Old Cookery Library 004

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ХОЗЯЙКИ.

ОБРАЗЦОВАЯ КУХНЯ

И ПРАКТИЧЕСКАЯ ШКОЛА

ДОМАШНЯГО ХОЗЯЙСТВА.

3000

РЕЦЕПТОВЪ,

ПРОВѢРЕННЫХЪ ПРАКТИКОЮ.

ВЪ ДВУХЪ ЧАСТЯХЪ.

СО МНОГИМИ РИСУНКАМИ.

ЧАСТЬ I. Кулинарное искусство.—Заготовки.—Напитки. ЧАСТЬ II. О фальсификаціи питательныхъ продуктовъ. Отдѣлы: гигіеническій, врачебный, косметическій, парфюмерный и обще-хозяйственный.

Составилъ ***П. Ф. Симоненко.***

МОСКВА.
Типографія И. Д. Сытина и К°., Валовая улица, собств. домъ.
1892.

ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

„Спокойствіе и счастіе домашняго очага главнымъ образомъ зависятъ отъ правильно поставленнаго домашняго хозяйства“. Эти слова Смайльса являются неопровержимой истиной, въ которой к сожалѣнію, многимъ приходится убѣждаться лишь послѣ длиннаго ряда всевозможныхъ огорченій и испытаній, часто доводящихъ до весьма серьезныхъ послѣдствій. Для правильной постановки всего домашняго хозяйства необходимы не только весьма разнообразныя теоретическія свѣдѣнія, но и практическій навыкъ, опытность, пріобрѣтаемая только съ годами. Этой опытности не можетъ замѣнить никакое руководство, но зато оно можетъ въ значительной степени облегчить и ускорить пріобрѣтеніе практическаго навыка. Дѣльныя указанія хорошаго руководства избавятъ отъ массы безполезнаго труда и ненужныхъ затратъ и, при доброй волѣ, всякому желающему дадутъ полную возможность, при самыхъ лишь необходимыхъ затратахъ, разумно и комфортабельно устроить домашнюю жизнь. Предлагаемое руководство и преслѣдуетъ эту именно цѣль. Въ немъ и начинающая только хозяйка найдетъ самые опредѣленные отвѣты и разъясненія на всѣ затрудненія и вопросы, возникающіе при веденіи домашняго хозяйства; хозяйка, уже опытная и знающая, все-таки вынесетъ множество новыхъ для нея свѣдѣній, до настоящаго времени составлявшихъ или секретъ фабричнаго производства или секретъ отдѣль-

ныхъ лицъ. Такіе, напримѣръ, способы приготовленія различныхъ *ликеровъ, напитковъ, косметическихъ и парфюмерныхъ* принадлежностей и множества другихъ предметовъ, за которые приходится переплачивать, сравнительно, громадныя деньги и, помимо этого, получать часто продуктъ или недоброкачественный или даже безусловно вредный. *Ничего подобнаго не содержится ни въ одномъ изъ досель изданныхъ руководствъ.*

Помимо этого, всѣ указанія, рецепты и совѣты основаны на строго научныхъ данныхъ. *Такъ, всѣ меню обѣдовъ разсчитаны и составлены такимъ образомъ, что при крайней дешевизнѣ даютъ не только вкусный, но и питательный столъ, т. е. въ каждый обѣдъ, въ общемъ, входятъ въ совершенно достаточномъ количествѣ всѣ вещества, необходимыя для питанія человѣческаго организма.*

Въ виду постоянно усиливающейся и развивающейся фальсификаціи многихъ продуктовъ потребленія, въ предлагаемой книгѣ введенъ особый отдѣлъ *о поддѣлкѣ питательныхъ продуктовъ* съ указаніемъ способовъ распознаванія.

Смѣю надѣяться, что мое руководство, составленное по указаніямъ науки и долголѣтняго опыта, принесетъ пользу при веденіи домашняго хозяйства и тѣмъ вознаградитъ меня за долгій и кропотливый трудъ.

Авторъ.

ОТДѢЛЪ I.

КУХНЯ И ЕЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.

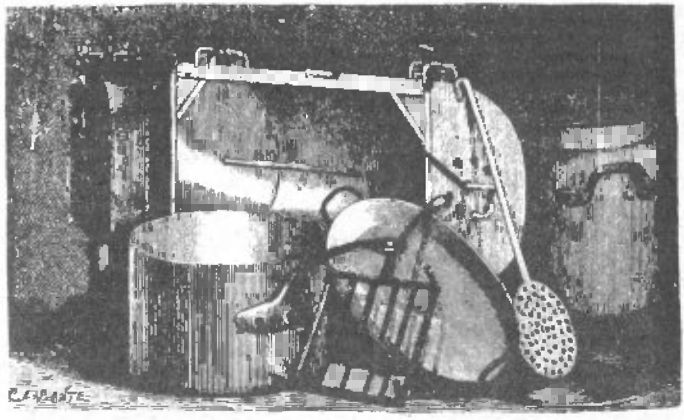

Рис. 1. Кухонныя принадлежности.

ПЛИТА, ДУХОВАЯ И РУССКАЯ ПЕЧЬ.

Во всякомъ хозяйствѣ, гдѣ желаютъ имѣть не только питательный, но и вкусный столъ, кромѣ русской печи *необходимо имѣть плиту съ духовой печью (шкафъ)*. Въ печи ничего нельзя приготовить такъ аккуратно, со вниманіемъ и безъ риска испортить, какъ можно сдѣлать на плитѣ и въ духовой печи. Въ русской печи можно, дѣйствительно, сварить кашу и щи, изжарить кусокъ говядины, испечь хлѣбъ, кулебяку, но не каждый пирогъ, а также очень трудно приготовить хорошій бифштексъ или зажарить мелкую птицу, не рискуя ее сжечь. А что касается до соусовъ, то хорошо изготовить ихъ и думать нельзя, между тѣмъ какъ въ настоящемъ гастрономическомъ столѣ соусы составляютъ главную принадлежность, безъ нихъ обойтись немыслимо, такъ какъ они придаютъ разнообразіе столу и весьма часто посредственную провизію превращаютъ въ очень вкусное блюдо. *Каждый соусъ требуетъ постояннаго помѣшиванія* и подправки, чего въ русской печи дѣлать нельзя, а потому соусъ можетъ выйти такой, что и хорошую провизію можетъ сдѣлать никуда негодной.

На плитѣ во всякое время можно наблюдать за приготовленіемъ каждаго блюда, стоитъ только поднять крышку кастрюли или моментально выдвинуть противень изъ духовой печи.

На плитѣ можно готовить, когда пожелаете: за пять или за

десять минутъ, или за часъ до обѣда. А съ русской печью не то, такъ какъ она нагрѣвается въ извѣстный моментъ. Въ русской печи можно вскипятить что угодно и парить все и даже сжечь, но зажарить въ соку нельзя. А жарить дупелей, бекасовъ и т. п. совсѣмъ нельзя, не говоря уже о томъ, что такіе куски мяса, которые хороши только поданные съ пылу, не могутъ быть приготовляемы въ печи одновременно со щами, для которыхъ необходимо 4—5 часовъ времени.

Русская печь хороша только тогда, когда при ней есть еще плита съ духовымъ шкафомъ. Русская печь сохраняетъ жаръ гораздо долѣе плиты, въ которой этотъ жаръ нужно постоянно поддерживать подкладываніемъ дровъ.

Изжарить куски мяса заранѣе и потомъ отставить, или же зажарить какую-нибудь мелкую птицу и отставить, какъ это дѣлаютъ поклонники русской печи, а потомъ, передъ подачей къ столу, разогрѣть ихъ—это просто варварство.

Существуетъ еще деревенскій способъ жаренія—на *таганѣ*, но и это очень неудобно: жаркое ли, яичница ли,—все можетъ до такой степени пропахнуть дымомъ, что вы и въ ротъ не возьмете.

Предубѣжденіе многихъ хозяекъ, что плита съѣдаетъ много дровъ, основано только на неумѣніи съ нею обращаться. Надо только во время топки не жечь дрова *напрасно*, когда не требуется сильнаго жара, и выбирать полѣна потолще: они горятъ медленно и даютъ больше жару, а это именно и нужно.

Кто изъ наблюдавшихъ за кухарками и ихъ суетливой стряпней не видѣлъ, какъ, напримѣръ, какая-нибудь Акулина, не успѣвъ продрать глаза, уже растапливаетъ плиту, потому что ей нужны уголья для самовара и огонь для того, чтобы вскипятить сливки къ собственному или хозяйскому кофе, между тѣмъ какъ уголья заготовлены и лежатъ въ корзинѣ, а для кипяченія сливокъ имѣется керосиновая или бензиновая лампочка. Или же, кому не случалось слышать, живя въ деревнѣ: „Акулина, давай скорѣй горшокъ для щей!“ А горшокъ еще не вымытъ и стоитъ съ остатками вчерашней каши, а печь истопилась и жаръ пропадаетъ, его уже не вернуть. Вотъ наглядная разница между печью и плитой; плита зависитъ отъ хозяйки, между тѣмъ какъ хозяйка всецѣло находится въ зависимости отъ печки.

Недавно появилась въ продажѣ, такъ называемая, газовая печь, которая можетъ съ большой пользой употребляться во всѣхъ, не только богатыхъ, но и бѣдныхъ домахъ, конечно, только въ тѣхъ городахъ, которые имѣютъ проводной свѣтильный газъ. Эта

печь очень экономична, такъ какъ не требуетъ много газа; тепло ея легко регулируется, что даетъ возможность, по желанію, жарить медленнѣе или скорѣе, но ея главный недостатокъ заключается въ томъ, что она съ трудомъ можетъ примѣниться ко всѣмъ блюдамъ и специально служитъ только для жаренія. Эта печь изображена въ разрѣзѣ на рис. 2. Способъ употребленія объясняется подробно при покупкѣ этого аппарата.

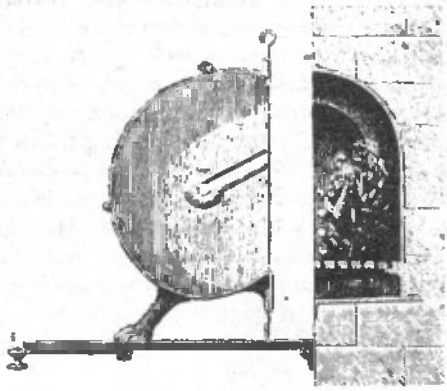

Рис. 2.

Изъ всего вышесказаннаго легко вывести заключеніе, что первымъ условіемъ благоустроенной кухни, независимо отъ печи и плиты, — это *строгій дневной порядокъ*, т. е. чтобы кухарка, по окончаніи стряпни, непремѣнно заботилась о завтрашнемъ днѣ, и для этого вся кухонная посуда должна быть тщательно перемыта и вычищена, и все необходимое находилось бы въ готовности и на своемъ мѣстѣ, подъ рукою. При наступленіи же утра кухарка немедленно должна озаботиться заготовкою и подготовкою нужной дневной провизіи, чтобы избѣжать какой бы то ни было суеты и торопливости во время стряпни. Для этого и хозяйка должна *сама* выдать всю нужную для кушанья провизію. Плиту слѣдуетъ растапливать тогда только, когда вся за-

Рис. 3.

готовленная къ столу провизія налицо и приведена въ надлежащій порядокъ, а такъ же только тогда, когда и вся необходимая для стряпни посуда въ надлежащемъ порядкѣ.

Что касается до *помѣщенія кухни*, то она должна быть необходимо въ нервомъ этажѣ, для удобства носки воды, помоевъ и дровъ, и по возможности изолирована отъ общаго помѣщенія, потому что, при самомъ тщательномъ приготовленіи кушанья, волей или неволей, проливаются нѣкоторыя вещества, а главное масло или сало, которыя, сгорая на плитѣ, даютъ чадъ. При этомъ кухня *обязательно* должна быть сухая, свѣтлая, хорошо бѣленая, должна чисто содержаться; стѣны ея еженедѣльно должны обметаться щеткой, чтобы не могли заводиться паутина, тараканы и прочія насѣкомыя; полъ въ кухнѣ долженъ послѣ каждой стряпни вытираться мокрой тряпкой и еженедѣльно вымываться горячей водой; столы и прилавки ежедневно должны промываться также

Рис. 4.

горячей водой съ мыломъ и пескомъ. Самый воздухъ кухни долженъ ежедневно очищаться хотя бы посредствомъ оконной форточки, несмотря ни на какой морозъ.

Одна изъ главныхъ принадлежностей кухни это—*погребъ и ледникъ*.

Погребъ долженъ быть непремѣнно сухой, *съ запасомъ сухого песку*, для хранепія на зиму кореньевъ и овощей, и настолько обширенъ, чтобы могъ помѣстить въ себѣ должный запасъ всѣхъ заготовокъ для даннаго семейства. Въ немъ сохраняются, кромѣ кореньевъ, свѣжая и кислая капуста, картофель и проч., а потому температура его не должна *превышать 5—6 градусовъ тепла*.

Что касается до ледника, то онъ считается тогда только хорошо устроеннымъ, когда можетъ сохранять въ себѣ ледъ отъ дня набивки до появленіи первыхъ морозовъ.

ПОСУДА.

Сообразно съ количествомъ семейства, кухня должна быть снабжена пропорціональнымъ числомъ *мѣдныхъ, хорошо вылуженныхъ, кастрюль*, и каждая изъ нихъ должна имѣть крышки съ высокими краями. *Для небогатой кухни эти мѣдныя кастрюли могутъ быть замѣнены жестяными, что несравненно дешевле. Но, съ другой стороны, жестяныя кастрюли весьма скоро портятся, прогораютъ* и никогда нельзя ихъ такъ чисто держать, какъ мѣдныя, притомъ еще выгода мѣдныхъ кастрюль та, что крышки ихъ вполнѣ могутъ замѣнять сковороды. Не мѣшаетъ имѣть кастрюльку, указанную на рис. 3, для варенія яицъ, мелкой рыбы и овощей.

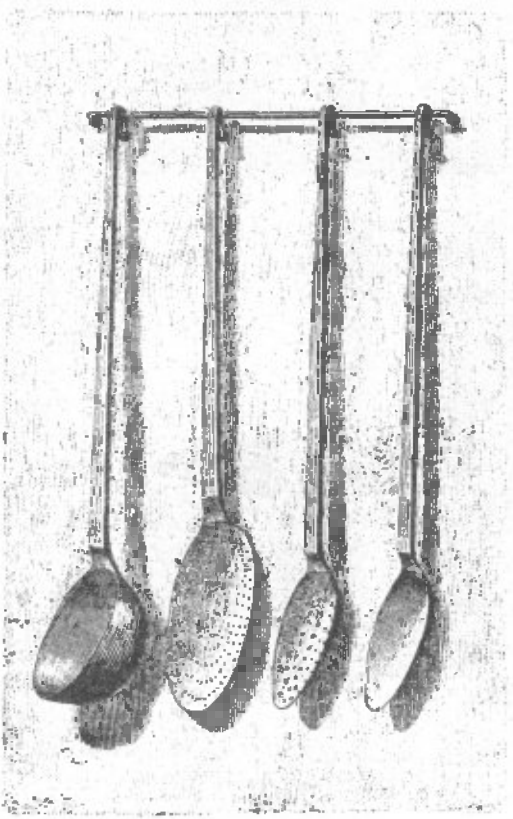

Рис. 3.

Мясорубка, или машинка для измельченія мяса. Ее весьма полезно имѣть при большомъ семействѣ, такъ какъ она очень

скоро и мелко рубить мясо для различныхъ фаршей, котлетъ, колбасъ и пр.

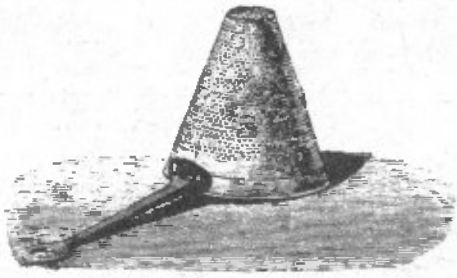

Рис. 6.

Сковороды разныхъ величинъ и маленькія сковородки для блиновъ. Ихъ лучше имѣть чугунныя, покрытыя бѣлой глазурью. Сковорода, изображенная на рис. 4. употребляется во многихъ случаяхъ, а главное—для приготовленія многихъ пирожныхъ, подающихся прямо на этой сковородѣ.

Ступка каменная, мѣдная и чугунная, съ пестиками деревяннымъ, каменнымъ, мѣднымъ или чугуннымъ.

Рис. 7.

Мельница для кофе и она же для сухарей и небольшая *мельница для перцу*.

Большая вилка для поворачиванія мяса въ бульонѣ и при жаренія мяса кускомъ.

Разливная ложка, дрошлакъ и шумовка. (Рис. 5).

Сито большое для просѣиванія муки.

Сито маленькое для процѣживанія бульона. (Рис. 6).

Рѣшето для протиранія разнаго пюре. (Рис. 7).

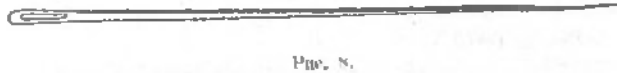

Рис. 8.

Скалка для раскатыванія тѣста.

Терка для хрѣну, шоколаду и проч.

Колотушка деревянная, въ видѣ молотка, для мяса.

Вьюнчекъ для сбиванія сливокъ и бѣлковъ.

Иглы толстыя для запиванія фаршированной рыбы и птицы. (Рис. 8).

Нѣсколько формъ большихъ и маленькихъ для заливныхъ, а также для кремовъ и желе. (Рис. 9).

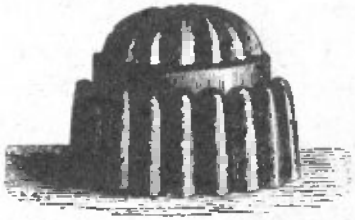

Рис. 9.

Мороженица для замораживанія мороженаго, которая въ настоящее время имѣется въ продажѣ настолько усовершенствованная, что не требуетъ много льду и замораживаетъ въ 5—10 минутъ. Ее можно получить во всякомъ хорошемъ магазинѣ хозяйственныхъ принадлежностей.

Нѣсколько мѣдныхъ луженыхъ или жестяныхъ блюдъ для приготовленія и подачи на нихъ прямо съ плиты. (Рис. 10).

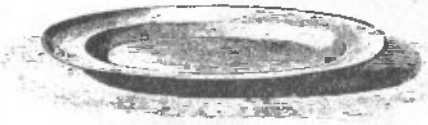

Рис. 10.

Дубовая доска для раздѣленія жаркаго на части. (Рис. 11).

Шпиговка для шпигованія мяса и дичи. (Рис. 12).

Сѣчка для рубки капусты и кореньевъ.

Различной величины кухонные ножи. (Рис. 13).

Топоръ и косарь. (Рис. 14).

Различной величины деревянныя лопаточки для вымѣшиванія соусовъ.

Шкафъ съ сѣткой для предохраненія отъ мухъ разныхъ кушаній. (Рис. 15).

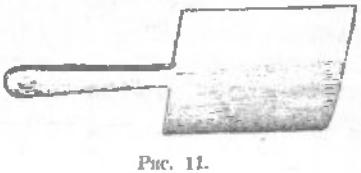

Рис. 11.

Рашперъ и вертелъ для жаренья. (Рис. 16).

Маленькій молотъ (Рис. 17).

Ножъ для кнели. (Рис. 18).

Шарлотница. (Рис. 19).

Вотъ всѣ необходимые для кухни принадлежности.

Существуетъ еще масса мелкихъ инструментовъ, весьма остро-

умно придуманныхъ, для облегченія чистки различныхъ кореньевъ и приданія имъ необыкновенныхъ формъ (рис. 20), а также для вырѣзыванія различныхъ фигуръ изъ картофеля и раскатаннаго

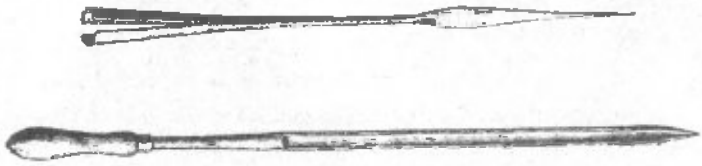

Рис. 12.

тѣста, но это все, конечно, не есть необходимая принадлежность каждой кухни, и каждая хозяйка, если пожелаетъ, можетъ по своему усмотрѣнію пріобрѣтать, что ей болѣе понравится.

Рис. 13.

Что касается до тѣхъ продуктовъ, которые кухня употребляетъ ежедневно, то я полагаю, что для жителей столицы совершенно достаточно имѣть подъ рукой: соль, перецъ простой черный и англійскій, толченые бѣлые и черные сухари, корицу, гвоздику, кардамонъ, лавровый листъ, картофель и лукъ. Что же касается до жителей провинціи, то они могутъ сдѣлать себѣ запасъ по своему усмотрѣнію, руководствуясь тѣмъ отдѣломъ, который значится въ этой книгѣ подъ именемъ *заготовокъ*.

О ПРОВИЗІИ ВООБЩЕ.

Хорошій столъ не только не дороже, такъ называемаго, простого, но, при сравнительномъ умѣньи, даже дешевле. Я ни минуты не сомнѣваюсь въ томъ, что въ большей половинѣ семействъ

провизіи истребляется, безъ всякой надобности и въ ущербъ вкусу, гораздо больше, чѣмъ нужно, и вотъ почему, именно, я повторяю, что хорошо поѣсть не такъ дорого стоитъ, какъ многіе думаютъ.

Предположите, что вы хотите приготовить какой бы то ни было обѣдъ изъ дешевыхъ блюдъ. Для этого прежде всего слѣдуетъ сообразиться *со временемъ года* и подумать, что именно, въ данномъ случаѣ, слѣдуетъ купить. Для этой цѣли, въ облегченіе себя, вамъ слѣдуетъ справиться съ *отдѣломъ реестра обѣдовъ на цѣлый годъ*, мясного или постного — по вашему усмотрѣнію. Хотя въ этомъ реестрѣ я старался наложить блюда по времени года, но пословица говоритъ, что „на вкусъ и на цвѣтъ товарища нѣтъ“, а потому вы только изъ этого реестра можете выбрать для своего обѣда то, что пожелаете, при чемъ, конечно, не подадите въ январѣ или въ февралѣ мѣсяцахъ послѣднимъ блюдомъ клубнику или малину со сливками, такъ какъ въ этихъ мѣсяцахъ въ моемъ реестрѣ ихъ не найдете.

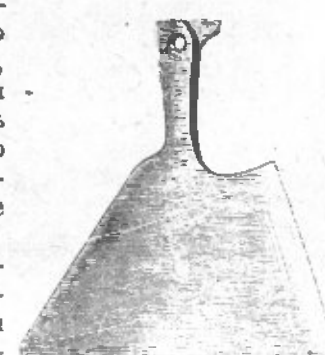

Рис. 14.

Говядину вы, конечно, въ городѣ получите хорошую во всякое время года, но рыба, овощи, дичь и плоды или ягоды имѣютъ *опредѣленное* время, а потому и цѣны на нихъ въ неуказанное время года подымаются до баснословной дороговизны. Да и кромѣ дороговизны нѣкоторые предметы, не во-время употребленные въ пищу, *положительно безвкусны* и часто даже противны. Такъ, напр., свѣжая замороженная рыба очень дешева и вкусна *съ ноября по апрѣль*, но когда она оттаетъ, то дѣлается дряблой, слизкой и никуда негодной; или дичь лѣтомъ, когда она занята своими птенцами, ихъ выводкой и кормленіемъ, суха, худа и не имѣетъ никакого вкуса.

Конечно, въ гастрономическомъ дѣлѣ являются такіе фантазеры съ бѣшеными деньгами, что стремятся имѣть за столомъ именно то, что баснословно дорого или по времени года или по своей рѣдкости, но вкусно ли это и полезно для организма — до нихъ не касается, для такихъ людей законъ не писанъ, и книга моя никакой пользы имъ не принесетъ, потому что главная моя забота

при составленіи этой книги состояла въ томъ, чтобы *соблюсти экономію въ деньгахъ*, что не безполезно для людей съ ограниченными средствами.

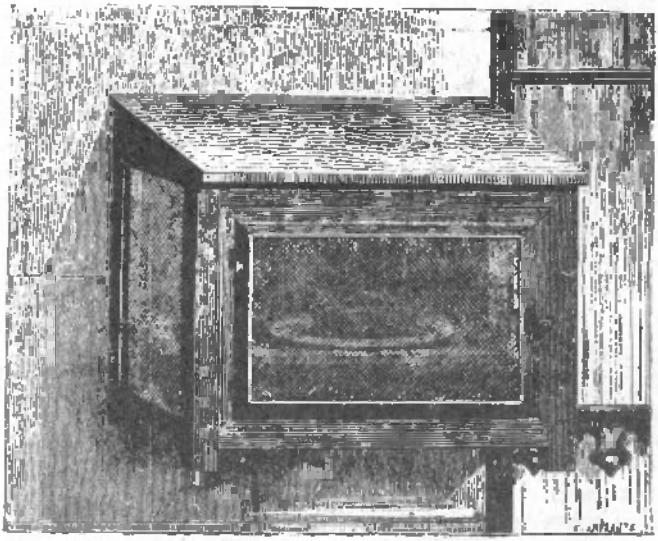

Рис. 15.

Не слѣдуетъ также довѣрять поварамъ и кухаркамъ, которые иногда овадачиваютъ хозяйку неимовѣрно большимъ количествомъ какой-либо провизіи, будто бы необходимой для того или другого блюда. Съ этой цѣлью при описаніи приготовленія каждаго кушанья я обозначилъ вполнѣ точно выдачу провизіи, совершенно достаточной для *пяти* человѣкъ.

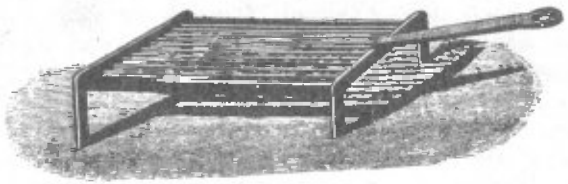

Рис. 16.

Качество и количество употребляемой въ дѣло провизіи играютъ

въ приготовленіи кушаній громадную роль, и слѣдуетъ каждой благоразумной хозяйкѣ принять за правило: *не гнаться за дешевизной и не воображать себѣ, что количество можетъ замѣнить качество.*

Такъ какъ мясо служитъ основаніемъ для питанія человѣка, то я позволю себѣ предпослать краткое наставленіе для распознаванія качества его отличительныхъ свойствъ при той или другой степени свѣжести и возраста скотины, отъ которой оно получено.

Рис. 17.

1) Мясо здоровой, хорошо откормленной скотины имѣетъ *алый* цвѣтъ, оно *твердо* на ощупь и *едва дѣлаетъ руку влажною*; запаха почти никакого не имѣетъ; *жиръ его твердый* и не въ чрезмѣрномъ, но въ достаточномъ количествѣ. Сокъ свѣжаго, здороваго мяса имѣетъ слабую кислую реакцію.

Рис 18.

Отличительными признаками *дурного* мяса служатъ: *цвѣтъ блѣдный или багровый; оно дрябло и мокро; жиръ его желтый, мягкій, въ видѣ студня,* и количество его не пропорціонально мясу.

Дурное мясо сильно сжимается при варкѣ и много теряетъ въ вѣсѣ. Сокъ больного мяса щелочной реакціи.

Мясо испорченное или отъ больной скотины отличается въ той или другой степени непріятнымъ, тошнотворнымъ, нерѣдко трупнымъ запахомъ, иногда же оно пахнетъ тѣмъ или другимъ лѣкарствомъ, которое даваемо было животному во время его болѣзни.

Рис. 19.

Дурной запахъ легче различается послѣ того, какъ кусокъ мяса разрѣжутъ и сполоснутъ теплой водой. Чтобы судить о состояніи внутреннихъ слоевъ его, нужно проколоть кусокъ ножемъ и, вынувъ его, понюхать конецъ.

2) Мясо *молодой* скотины отличается своимъ *ярко - алымъ*

цвѣтомъ, жиръ его бѣлый, *волокна нѣжны и ихъ легко расщипать ногтями*. Мясо же старой скотины имѣетъ багровый оттѣнокъ, жиръ его желтоватъ и волокна грубы.

3) Изъ мяса молодой скотины получается сочное, вкусное жаркое и духовая говядина, *но оно даетъ плохой бульонъ;* мясо же старой скотины, наоборотъ, *негодно для жаренія*, но *даетъ отличный наваръ*.

4) Говядину ни въ какомъ случаѣ мыть и вымачивать не слѣдуетъ, а самое лучшее обтереть ее влажной губкой или полотенцемъ.

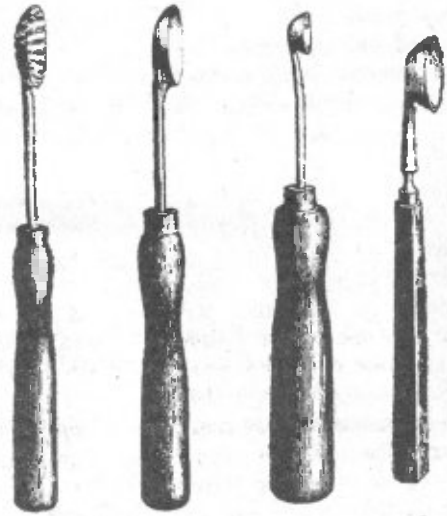

Рис. 20.

5) Никакой испортившейся или пропахшей говядины въ пищу употреблять не слѣдуетъ, потому что она можетъ вызвать опасныя послѣдствія.

6) Для бульона и для кушаній изъ вареной говядины слѣдуетъ употреблять самое свѣжее мясо, ибо оно даетъ самый чистый бульонъ и самую сочную вареную говядину; для жаркихъ же вообще лучше брать говядину нѣсколько отлежавшую.

7) Кости и въ особенности мозговыя мосталыги улучшаютъ вкусъ всякаго супа, но для этого *онѣ должны быть разбиты по длинѣ*.

Теперь не лишнимъ будетъ поименовать части говядины, которыя слѣдуетъ употреблять при томъ или другомъ кушаньи.

Для бульона: огузокъ (середина), щупъ, ссѣкъ и кострецъ.

Для щей, похлебки, борща: край, огузокъ къ хвосту, грудинка (для тѣхъ, кто любитъ жиръ, въ особенности вкусенъ твердый жиръ, такъ называемый завитокъ) и покромка отъ филея.

Для жаркаго: филей и край.

Для разварной и духовой говядины: кострецъ, затылокъ отъ филея и огузокъ къ хвосту.

Для отбивныхъ котлетъ: край.

Для битковъ и рубленыхъ котлетъ: всѣ части говядины, за исключеніемъ очень жирной.

Чтобы окончательно ознакомиться съ мясомъ и болѣе не возвращаться къ нему, я хочу коснуться въ этомъ отдѣлѣ нѣкоторыхъ подробностей, которыя, по моему мнѣнію, будутъ не лишними для каждой хозяйки.

Для того, чтобы жаркое было нѣжно, сочно и вкусно, нужно, чтобы мясо было отъ молодого, кормленаго хлѣбнаго вола. Мясо скотины, убитой съ травы, уже не такъ вкусно. Отличить травяную отъ хлѣбной говядину очень легко по жиру, который отъ травы принимаетъ *желтый* цвѣтъ, а у хлѣбнаго вола *жиръ бѣлый*. Зимою желтый жиръ служитъ доказательствомъ того, что говядина отъ старой скотины. *Чѣмъ моложе скотина, тѣмъ жиръ ея бѣлѣе*. Это общее правило для всѣхъ животныхъ вообще.

Для ростбифа необходимо брать филей, не снятый съ реберъ, и не иную какую-либо часть вола, а именно только филей, но и при этомъ слѣдуетъ имѣть въ виду, чтобы филей этотъ былъ, какъ сказано выше, отъ молодого, кормленаго хлѣбнаго вола, и я совѣтую брать *правый* бокъ, а не лѣвый, потому что у лѣваго филея жиръ какъ бы накладной и отдѣляется отъ мяса пленкой, вслѣдствіе чего его обыкновенно прикалываютъ деревянными шпильками. Правый же бокъ составляетъ нѣчто цѣлое и много вкуснѣе, потому что мясо этого филея все какъ бы пронизано жиромъ и точно мраморное, что называется *прожью*.

Кромѣ того, для полученія хорошаго жаркаго необходимо имѣть въ виду, чтобы мясо было *не совершенно парное*, и чтобы скотина была убита, или, какъ выражаются мясники,—освѣжевана, *дня за 3—4. Парное, даже самаго высокаго качества мясо будетъ при жареніи очень жестко*. И кромѣ этого, для ростбифа берется непремѣнно *середина филея*, т. е. та часть, которая находится *между щупомъ и тонкимъ мѣстомъ*. Это лучшая и самая выгодная часть. *Кромку отъ ростбифа слѣдуетъ отрѣзать на другое употребленіе*. Самый же способъ жаренія ростбифа будетъ указанъ при его изготовленіи.

Такъ какъ мясо разныхъ животныхъ, а равно и птицъ, требуетъ для своего прожариванія *разнаго времени*, то, чтобы быть вполнѣ увѣреннымъ, къ какому часу оно должно быть подано на столъ, а не быть приготовлено заранѣе, что весьма важно, я считаю необходимымъ приложить здѣсь небольшую табличку, *приблизительно вѣрную*, о времени, потребномъ для жаренія того

или другого мяса. Я говорю приблизительно вѣрную потому, что для точности необходимо примѣниться къ печи или плитѣ.

Говядина кускомъ отъ 15—20 фун. требуетъ.	3 — 3½ час.
„ „ 10—15 „ „	1½ — 2½ „
„ „ 5 фун. „ „	1½ „
Телятина такъ же какъ и говядина.	
Свинина въ 6—7 фун.	2½ — 3 „
Поросенокъ большой.	2½ „
„ малый	2 „
Большая дичь отъ 10—15 фун.	2 — 2½ „
Заяцъ	1½ —
Индѣйка	1½ —
Пулярдка и каплунъ	¾ — 1 „
Цыплята, смотря по величинѣ.	½ — ¾ „
Гусь	1½ —
Утка	½ — ¾ „
Фазанъ и рябчикъ	½ — ¾ „
Тетеревъ	¾ —
Бекасъ.	20 минутъ.
Дупель.	30 „
Гаршнепъ.	15 „
Вальдшнепъ	45 „
Всѣ мелкія птицы	10—20 минутъ.

Что касается до мяса рыбъ, то объ немъ я говорить много не буду, такъ какъ характеръ ихъ почти всѣхъ одинаковъ, но слѣдуетъ, конечно, замѣтить, что если свѣжая рыба заснула, то ее всегда возможно употреблять въ дѣло, лишь бы она не была попорчена, что главнымъ образомъ узнается по *алому цвѣту жабръ и по впалымъ глазамъ*. Если заснувшая рыба лежала долгое время и начала уже разлагаться, то жабры принимаютъ темный и даже черный цвѣтъ, а глаза мутны и ввалились въ орбиты; такой рыбы надо положительно избѣгать, такъ какъ она не только не вкусна, но часто бываетъ вредна и ядовита.

Изъ большихъ рыбъ, каковы: бѣлуга, севрюга, осетрина, стерлядь и проч., чѣмъ онѣ по величинѣ своей и по вѣсу болѣе, тѣмъ онѣ жирнѣе и вкуснѣе, а вмѣстѣ съ этимъ, конечно, и дороже.

Разъ навсегда надо замѣтить, что каждая рыба скорѣе можетъ быть пережарена или переварена, такъ какъ недожаренная или недоваренная рыба очень вредно дѣйствуетъ на здоровье каждаго человѣка.

Узнать свѣжесть дичи (птицъ) можно во 1) *по мягкости*

носа и ногъ и во 2) *по глазамъ*. Чѣмъ свѣжѣе дичь, тѣмъ носъ и ноги мягче; у давно убитой то и другое высыхаетъ, а глаза не только западаютъ, но какъ бы совершенно исчезаютъ, и, кромѣ того, кожица птицы къ хвосту и подъ крыльями зеленѣетъ. При выборѣ дичи осмотрите ее хорошенько, чтобы она не была прострѣлена и по возможности жирнѣе, а потому лучше всего ее при покупкѣ предварительно ощипать въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, въ особенности грудь.

Болотную дичь, какъ напр.: бекасъ, гаршнепъ и пр. въ этомъ родѣ дичь, о чемъ будетъ сказано въ своемъ мѣстѣ, не потрошатъ, не отрѣзываютъ головъ и подавая не рѣжутъ, какъ не рѣжутъ и многія мелкія птицы—свиристель, дроздъ и пр., но зато эту послѣднюю дичь потрошатъ непремѣнно, потому что она питается менѣе разборчивою пищею, чѣмъ вышеописанныя, а потому кишечки ихъ не только не ароматичны, но иногда издаютъ даже злокачественный запахъ.

Для всякой крупной дичи, каковы: дрохва, глухарь, тетеревъ и даже олень и лось и пр., необходимо, чтобы она вылежалась въ *холодномъ мѣстѣ, смотря по величинѣ своей* и по возрасту, отъ 3—7 дней. Птицу же, разумѣется, должно *сейчасъ же выпотрошить и ощипать*.

Кто почему-либо не пожелаетъ ждать такъ долго, тотъ можетъ употребить слѣдующее фарсированное средство для полученія нѣжности и мягкости мяса. Предназначаемую для жаренія на слѣдующій день дичь заверните въ чистую тряпку, намоченную крѣпкимъ уксусомъ и заройте ее на сутки въ землю или въ ящикъ съ землей на чердакѣ или въ подвалѣ.

Самая большая изъ дикихъ птицъ, употребляемая въ кушанье, это дрохва, которая требуетъ отъ $2^1/_2$ до 4 часовъ времени для жаренія; остальныя, само собою разумѣется, несравненно менѣе.

Рис. 21 и 22

ОТДѢЛЪ II.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ ЖИДКИМЪ БЛЮДАМЪ.

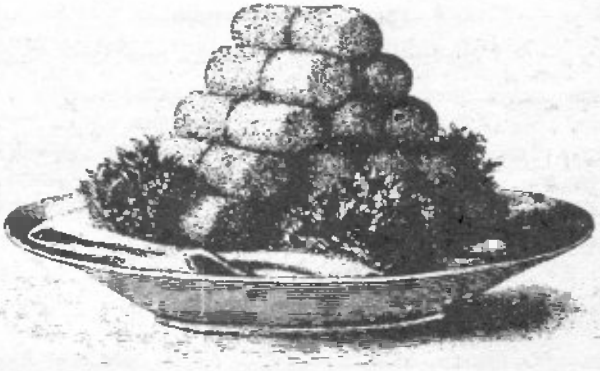

Рис. 23. Пирожки суповые.

Въ каждомъ рецептѣ и въ каждомъ обѣдѣ разсчетъ произведенъ на пять человѣкъ. При большемъ или меньшемъ количествѣ необходимо соотвѣтственно увеличивать или уменьшать выдачу.

1. Гренки по-итальянски.

Выдать: 1 французскій хлѣбъ, $^1/_8$ фунта сыру пармезана, $^1/_8$ фунта чухонскаго или другого масла.

Нарѣзать бѣлый хлѣбъ тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленнымъ коровьимъ, чухонскимъ или сливочнымъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, сложить на сковороду и поставить въ духовую печь, чтобы слегка зарумянились.

2. Гренки по-нѣмецки.

Выдать: 2 яйца, 2 ложки молока, $^1/_8$ фунта голландскаго сыру, $^1/_8$ фунта чухонскаго масла и 1 французскій хлѣбъ.

Разбить желтки, прибавить двѣ столовыхъ ложки молока, обмочить ломтики бѣлаго хлѣба, одну какую-либо сторону обсыпать голландскимъ тертымъ сыромъ, положить необсыпанной стороной на сковороду, смазанную масломъ, и подрумянить.

3. Гренки съ разнымъ сыромъ.

Выдать: 1 французскій хлѣбъ, $^1/_8$ фун. какого угодно сыра, а прочее какъ сказано въ № 1 или № 2.

Какъ № 1 или 2, такимъ же образомъ приготовляются гренки и съ другими сухими сырами, какъ-то: съ зеленымъ, швейцарскимъ и проч.

4. Гренки обыкновенные.

Выдать: 1 французскій хлѣбъ, 1/4 фунта сливочнаго масла.

Бѣлый хлѣбъ рѣжутъ тонкими ломтиками, обжариваютъ (на сковородѣ) съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ, пока зарумянятся. Такіе гренки подаются не только къ горячимъ жидкимъ блюдамъ, но также ко многимъ разварнымъ мяснымъ кушаньямъ, вмѣстѣ съ соусомъ. Въ Англіи эти гренки составляютъ необходимую принадлежность при утреннемъ чаѣ, для чего ихъ подаютъ въ особыхъ перегородочныхъ судочкахъ.

5. Гренки безъ масла.

Какъ изъ бѣлаго, такъ и чернаго хлѣба рѣжутъ небольшія четырехъугольные кубики и сушатъ безъ масла. Эти гренки подаютъ къ пюре изъ гороху, фасоли и друг.

6. Гренки изъ селедки.

Выдать: 3 ложки прованскаго масла, 1 ложку горчицы, 5 яицъ, одну селедку съ молокой или съ икрой, 1/4 французскаго хлѣба, 1 ложку каперцевъ.

Масло, 1 ложку столовой готовой горчицы, 5 крутыхъ желтковъ хорошо растереть, прибавить молоки или икры изъ одной селедки, изрубленныя съ 1 ложкой каперцевъ, обложить сверху этой смѣсью ломтики нарѣзаннаго бѣлаго хлѣба, положить на нихъ по кусочку селедки безъ костей, и поставить въ духовую печь минутъ на 5—10.

Эти гренки подаются къ завтраку какъ отдѣльное блюдо, а равно къ супамъ и особенно къ ухѣ.

7. Гренки изъ сардинокъ.

Дѣлаются какъ № 6, но вмѣсто селедки берутъ 5 сардинокъ.

8. Гренки изъ анчоусовъ.

Дѣлаются какъ № 6, но вмѣсто селедки берутъ 5 анчоусовъ въ маслѣ.

9. Гренки съ фаршемъ.

Выдать: 1 фунтъ говядины или телятины, или мяса какой-либо домашней птицы или дичи, 2 луковицы, 1/4 фунта толченыхъ бѣлыхъ

сухарей, немного соли, перцу, 3 ложки чухонскаго масла, ½ стакана сметаны, 1 ложку тертаго сыра, ¼ французскаго хлѣба.

1 фунтъ говядины, телятины или домашней птицы, жареной или вареной, безъ костей, изрубленной какъ можно мельче, съ 2 большими луковицами, прибавить ¼ стакана бѣлыхъ сухарей, немного, по вкусу, толченаго перцу, соли и все хорошо размѣшать и поджарить въ 2-хъ ложкахъ масла. Потомъ прибавить (когда остынетъ) ½ стакана густой сметаны и этой массой густо намазывать ломтики бѣлаго хлѣба, посыпать какимъ-либо тертымъ сыромъ, положить на сковороду, смазанную масломъ, и зарумянить.

Эти гренки подаютъ такъ же, какъ № 5.

Примѣчаніе къ гренкамъ. Многіе любятъ гренки посыпать слегка казанскимъ перцемъ, тогда эти гренки называются *дибли* (чортовскіе).

10. Ватрушки съ творогомъ.

Выдать: для тѣста: 1½ фунта крупичатой муки, 2 золотника сухихъ дрожжей, щепотку соли, масла коровьяго и сахару по желанію. Кромѣ того ¼ фунта корицы или изюму, 3 стакана отжатаго творогу, 4 яйца, ½ стакана сметаны, ¼ фун. сахару, ½ фун. коровьяго масла.

Творогъ приготовляется такъ: берутъ 3 стакана отжатаго творогу, свѣжаго и протертаго черезъ рѣшето, хорошо смѣшиваютъ его съ 3 желтками и 3 взбитыми бѣлками, прибавляютъ сюда же ½ стакана сметаны, ¼ фунта сахару, ¼ фунта масла, все хорошо растираютъ, и если желаютъ, то прибавляютъ ¼ фунта перебраннаго мелкаго изюму или корицы.

Тѣсто на дрожжахъ № 1459 не очень тонко раскатать величиною въ чайное блюдце, наложить на него творогу, защипать края такъ, чтобы творогъ могъ держаться открыто, смазать густой сметаной, а потомъ желтками, посыпать сахаромъ и запечь.

Эти ватрушки подаютъ къ малороссійскому борщу, а равно и къ чаю.

11. Ватрушки съ пшеномъ.

Выдать: для тѣста, какъ въ № 10. Кромѣ того 1½ стакана пшена, 1 бутылку молока, ¼ фунта чухонскаго масла, 3 яйца, ½ стакана сметаны, 2 ложки мелкаго сахару, ¼ фунта корицы или мелкаго изюму.

Пшено варятъ съ молокомъ до густоты размазни, затѣмъ прибавляютъ масло, солятъ и, когда остынетъ, прибавляютъ три размѣшанныхъ сырыхъ яйца. Далѣе поступаютъ какъ въ № 10.

Кто любитъ, можно прибавить, вмѣстѣ съ яйцами, 2 ложки мелкаго сахару.

12. Ватрушки съ манной кашей.

Выдать: для тѣста, какъ въ № 10, 1½ стакана манныхъ крупъ и 1½ стакана молока, 2 ложки мелкаго сахару, щепоть толченой корицы, 3 яйца, ½ стакана сметаны, ¼ фунта чухонскаго масла.

Манную кашу, сваренную на молокѣ (1½ стакана), смѣшиваютъ съ 2 ложками сахара, подсыпаютъ толченой корицы. Остальное все то же, какъ въ № 10.

13. Ватрушки съ гречневой кашей.

Выдать: для тѣста, какъ въ № 10, крупной гречневой каши 2 стакана, 1 стаканъ вареной и протертой на теркѣ печенки, 4 луковицы, ½ фун. коровьяго масла, соли и перцу по вкусу.

Кашу варятъ на молокѣ или бульонѣ, смѣшиваютъ съ половиннымъ количествомъ, отвареной въ соленой водѣ, телячьей печенки, которую мелко рубятъ и прибавляютъ рубленаго и поджаренаго въ маслѣ лука, немного соли и перцу. Остальное дѣлаютъ, какъ въ № 9.

14. Кнель изъ куръ.

Выдать: 1 фунтъ мяса курицы, 1 стаканъ сливокъ, ¼ фунта бѣлаго хлѣба, ¼ фунта сливочнаго масла и 4 яйца.

Филе курицы сначала рубятъ какъ можно лучше, а потомъ толкутъ въ деревянной ступѣ, потомъ прибавляютъ размоченный въ сливкахъ хлѣбъ и все опять хорошо толкутъ, а послѣ протираютъ черезъ рѣшето (*).

Передъ подачей на столъ бульона, берутъ эту кнель ложкой, смоченной въ горячей водѣ, ровняютъ мокрымъ ножомъ и кладутъ на вымазанный масломъ сотейникъ. Можно дѣлать фигурчатыя, согласно рис. 21 и 22. Минутъ за 10 до подачи сотейникъ этотъ наливаютъ кипящимъ бульономъ, наливая его такъ,

---

(*) Чтобы узнать, достаточно ли кнель нѣжна, то поступаютъ такъ: скатайте изъ нея шарикъ и опустите на минуту въ кипятокъ, выньте и попробуйте: если шарикъ слишкомъ крѣпокъ, прибавьте масла, если недостаточно крѣпокъ и распускается, то прибавьте яицъ. Эту же кнель дѣлаютъ и зеленѣ, для чего въ миску подмѣшиваютъ тертаго шпинату.

чтобы не попасть на кнель, и ставятъ на плиту, но не доводя до кипѣнья. Черезъ 3—5 минутъ, кнель осторожно переворачиваютъ, даютъ еще постоять на плитѣ минутъ пять и, вытаскивая осторожно дрышлакомъ, кладутъ въ миску съ бульономъ и подаютъ на столъ.

15. Кнель изъ индѣйки и проч. домашней птицы.

Дѣлается точно такъ же, какъ № 14, но вмѣсто мяса курицы выдать мясо индѣйки или другой какой-либо птицы.

16. Кнель изъ разной дичи.

Дѣлается такъ же, какъ № 14, но вмѣсто курицы выдать мясо какой-либо дичи.

17. Кнель изъ раковъ.

Дѣлается какъ № 14, но вмѣсто курицы выдаютъ вареное мясо раковъ. Если къ ухѣ или постному вообще бульону, то берется постное масло и вмѣсто сливокъ крѣпкій рыбный бульонъ и 2 ложки муки.

18. Кнель изъ рыбы.

Выдать: 1 фунтъ свѣжей рыбы, 3 луковицы, щепотку толченаго перцу, немного соли, $^1/_2$ мускатнаго орѣха, $^1/_2$ фунта бѣлаго хлѣба и 2 яйца.

1 фунтъ какой-либо свѣжей, безъ костей, рыбы, 3 сырыхъ луковицы, щепотку толченаго перцу, немного соли, мускатнаго орѣха,—все хорошо изрубить, истолочь; прибавить $^1/_2$ фунта мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ рыбиомъ бульонѣ, 2 яйца и еще хорошенько истолочь, протереть сквозь рѣшето и далѣе поступать, какъ въ № 14.

19. Или.

Выдать: 1 фунтъ свѣжей рыбы, 2 яйца, 3 луковицы, щепотку перцу, $^1/_2$ мускатнаго орѣха и $1^1/_2$ стакана толченыхъ сухарей.

1 фунтъ свѣжей, безъ костей, рыбы, 2 сырыхъ яйца, 3 луковицы, щепотку перца, $^1/_2$ мускатнаго орѣха, прибавить столько бѣлыхъ толченыхъ сухарей или мякиша бѣлаго хлѣба, чтобы, все хорошо изрубивши, можно было сдѣлать массу вродѣ тѣста, которое хорошо размѣсить, обвалять въ сухаряхъ и сварить въ

сотейникѣ, какъ № 14; потомъ вынуть, остудить и, подавая на столъ, нарѣзать правильными однородными кусочками, опустить въ миску съ бульономъ.

20. Кляръ.

Выдать: 1 стаканъ муки, 5 яицъ и 1 стаканъ сливокъ или молока.

1 стаканъ муки смѣшать съ 5 желтками, посолить, прибавить 1 стаканъ сливокъ или молока, 5 взбитыхъ бѣлковъ, хорошо размѣшать и варить какъ № 14.

20а. Клярь постный.

Взять: 1 стаканъ муки, 1 ложку постнаго масла, 1 стаканъ пива, 2 яйца.

1 стаканъ муки, 1 ложку постнаго масла посолить, прибавить 1 стаканъ густого пива и 2 взбитыхъ бѣлка. Варить какъ № 14.

21. Крокеты изъ макаронъ.

Выдать: 1 фунтъ макаронъ, 2 стакана соуса № 412, 4 яйца, $^1/_2$ фунта сыру пармезанъ, $^1/_4$ стакана толченыхъ сухарей.

1 фунтъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, обдать холодной водой и нарѣзать кусочками.

Уварить 2 стакана бѣлаго соуса № 412, подбить 4 желтка, прибавить $^1/_2$ фунта тертаго сыру пармезана (или какого-либо другого), смѣшать все вмѣстѣ съ макаронами, остудить, нарѣзать продолговатыми кусочками, обвалять въ тертомъ сырѣ, потомъ обмазать желткомъ, обсыпать сухарями и жарить въ фритюрѣ № 122.

22. Крокеты постные.

Выдать: $^1/_4$ фунта сухихъ грибовъ, $^1/_2$ стакана какой-либо каши, немного соли и перцу, 4 луковицы, $^1/_2$ фунта постнаго масла и 3 ложки муки.

Отваренные сухіе грибы мелко изрубить и на половину смѣшать съ какой-либо кашей (размазней), лучше съ рисовой, прибавить сюда же немного соли, перцу, пряностей по желанію и поджаренаго въ маслѣ рубленаго луку, все хорошо смѣшать съ 3-мя ложками муки, надѣлать небольшихъ крокетъ, въ видѣ маленькихъ пирожковъ, обсыпать мукой или сухарями и жарить въ постномъ маслѣ.

Эти крокеты подаютъ къ ухѣ или грибному бульону.

23. Котлеты изъ гречневой каши.

Выдать: 4 стакана гречневой каши, 2 ложки пшеничной муки, 3 луковицы, 3 ложки постнаго масла, немного соли, перцу, 1 ложку толченыхъ сухарей.

4 стакана гречневой каши-размазни смѣшать съ 2-мя ложками пшеничной муки, 3-мя большими рубленными и въ маслѣ поджаренными луковицами, немного соли, перцу, 2 ложки постнаго масла, все хорошо размѣшать, надѣлать небольшихъ котлетъ, обвалять въ сухаряхъ или мукѣ и жарить на сковородѣ.

Эти котлеты подаютъ преимущественно къ кислымъ щамъ и борщамъ.

Ихъ также подаютъ отдѣльнымъ блюдомъ въ постные дни подъ грибнымъ соусомъ № 766.

24. Яйца фаршированныя.

Выдать: 12 яицъ, немного соли, перцу, щепоть рубленаго укропа, 2 ложки тертаго сыру и 1 ложку коровьяго масла.

10 яицъ круто отвариваютъ и опускаютъ въ холодную воду, разрѣзаютъ острымъ, тонкимъ ножемъ вдоль, пополамъ; желтокъ осторожно вытаскиваютъ вмѣстѣ съ бѣлкомъ, чтобы не повредить скорлупу. Бѣлокъ съ желткомъ мелко рубятъ, солятъ, прибавляютъ немного перцу, мелко рубленой зелени укропа, 2 сырыхъ яйца (на 10 взятыхъ яицъ), начиняютъ имъ скорлупу, ровняютъ ножемъ, посыпаютъ тертымъ сыромъ, смазываютъ масломъ и запекаютъ въ духовой печи, чтобы зарумянились.

Эти яйца подаютъ къ зеленымъ щамъ изъ щавеля, лебеды или крапивы.

25. Фаршъ къ супу.

Выдать: $^3/_4$ фунта говядины, телятины или птицы, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана тертыхъ сухарей, немного перцу, соли, 1 ложку чухонскаго масла, 2 яйца.

$^3/_4$ фунта говядины, телятины или какой-либо птицы, какъ домашней, такъ и дичи, отдѣляютъ отъ костей, мелко рубятъ съ 2 сырыми луковицами, прибавляютъ $^1/_2$ стакана тертыхъ сухарей или бѣлаго хлѣба, $^1/_4$ стакана бульона, немного толченаго перцу, 1 ложку масла, солятъ и протираютъ черезъ рѣшето. Потомъ сюда же прибавляютъ 2 сырыхъ яйца, хорошо размѣшиваютъ, дѣ-

дают въ видѣ колбасы, отвариваютъ въ сотейникѣ, какъ № 14, рѣжутъ на кусочки и передъ самымъ отпускомъ кладутъ въ супъ.

26. Тартины изъ мозговъ.

Выдать: 2 мозга телячьихъ, 1 французскій хлѣбъ, 1½ ложки чухонскаго масла, 2 луковицы, 1 ложку муки, 2—4 шампиньона или бѣлыхъ грибовъ свѣжихъ.

1 пару мозговъ изъ телячьей головы отварить въ соленой водѣ, остудить, нарѣзать ровными ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба, помазать съ обѣихъ сторонъ масломъ, а сверхъ этого намазать слѣдующимъ: взять 1 ложку мелко рубленаго луку, ¼ ложки масла, 1 ложку муки, немного бульона, посолить, прибавить 2—4 штуки рубленыхъ шампиньоновъ или свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, все хорошо прокипятить и этимъ намазать мозги, поставить на 5 минутъ въ духовую печь, подавая обсыпать рубленой зеленью.

27. Тартины изъ почекъ.

Выдать: 1 почку, 1 французскій хлѣбъ, 1 ложку чухонскаго масла, 2 яйца, 2 ложки тертаго сыру.

1, отваренную въ соленой водѣ, почку рѣжутъ тонкими продолговатыми пластинками, кладутъ на ломтики бѣлаго хлѣба, смазываютъ съ обѣихъ сторонъ масломъ, потомъ сырымъ яйцомъ, посыпаютъ тертымъ сыромъ и ставятъ въ печь, чтобы зарумянились.

28. Тартины изъ телятины.

Выдать: 1 фунтъ телятины, остальное какъ въ № 27, кромѣ почки.

Дѣлаются какъ № 27.

29. Тартины изъ говядины.

Выдать: 1 фунтъ говядины, остальное какъ въ № 27, кромѣ почки.

Дѣлаются какъ № 27.

30. Тартины изъ домашней птицы и разной дичи.

Выдать: ½ курицы или 1 рябчика, или какую-либо дичь, остальное какъ № 27, кромѣ почки.

Дѣлаются какъ № 27.

31. Клецки изъ муки, твердыя.

Выдать: 2 яйца, 2 ложки муки.

2 желтка, 2 ложки муки, 3 ложки воды посолить, хорошо размѣшать, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опускать въ супъ ложкой, смоченной въ водѣ, за 10—15 минутъ передъ подачей Можно брать муку пополамъ съ манной крупой.

32. Клецки изъ муки, рыхлыя.

Выдать: какъ сказано въ № 31 и 1—2 ложки чухонскаго масла.

Дѣлаютъ какъ № 31, но только прибавляютъ еще 1 или 2 ложки масла.

32а. Или.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла чухонскаго, $1^1/_2$ стакана муки, большую щепоть рубленой зелени укропа или петрушки (кто что любитъ).

Растопить $^1/_4$ фунта масла и вскипятить его съ $^1/_2$ стаканомъ воды и въ этотъ кипятокъ всыпать $1^1/_2$ стакана муки, дать остыть и продолжать, какъ сказано въ № 31 или № 32. Сюда, кто любитъ, можно прибавить рубленой зелени укропа или петрушки.

33. Клецки изъ бѣлаго хлѣба или сухарей.

Выдать: все то, что сказано въ № 31, но вмѣсто муки брать толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей.

Сухари смѣшиваютъ съ яйцами, прибавляютъ масла, солятъ, все хорошо размѣшиваютъ и опускаютъ ложкой, передъ отпускомъ, въ супъ, одинъ разъ прокипятивъ.

34. Клецки по-шведски.

Выдать: 3 ложки чухонскаго масла, 4 яйца, 2 ложки муки.

Растопленное масло мѣшаютъ на льду, пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо; тогда прибавляютъ 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца и опять хорошо размѣшиваютъ, наконецъ, прибавляютъ еще 2 ложки муки, 2 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, размѣшиваютъ, дѣлаютъ клецки и опускаютъ въ супъ за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

35. Клецки изъ печенки.

Выдать: 1 фунтъ телячьей печенки, 2 ложки муки, 2 сырыхъ яйца, 1 ложку чухонскаго масла, немного соли и перцу.

Отваренную въ соленой водѣ печенку остужаютъ и натираютъ на теркѣ и 1 стаканъ ея смѣшиваютъ съ 2 ложками муки, 2 сырыми яйцами, 1 ложкой масла и немного перцу; передъ подачей, за 10 минутъ, опускаютъ въ супъ.

36. Клецки изъ крупъ.

Выдать: 1 стаканъ крупъ, 2 ложки муки, 1 яйцо, немного соли.

Дѣлаютъ изъ какихъ-либо крупъ кашу размазню, отваривая перемытую крупу въ бульонѣ или на молокѣ, даютъ остыть, прибавляютъ немного муки, яицъ, солятъ и дѣлаютъ клецки, опуская ихъ въ супъ за 5 минутъ передъ подачей на столъ.

37. Клецки яичныя.

Выдать: 5 яицъ, 1 стаканъ молока, 2 ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 3 ложки муки, 1 ложку коровьяго масла.

5 сырыхъ яицъ смѣшиваютъ съ 1 стакономъ молока, прибавляютъ 2 ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 3 ложки муки, солятъ и вливаютъ на сковороду съ масломъ, поджариваютъ; когда яичница эта поспѣетъ, ее рѣжутъ на ровные квадратики и передъ подачей опускаютъ въ бульонъ.

38. Клецки изъ раковъ.

Выдать: 2 ложки ракового масла № 785, 2 яйца, 2 ложки сухарей, 1 ложку молока, 20 раковъ, немного перцу и соли.

2 ложки ракового масла № 785, 2 желтка, 2 ложки сухарей, смоченныхъ въ 1 ложкѣ молока, мелко рубленнаго мяса съ 20 вареныхъ раковъ солятъ, прибавляютъ, если желаютъ, немного перцу; прибавивъ 2 взбитыхъ бѣлка, клецки опускаютъ въ супъ.

39. Клецки изъ рыбы.

Выдать какъ въ № 38, но вмѣсто раковъ выдать $^1/_2$ фунта рыбы (мякоти).

Дѣлаютъ какъ № 38, но вмѣсто раковъ берутъ жареной или вареной, а еще лучше сырой рыбы.

40. Клецки изъ творогу.

Выдать: 2 ложки творогу, 2 ложки масла коровьяго, 4 яйца, 2 ложки муки, 2 ложки сметаны.

Протертый творогъ, масло, яйца мѣшать, пока хорошо вспѣнится; потомъ прибавить 2 ложки муки, 2 ложки сметаны, посолить, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опускать клецки за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

41. Клецки изъ костяныхъ мозговъ.

Выдать: 1/2 фунта мозгу изъ вости, 2 ложки муки, 2 яйца.

Растопить мозгъ и процѣдить сквозь сито, прибавить 2 ложки муки, 2 яйца, хорошо размѣшать, посолить и опускать клецки ложкой въ супъ за 5 минутъ до подачи.

42. Клецки изъ картофеля.

Выдать: 10 штукъ картофеля средней величины, 5 яицъ, 1 стаканъ муки.

На 2 стакана тертаго вареного картофеля берутъ 5 желтковъ, 1 стаканъ муки, солятъ и хорошо смѣшиваютъ, потомъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ и кладутъ съ ложки въ бульонъ, даютъ одинъ разъ вскипѣть и подаютъ на столъ.

43. Клецки поджаренныя.

Выдать какъ № 31—43.

Какія бы ни было клецки сначала поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ; когда слегка зарумянятся, ихъ подаютъ или отдѣльно къ бульону или кладутъ въ бульонъ.

44. Клецки по-вѣнски.

Выдать: 2 ложки растопленнаго масла, 2 ложки муки, 4 луковицы, 4 большихъ бѣлыхъ сухаря, 1/2 фунта ветчины.

Взять 2 ложки воды, 2 ложки растопленнаго масла, вскипятить и прибавить 2 ложки муки, хорошо размѣшать и еще разъ вскипятить, дать немного остыть и прибавить 2 ложки поджаренаго въ маслѣ рубленаго луку, 4 ложки сухарей и 2 ложки вареной, мелко изрубленной ветчины и опускать эти клецки въ супъ передъ подачей на столъ. Эти клецки подаются и отдѣльнымъ блюдомъ съ соусомъ изъ лука № 428.

45. Клецки по-берлински.

Выдать: 2 ложки масла коровьяго, 5 яицъ, 2 ложки муки, 1/2 фунта ветчины, 1/2 французскаго хлѣба, понемногу соли и перцу, 1/2 фунта чухонскаго масла и 1/2 стакана толченыхъ бѣлыхъ сухарей.

2 ложки топленаго масла растереть добѣла съ 5 желтками,

съ прибавленіемъ 2 ложекъ муки, и поставить на плиту, чтобы погустѣло, но не образовалась бы яичница; прибавить $^1/_4$ фунта мелко рубленой вареной ветчины, $^1/_4$ фунта бѣлаго хлѣба, 5 взбитыхъ бѣлковъ, немного перцу и соли, все хорошо размѣшать, надѣлать небольшихъ катышковъ, отварить въ соленой водѣ, выложить на блюдо и облить масломъ съ сухарями, если это блюдо подаютъ отдѣльно; но если эти клецки для супа, то, не обливая ихъ масломъ и не отваривая въ соленой водѣ, кладутъ прямо въ супъ.

46. Ушки съ говядиной.

Выдать: для тѣста: 3 стакана муки, 4 яйца; для фарша: 1 фунтъ говядины, $^1/_2$ фунта говяжьяго жиру, 2 ложки масла русскаго, немного соли, перцу и 4 луковицы.

Приготовляется крутое тѣсто изъ 3 стакановъ муки и 4 яицъ, хорошо замѣшивается и тонко раскатывается, рѣжется на равные квадратики, примѣрно $1^1/_2$ вершка каждый и на эти квадратики кладутъ понемногу фаршу, приготовленіе котораго объяснено ниже. Далѣе берутъ два противоположные угла, сводятъ вмѣстѣ такъ, чтобы образовалась форма въ видѣ маленькой косынки, кругомъ хорошо защипываютъ и оставшіеся два угла соединяютъ также между собой и получаютъ видъ уха. Понадѣлавъ такихъ ушковъ, ихъ опускаютъ въ супъ и кипятятъ; когда они въ супѣ подымутся—сейчасъ же подаютъ на столъ. Вкусныя ушки лучше дѣлать изъ сырого мяса, но можно и изъ оставшагося жаренаго или варенаго. Для этого мясо, по возможности жирное, какъ можно мельче рубятъ и прибавляютъ также мелкорубленаго и поджареннаго въ маслѣ луку, понемногу перцу, соли и бульону.

47. Ушки изъ телятины.

Выдать все, что упомянуто въ № 46, но вмѣсто говядины выдать 1 фунтъ телятины.

Дѣлаются какъ № 46.

48. Ушки изъ птицы и дичи.

Выдать все, что упомянуто въ № 46, но вмѣсто говядины выдать 1 ф. какой-либо дичи или домашней птицы.

Дѣлаются какъ № 46.

49. Ушки изъ ливера и печенки.

Выдать не болѣе 1 телячьяго ливера и все остальное, что сказано въ № 46.

Ливеръ, вмѣстѣ съ печенкой, сначала отвариваютъ въ соленой водѣ, прибавляютъ шпигу, все хорошо рубятъ и дѣлаютъ какъ № 46. Но они гораздо лучше выходятъ, если ихъ дѣлать исключительно только изъ одного ливера безъ печенки; тогда можно обойтись безъ шпигу, такъ какъ они получаются гораздо нѣжнѣе и болѣе разсыпчатыя.

50. Ушки изъ каши.

Выдать: 1 стаканъ какихъ угодно крупъ и все остальное, что сказано въ № 46.

Крутую кашу изъ какихъ угодно крупъ поджариваютъ въ маслѣ съ рубленымъ лукомъ, прибавляютъ рубленой вареной печенки (если желаютъ), соли и перцу.

51. Ушки изъ сушеныхъ грибовъ.

Выдать: $^1/_4$ фунта сухихъ грибовъ, 10 луковицъ, 2 ложки постнаго масла, немного перцу и соли. Для тѣста выдать, какъ сказано въ № 46.

Сухіе грибы отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, мелко рубятъ, смѣшиваютъ пополамъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленымъ лукомъ, прибавляютъ немного перцу и соли.

52. Ушки изъ сухихъ грибовъ съ гречневой кашей.

Выдать: $^1/_2$ фунта сухихъ грибовъ, $^1/_2$ стакана крутой гречневой каши, 2 ложки русскаго масла, 4 луковицы. Для тѣста, какъ сказано въ № 46.

Дѣлаются какъ № 51, но уменьшаютъ пропорцію лука, прибавляютъ крутую гречневую кашу, поджаренную въ маслѣ.

53. Ушки изъ свѣжихъ грибовъ.

Выдать: 1 фунтъ свѣжихъ грибовъ, $^1/_4$ фунта русскаго масла (или $^1/_2$ фунта сметаны), 5 луковицъ; для тѣста какъ въ № 46.

Свѣжіе грибы поджариваютъ въ сметанѣ или маслѣ, мелко рубятъ, а остальное какъ № 51.

54. Ушки изъ свѣжихъ грибовъ съ гречневой кашей.

Выдать: $^1/_2$ фунта свѣжихъ грибовъ, $^1/_2$ стакана крутой гречневой каши, 2 ложки масла. 4 луковицы, соли и, кто желаетъ, немного перцу. Для тѣста выдать, какъ сказано въ № 46.

Дѣлается, какъ сказано въ № 52.

55. Ушки съ грибами и кашей.

Выдать какой-либо крупы и все прочее, какъ сказано въ № 52, а для тѣста какъ сказано въ № 46.

Ушки какъ изъ свѣжихъ грибовъ, такъ и изъ сушеныхъ можно дѣлать не только съ одной гречневой кашей, но также и съ кашей изъ другихъ крупъ по способу, указанному въ № 52 и № 54.

56. Ушки изъ кислой капусты.

Выдать: $^1/_2$ фунта кислой капусты, 5 луковицъ и по вкусу перцу. Для тѣста какъ сказано въ № 46.

Кислую капусту хорошо отжимаютъ, смѣшиваютъ съ 5-ю рублеными луковицами и хорошо поджариваютъ въ маслѣ, прибавляютъ перцу.

57. Ушки изъ кислой капусты съ грибами.

Выдать: $^1/_4$ фунта кислой капусты, $^1/_2$ фунта свѣжихъ или $^1/_4$ фунта сухихъ грибовъ, 5 луковицъ, $^1/_4$ фунта русскаго масла или $^1/_2$ фунта сметаны. Для тѣста какъ сказано въ № 46.

Дѣлаютъ какъ № 56, но прибавляютъ $^1/_4$ фунта бѣлыхъ сухихъ грибовъ или свѣжихъ грибовъ, поджариваютъ въ сметанѣ или маслѣ, какъ сказано въ № 53.

58. Ушки изъ кислой капусты съ рыбой.

Выдать: $^1/_2$ фунта свѣжей рыбы, $^1/_2$ фунта кислой капусты, 5 луковицъ, немного перцу, $^1/_2$ фунта русскаго масла. Для тѣста какъ сказано въ № 46.

Дѣлаются какъ № 56, но прибавляютъ $^1/_2$ фунта свѣжей рыбы.

59. Ушки изъ кислой капусты, рыбы и грибовъ.

Выдать: $^1/_4$ фунта сухихъ или $^1/_2$ фун. свѣжихъ грибовъ, 5 луковицъ, $^1/_8$ фунта русскаго масла, $^1/_4$ фунта капусты кислой и $^1/_4$ фунта свѣжей рыбы.

Берется по равной части отваренныхъ сухихъ грибовъ (или жареныхъ въ сметанѣ или маслѣ свѣжихъ), жаренаго луку и рыбы, все смѣшивается въ такомъ количествѣ, сколько было взято капусты.

Эти ушки очень вкусны и преимущественно дѣлаются постныя, т. е. на постномъ маслѣ.

60. Ушки изъ свѣжей капусты.

Выдать: 5 яицъ и все, что сказано въ № 56, замѣнивъ кислую капусту свѣжей.

Дѣлаются какъ № 56, но прибавляютъ еще 5 рубленыхъ крутыхъ яицъ. Капусту свѣжую рубятъ, солятъ, и когда она дастъ изъ себя сокъ, хорошо отжимаютъ и тогда только поджариваютъ въ маслѣ съ лукомъ.

61. Ушки изъ рыбы.

Выдать: 1 фунтъ свѣжей рыбы, понемногу рубленой зелени укропу или петрушки, перцу, соли, 5 луковицъ, 2 ложки русскаго масла. Тѣсто какъ № 46.

Сырое, безъ костей, мясо какой угодно рыбы (свѣжей) мелко рубятъ, прибавляютъ немного зелени петрушки или укропа, перцу, соли, рубленаго луку, масла и хорошо поджариваютъ.

62. Ушки поджаренныя.

Выдать: пропорцію одну изъ указанныхъ для ушковъ, начиная съ № 46.

Многіе любятъ ушки, прежде чѣмъ опускать ихъ въ супъ, сначала поджарить на сковородѣ съ масломъ. Такія ушки подаются по большей части отдѣльно отъ супа, но можно также подавать ихъ, опустивъ въ супъ.

63. Фрикадель изъ говядины.

Выдать: 1 фунтъ говядины, 3 луковицы, 3 ложки бѣлыхъ сухарей, 2 яйца, 2 ложки сметаны, по вкусу соли и перцу.

1 фунтъ сырой говядины хорошо рубятъ, съ прибавленіемъ 3-хъ рубленыхъ луковицъ, 2-хъ ложекъ сухарей, 2 яйца сырыхъ, 2 ложки густой сметаны, немного толченаго перцу, соли, все хорошо перемѣшиваютъ, дѣлаютъ небольшіе шарики, примѣрно въ грецкій орѣхъ, обваливаютъ въ сухаряхъ или мукѣ и за 10 минутъ передъ подачей опускаютъ въ супъ.

64. Фрикадель изъ почекъ.

Выдать: 1 говяжью почку и все остальное, указанное въ № 63.

Почки обвариваютъ кипяткомъ, снимаютъ пленку, хорошо рубятъ, а прочее какъ № 63.

65. Фрикадель изъ ливера и печенки.

Выдать: 1 маленькій телячій ливеръ, 5 луковицъ, 5 яицъ, немного соли и перцу и еще столько яицъ, сколько потребуется по разсчету стакановъ.

Ливеръ, вмѣстѣ съ печенкой, варятъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ, прибавляютъ жаренаго луку, рубленыхъ крутыхъ яицъ и на каждый стаканъ этой массы по 1 сырому яйцу. Прибавить немного толченаго перцу и соли.

66. Фрикадель изъ телятины.

Выдать: 1 фунтъ телятины и все прочее, указанное въ № 63.

Дѣлается какъ № 63.

67. Фрикадель изъ птицы или дичи.

Выдать: 1 фунтъ мяса какой-либо птицы или дичи и все прочее, указанное въ № 63.

Дѣлается какъ № 63.

68. Фрикадель изъ творогу.

Выдать: 1 1/2 фунта творогу, 1/4 фунта муки, 4 яйца.

1 1/2 фунта отжатаго и протертаго творогу, 1/4 фунта муки, 4 сырыхъ яйца солятъ и, хорошо перемѣшавъ, дѣлаютъ фрикадель.

69. Фрикадель изъ рыбы.

Выдать: 1 фунтъ свѣжей рыбы и все, что сказано въ № 63.

Дѣлается какъ № 63, но вмѣсто говядины берутъ мясо какой-либо свѣжей рыбы безъ костей.

70. Фрикадель изъ грибовъ.

Выдать: 1/4 фунта сухихъ грибовъ, 5 луковицъ, 3 ложки сухарей, 2 ложки сметаны, 2 яйца.

Сухіе грибы отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленымъ лукомъ (5 луковицъ), остальное какъ № 63.

71. Фрикадель изъ орѣховъ.

Выдать: 1 фунтъ фисташекъ, 2 яйца, 1 ложку муки, 2 ложки толченыхъ сухарей.

Лучше всего эта фрикадель дѣлается изъ фисташекъ, для чего берутъ ½ фунта очищенныхъ фисташекъ и толкутъ до образованія однородной тѣстообразной массы, куда послѣ этого прибавляютъ 2 сырыхъ яйца, 1 ложку муки, все хорошо перемѣшиваютъ, дѣлаютъ фрикадель, обваливаютъ въ сухаряхъ, опускаютъ въ бульонъ и даютъ вскипѣть 2 раза.

72. Пирогъ-кулебяка по-русски.

Выдать: для тѣста: 3 ф. муки, 1 ф. русскаго масла, 6 яицъ, 2 стакана молока, 3 золотника сухихъ дрожжей и щепотку соли. Для фарша: 3 ф. какой-либо свѣжей рыбы, безъ костей, 5 луковицъ, 1½ ф. русскаго масла, ½ ст. зелени укропа, 3 ст. смоленскихъ крупъ, 2 яйца, 2 ф. семги или лососины и 1 яйцо.

Тѣсто дѣлаютъ на молокѣ съ дрожжами, даютъ подняться и прибавляютъ масло, яйца, соль и остальную муку и даютъ еще разъ подняться, а между тѣмъ въ это время приготовляютъ начинку: берутъ 3 ф. какой-либо рыбы, безъ костей, поджариваютъ въ ½ ф. масла съ 5 головками лука, прибавляютъ ½ ст. рубленой зелени укропу и все хорошо рубятъ. Отдѣльно берутъ 3 ст. смоленскихъ крупъ, растираютъ съ 2 сырыми яйцами, высушиваютъ и протираютъ черезъ рѣшето. Далѣе берутъ 1 бутылку воды и 1 ф. масла, когда вода закипитъ, всыпаютъ крупу и хорошо мѣшаютъ, солятъ и ставятъ на самое короткое время въ духовую печь, чтобы слегка разопрѣла, послѣ чего смѣшиваютъ съ рыбнымъ фаршемъ. Отдѣльно приготовляютъ ломтики изъ 2 ф. семги или провѣсной лососины и дѣлаютъ кулебяку такъ: на металлическое круглое блюдо раскатываютъ тѣсто, оставляя на столько края, чтобы ихъ можно было сверху закрыть и защипать. На средину этого тѣста кладутъ половинное количество фарша, на него ломтики рыбы, на нихъ остальной фаршъ, защипываютъ, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и ставятъ въ печь. Когда готова, то прикрываютъ чѣмъ-либо, чтобы пирогъ отмякъ. Къ нему отдѣльно подаютъ сливочное масло и паюсную икру.

73. Пирогъ-коровай изъ блиновъ.

Выдачу смотри въ № 1171 и 1172.

Испечь обыкновенные блины № 1171 или 1172, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, складывать въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и каждый рядъ перекладывать какимъ-либо фаршемъ для пироговъ или пирожковъ; смазываютъ

масломъ и ставятъ въ печь, чтобы запеклось подъ крышкой. Этотъ коровай подаютъ ко щамъ. Если его подаютъ какъ отдѣльное блюдо, то къ нему слѣдуетъ одинъ изъ соусовъ подъ №№ 440, 443, 436, 423 или 426.

74. Пирогъ-коровай съ рисомъ и мозгами.

Выдачу для блиновъ смотри № 1171 или 1172. Рису 1 ф., костнаго мозгу $^1/_2$ ф. и $^1/_4$ ф. коринки.

Дѣлается какъ № 73, но вмѣсто фарша перекладываютъ разсыпчатымъ, въ бульонѣ сваренымъ, рисомъ, на который кладутъ кусочки костнаго мозга и посыпаютъ перебранной, промытой и просушеной коринкой и запекаютъ. Подаютъ къ бульонамъ. Если подаютъ отдѣльнымъ блюдомъ, то къ нему слѣдуютъ тѣ же соусы, которые указаны въ № 73.

75. Пирогъ-растегай съ рыбой.

Выдать: для тѣста какъ въ № 1459. Для фарша: $^1/_4$ ф. вязиги, 5 луковицъ, 1 ст. рису, понемногу соли и перцу, $^1/_2$ ф. рыбы, безъ костей, 1 ложк. постнаго масла.

Берутъ $^1/_4$ ф. вязиги и размачиваютъ ее съ вечера въ холодной водѣ; когда вязига хорошо разбухнетъ, воду сливаютъ, а ее мелко рубятъ, прибавляютъ 5 рубленыхъ и поджаренныхъ въ маслѣ луковицъ, 1 ст. отвареннаго рису, немного соли и перцу и все хорошо перемѣшиваютъ. Тѣсто берутъ какъ для ватрушекъ № 1459, или вообще тѣсто кислое на дрожжахъ, раскатываютъ величиной въ большое блюдце, кладутъ на него фаршъ, а сверху кусочки лососины, семги, бѣлуги или осетрины, кругомъ защипываютъ какъ ватрушки, смазываютъ масломъ и ставятъ въ печь. Подаются эти растегаи къ ухѣ или грибному бульону.

76. Пирогъ или пирожки-растегаи съ мясомъ.

Выдать: для тѣста какъ въ № 1459. Для фарша: 1 ф. мяса, 5 луковицъ, понемногу соли, перцу, 3 яйца, 1 ложк. русскаго масла.

Форма этихъ растегаевъ какъ въ № 75; фаршъ дѣлается изъ сырого мяса, поджареннаго съ лукомъ, перцемъ, солью, а сверхъ фарша кладутъ нарѣзанныя кружечками крутыя яйца, смазываютъ масломъ и запекаютъ. Эти растегаи подаютъ къ чистымъ бульонамъ изъ говядины.

77. Пирогъ или пирожки съ говядиной.

Выдать: для тѣста: 3 ф. крупчатой муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, ½ ф. русскаго масла, 5 яицъ. Для фарша: 2 ф. говядины, ½ ф. русскаго масла, 5 луковицъ, немного соли, перцу, 5 яицъ, 1 ложк. толченыхъ сухарей.

Тѣсто на дрожжахъ. Фаршъ: рубится сырая говядина и поджаривается въ маслѣ съ рубленымъ лукомъ, перцемъ, солью; прибавляютъ рубленыхъ крутыхъ яицъ и столько бульону, чтобы вся масса получила видъ размазни. Фаршу даютъ остыть и пирогъ дѣлаютъ закрытымъ. Обмазываютъ масломъ и посыпаютъ сухарями.

78. Пирогъ или пирожки изъ телятины.

Выдать: вмѣсто говядины 2 ф. телятины и все, что сказано въ № 77. Дѣлается какъ № 77.

79. Пирогъ или пирожки изъ домашней птицы по-графски.

Выдать: для тѣста какъ сказано въ № 1461. Для начинки: 2 ст. бѣлаго соуса № 412, 2 яйца. 1 ст. сливокъ, 1 ф. филе какой-либо птицы, 5 трюфелей (или 10 шампиньоновъ), 1 рюмку рому.

Берутъ 2 ст. бѣлаго соуса № 412, смѣшиваютъ его съ 2 желтками и съ 1 ст. сливокъ, куда прибавляютъ 1 ф. мелко рубленаго филе отъ курицы, цыпленка или индѣйки, 5 шт. мелко рубленыхъ трюфелей или 10 шт. шампиньоновъ и даютъ сгуститься на легкомъ огнѣ, послѣ этого, когда остынетъ, прибавляютъ 1 рюмку рому, хорошо перемѣшиваютъ и дѣлаютъ пирогъ изъ слоенаго тѣста, а еще лучше изъ того же тѣста маленькіе пирожки или пирожки изъ блинчиковъ.

80. Пирогъ или пирожки изъ дичи.

Взять: для тѣста какъ въ № 1461. Для фарша: 1 ф. телятины, 1½ ф. какой-либо дичи и все, что сказано въ № 77.

Тѣсто слоеное. Фаршъ изъ телятины какъ № 78, а сверху класть какую-либо дичь безъ костей.

81. Пирогъ или пирожки парижскіе.

Выдать: для тѣста какъ въ № 1461. Для фарша: 1 телячью печенку, ½ ф. шпику, 4 луковицы, немного перцу. ½ французъ. булки, 1 рюмку рому.

1 телячью печенку нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю, посолить, прибавить 1/2 ф. шпигу, 4 рубленыхъ луковицы, немного перцу, лаврового листу и томить подъ крышкой, часто переварачивая, чтобы не подгорѣло. Когда печенка зарумянится, ее рубятъ какъ можно мельче, смѣшиваютъ съ оставшимся изъ-подъ жареной печенки саломъ, 1/2 французской булки, помоченной въ бульонѣ, все хорошо смѣшиваютъ, протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ каенскаго перцу, соли и 1 рюмку рому и дѣлаютъ или пирожки изъ слоенаго тѣста или пироги, величиной въ блюдце, такъ же можно брать слоеное тѣсто.

82. Пирогъ или пирожки изъ печенки налимовъ.

Выдать: для тѣста какъ указано въ № 77. Для фарша: 3—4 шт. печенокъ изъ налимовъ, 2 ст. бѣлаго соусу № 412, 5 шампиньоновъ, 2 ложки зелени укропа или петрушки, 1/2 мускатнаго орѣха, если желаютъ, немного каенскаго перцу, 1 лож. постнаго масла.

3—4 шт. печенокъ налимовъ отварить въ небольшомъ количествѣ воды, нарѣзать ломтиками, прибавить бѣлаго соуса № 412, 5 шампиньоновъ, 2 лож. рубленой зелени укропа или петрушки, уварить, посолить, прибавить немного перцу, мускатнаго орѣха, дать остыть и дѣлать пирожки или пирогъ изъ тѣста на дрожжахъ. Смазывать подсолнечнымъ масломъ.

83. Пирогъ архіерейскій.

Выдать: для тѣста. 3 ф. крупчатой муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, 1/2 ф. постнаго масла. Для начинки: 3—4 шт. печенокъ налимовъ, 1/2 ф. молокъ изъ налимовъ, 5 шампиньоновъ, 25 раковъ, 2 ст. бѣлаго соуса № 420.

Отварить 3—4 шт. печенокъ налимовъ, прибавить половину по вѣсу взятыхъ печенокъ,—молокъ изъ налимовъ, 5 шт. большихъ шампиньоновъ, мясо изъ 25 вареныхъ раковъ и 2 ст. бѣлаго соуса № 420, уварить до спѣлости, посолить, дать остыть и, раскатавъ тѣсто на дрожжахъ, положить эту начинку, а сверху ея куски вареныхъ молокъ изъ налимовъ, защипать и печь.

84. Пирогъ царскій или пирожки.

Выдать: для тѣста какъ сказано въ № 1461. Для начинки: 1/4 ф. трюфелей, 1/2 ф. мяса цыплятъ, 1/4 ф. копченаго языка и 1/2 ф. шампиньоновъ, 2 стакана соуса № 428.

Взять 1/4 ф. трюфелей и мяса цыплятъ, копченаго языка и

шампиньоновъ, по равной части, изрѣзать все мелкими кусочками, прибавить немного перцу, соли и столько соуса бешемель № 428а, чтобы фаршъ походилъ на кашу-размазню, и начинить пирогъ изъ слоенаго тѣста.

Если желаютъ сдѣлать пирожки, то тѣсто берутъ разсыпчатое, № 1462, и жарятъ въ фритюрѣ № 122.

85. Пирогъ или пирожки изъ раковъ.

Выдать: для тѣста какъ сказано въ № 1461. Для начинки: 50 раковъ, 1 ф. стерляди, 2 ложк. раковаго масла № 785, 2 ложк. пюре изъ томатовъ № 121.

Дѣлаютъ фаршъ изъ 50 шт. мяса отваренныхъ раковъ и рубятъ съ двойнымъ по вѣсу количествомъ мяса отваренной стерляди, прибавляютъ немного бульону изъ-подъ стерляди, 2 ложк. раковаго масла, 2 ложк. пюре изъ томатовъ № 121, солятъ, прибавляютъ немного перцу и дѣлаютъ пирогъ изъ слоенаго тѣста или маленькіе пирожки изъ того же тѣста и жарятъ въ фритюрѣ № 122.

86. Пирогъ или пирожки по-любительски.

Выдать: для тѣста какъ въ № 1461. Для начинки: $^1/_2$ ф. гусиныхъ печенокъ, $^1/_2$ ф. мяса дичи, $^1/_2$ ф. копченаго языка, $^1/_2$ ф. шампиньоновъ, 2 стакана соуса № 428а.

Дѣлается какъ № 84, но трюфели не кладутся, а вмѣсто нихъ отварныя гусиныя печенки, а вмѣсто мяса цыплятъ мясо какой-либо дичи, остальное все то же.

87. Пирогъ или пирожки „Рояль".

Выдать: для тѣста какъ въ № 1461. Для начинки: $^1/_2$ ф. гусиныхъ печенокъ, $^1/_2$ ф. мяса курицы, $^1/_2$ ф. мяса цыплятъ, $^1/_2$ ф. сладкаго мяса, $^1/_2$ ф. шампиньоновъ, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, 2 ст. бѣлаго соуса № 428а.

Взять поровну обжаренныхъ гусиныхъ печенокъ, мяса курицы, цыплятъ или индѣйки, шампиньоновъ, сладкаго мяса, изрѣзать и все положить въ кастрюлю, прибавить 2 ст. бешемеля № 428а, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла и дать вскипѣть.

Пирогъ дѣлается слоеный, открытый. Пирожки изъ того же тѣста, трехъугольные, жарятся въ фритюрѣ и потомъ обсыпаются сухарями.

88. Пирогъ или пирожки съ мозгами.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для фарша: 2 мозга воловьихъ или 4 телячьихъ, 7 шампиньоновъ, 1 ф. сметаны, 2 ложк. рубленой зелени укропа или петрушки.

Телячьи или воловьи мозги отварить въ уксусѣ съ соленой водой, изрѣзать кусочками, прибавить тушеныхъ шампиньоновъ или свѣжихъ грибовъ (тушеныхъ въ 1 ф. сметаны), рубленой зелени петрушки, соли, немного перцу и дѣлать пирогъ открытый на дрожжахъ или пирожки изъ блинчиковъ, и жарить въ фрютюрѣ.

89b. Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для фарша: 2 ф. свѣжей капусты, 5 луковицъ, $^1/_2$ ф. русскаго масла, 5 яицъ.

2 ф. свѣжей капусты рубятъ или шинкуютъ и, посоливъ, даютъ стоять, пока она дастъ сокъ; тогда ее хорошо отжимаютъ руками и жарятъ съ 5 рублеными луковицами въ $^1/_2$ ф. масла, чтобы хорошо упрѣла и даже слегка подрумянилась, прибавляютъ немного мелкаго сахара и даютъ остыть. Фаршъ этотъ кладутъ на тѣсто изъ дрожжей, а сверху фарша укладываютъ кружочками круто сваренныя яйца; пирогъ наглухо защипываютъ, смазываютъ желткомъ и ставятъ въ печь. Кто любитъ, то къ фаршу можно прибавить перцу.

Многіе этотъ пирогъ предпочитаютъ изъ слоенаго тѣста, такъ равно и пирожки.

89a. Пирогъ или пирожки изъ моркови.

Выдать: 2 ф. моркови, 1 ф. русскаго масла, 1 ф. сметены, 5 яицъ. Тѣсто какъ № 77.

Очищаютъ морковь и мелко рубятъ сѣчкой или одинъ разъ пропускаютъ черезъ мясорубку, прибавляютъ 1 ф. хорошаго русскаго масла и хорошо томятъ подъ крышкой; когда упрѣетъ, прибавляютъ 1 ф. густой сметаны, по вкусу сахару, соли и дѣлаютъ пирогъ или пирожки изъ слоенаго или кислаго тѣста на дрожжахъ. Кто любитъ, то прибавляютъ къ этому фаршу 5 рубленыхъ крутыхъ яицъ и немного толченаго перцу.

90. Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты съ цыплятами.

Выдать: какъ сказано въ № 89b и 2—3 цыленка.

Дѣлается какъ № 89b; но тогда вмѣсто того, чтобы укладывать яйца поверхъ капусты, ихъ рубятъ и смѣшиваютъ вмѣстѣ съ послѣдней, а вмѣсто ихъ укладываютъ отваренные и рубленые кусочки цыплятъ безъ костей.

91. Пирогъ или пирожки изъ кислой капусты.

Выдать все, что сказано въ № 89b, но вмѣсто свѣжей капусты 2 ф. кислой.

Дѣлается какъ № 89b.

92. Пирогъ или пирожки изъ кислой капусты съ грибами.

Выдать все, что въ № 89b и $^1/_2$ ф. сухихъ грибовъ.

Дѣлается какъ № 89b, но въ начинку прибавляютъ мелко рубленыхъ $^1/_2$ ф. сухихъ грибовъ, отваренныхъ въ соленой водѣ.

93. Пирогъ или пирожки съ кислой капустой и рыбой.

Выдать какъ сказано въ № 89b, но безъ яицъ, а вмѣсто русскаго масла брать постное и 2 ф. рыбы.

Дѣлается какъ № 89b, но рыбу безъ костей свѣжую или свѣжепросольную поджариваютъ въ постномъ маслѣ и кладутъ сверху капусты.

94. Пирогъ или пирожки съ кислой капустой, съ рыбой и съ грибами.

Выдать все, что сказано въ № 93 и $^1/_2$ ф. сухихъ грибовъ.

Сверхъ начинки пирога № 92 кладутъ рыбу, приготовленную какъ сказано въ № 93.

95. Пирогъ или пирожки съ свѣжими грибами.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для начинки: 3 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 ф. русскаго масла и $^1/_2$ ф. сметаны.

Грибы очистить, посолить и изжарить съ рубленымъ лукомъ въ $^1/_2$ ф. хорошаго масла, прибавить перцу и $^1/_2$ ф. сметаны. Тѣсто брать на дрожжахъ.

96. Пирогъ или пирожки изъ сухихъ грибовъ.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для начинки: 1 ф. сухихъ грибовъ, 10 луковицъ, $^1/_2$ ф. русскаго масла или постнаго, понемногу соли и перцу.

1 ф. сухихъ грибовъ отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, откидываютъ на рѣшето, водѣ даютъ стечь и грибы мелко

рубятъ, потомъ смѣшиваютъ пополамъ съ рубленымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, солятъ, прибавляютъ немного перцу и грибного бульона. Тѣсто дѣлаютъ на дрожжахъ.

97. Пирогъ или пирожки съ солеными грибами.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для начинки: 3 ф. соленыхъ грибовъ, 10 луковицъ, $^1/_2$ ф. русскаго масла или постнаго, немного перцу.

Въ особенности вкусенъ этотъ пирогъ изъ соленыхъ груздей. 3 ф. грибовъ промываютъ въ холодной водѣ, рубятъ, смѣшиваютъ съ 10 шт. рубленыхъ жареныхъ луковицъ, съ $^1/_4$ ф. масла, прибавляютъ перцу по вкусу. Тѣсто на дрожжахъ.

98. Пирогъ или пирожки съ гречневой кашей и грибами.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для начинки: $1^1/_2$ ф. крупъ, $^1/_2$ ф. сухихъ грибовъ, $^1/_2$ ф. русскаго масла, 10 луковицъ, немного перцу.

Крутую гречневую кашу, приготовленную изъ $1^1/_2$ ф. крупъ, поджариваютъ въ $^1/_2$ ф. масла съ 10 рублеными луковицами и прибавляютъ $^1/_2$ ф. отваренныхъ сухихъ рубленыхъ грибовъ, солятъ и прибавляютъ немного перцу. Тѣсто на дрожжахъ.

99. Пирогъ или пирожки съ рисомъ и грибами.

Выдать: все то, что сказано въ № 98, замѣнивъ гречневую крупу рисомъ.

Дѣлается какъ № 98. Рисъ можно отваривать въ водѣ, въ бульонѣ и въ молокѣ и не жарить съ лукомъ, а прямо смѣшивать уже предварительно съ поджареннымъ лукомъ, отчего пирожки выходятъ нѣжнѣе. Тѣсто на дрожжахъ.

100. Пирогъ или пирожки съ рисомъ или рыбой.

Выдать: 1 ф. какой-либо рыбы, а все прочее, что сказано въ № 99.

Дѣлается какъ № 99, но грибовъ можно и не брать; рыба безъ костей поджаренная и остуженная кладется сверхъ фарша. Конечно съ грибами будетъ еще вкуснѣе. Тѣсто берется на дрожжахъ.

101. Пирогъ или пирожки съ пшенной кашей.

Выдать: все, что сказано въ № 99, замѣнивъ рисъ пшеномъ.

Дѣлается какъ № 99.

102. Пирогъ или пирожки съ кашей изъ смоленскихъ крупъ.

Выдать: все, что сказано въ № 99, замѣнивъ рисъ смоленскими крупами.

Дѣлается какъ № 99.

103. Пирогъ или пирожки съ кашей изъ ячменныхъ крупъ.

Выдать: все, что сказано въ № 99, замѣнивъ рисъ ячменными крупами.

Дѣлается какъ № 99.

104. Пирогъ или пирожки съ кашей изъ овсяныхъ крупъ.

Выдать: все, что сказано въ № 99, замѣнивъ рисъ овсяными крупами.

Дѣлается какъ № 99.

105. Пирогъ или пирожки изъ рыбы и вязиги.

Выдать: для тѣста, какъ сказано въ № 77. Для фарша: $^1/_2$ ф. вязиги, 2 ст. рису, 10 луковицъ, $^3/_4$ ф. русскаго масла, 1 ф. рыбы.

Тѣсто на дрожжахъ сдобное.

Вязигу подготовляютъ какъ въ № 75 и на $^1/_2$ ф. ея сухой берутъ 2 ст. рису, отвариваютъ въ бульонѣ или водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и обдаютъ холодной водой, чтобы разсыпался, потомъ смѣшиваютъ его съ 10 рубленными и поджаренными въ $^1/_4$ ф. масла луковицами, солятъ и прибавляютъ щепотку перцу; все смѣшиваютъ съ рубленой вязигою, куда прибавляютъ $^1/_2$ ф. растопленнаго масла и 1 ст. бульону. Этотъ фаршъ кладутъ на тѣсто, а сверхъ его укладываютъ 1 ф. нарѣзаной ломтиками провѣсной лососины, семги или бѣлорыбицы, или жареной какой-либо рыбы безъ костей, защипываютъ, смазываютъ желткомъ, посыпаютъ сухарями и запекаютъ.

Отдѣльно къ нему подаютъ сливочное масло и паюсную икру.

106. Пирогъ или пирожки съ ливеромъ.

Выдать: для тѣста, какъ № 77. Для начинки: 1 телячій ливеръ, 10 луковицъ, $^1/_2$ ф. русскаго масла, 10 яицъ, понемногу соли и перцу.

1 телячій ливеръ (безъ печенки) отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ 10 рубленными и поджаренными въ $^1/_2$ ф. масла луковицами, прибавляютъ 10 рубленыхъ яицъ и 1 ст.

бульону, немного соли и перцу, а кто любитъ жирнѣе, то еще ½ ф. масла, даютъ остыть и дѣлаютъ пирогъ, какъ предыдущій №.

107. Пирогъ или пирожки съ печенкой и кашей.

Выдать: какъ въ № 39, но вмѣсто грибовъ берутъ ½ ф. печенки.

Дѣлается какъ № 99, но вмѣсто грибовъ берутъ отваренную и рубленую печенку.

Кашу преимущественно берутъ гречневую, крутую.

108. Пирогъ татарскій.

Выдать: для тѣста, какъ указано въ № 1173. Кромѣ того, выдать: ½ ф. чухонскаго масла, ½ ст. толченыхъ сухарей, 1 чайную ложку толченой корицы, 1 ф. творогу.

Испечь обыкновенные блины № 1173, смазать каждый съ обѣихъ сторонъ масломъ и укладывать въ кастрюлю или шарлотникъ, также смазанные масломъ и обсыпанные сухарями, и каждый блинъ смазывать протертымъ и посоленнымъ творогомъ и посыпать толченой корицей, пока кастрюля наполнится, и послѣдній слой творога прикрыть блиномъ, смазать масломъ, посыпать сухарями и хорошо запечь.

Этотъ пирогъ подается къ малороссійскому борщу, а если отдѣльнымъ блюдомъ, то съ соусомъ какъ № 73.

109. Пирожки блинчатые.

Очень вкусны выходятъ пирожки, если вмѣсто какого-либо тѣста завертывать фаршъ въ блинчики № 1185, обвалять въ сухаряхъ и яйцахъ, обвязать нитками и жарить въ фритюрѣ; когда готовы, еще разъ обвалять въ сухаряхъ и сейчасъ же горячіе подавать на столъ. Вотъ тѣ фарши, которые идутъ къ этимъ пирожкамъ: №№ 77, 78, 79, 80, 88, 105 и 106.

109. Блинчатыя кромески.

Выдать: для тѣста, какъ указано въ № 1185. Для жира, какъ указано въ № 19.

Для фарша: 1 ст. бѣлаго соуса № 412, 2 яйца, 1 ложк. сливокъ, 1 филе отъ курицы, 10 шампиньоновъ, 3 трюфеля, 1 ст. толченыхъ сухарей.

Фаршъ: Уварить 1 ст. основного бѣлаго соуса № 412, подбить 2 желтками и 1 ложк. сливокъ и слегка подогрѣвать,

мѣшая, сюда же прибавляютъ кусочками нарѣзанное филе отъ курицы, шампиньоны, трюфели, подогрѣваютъ до густоты и остужаютъ.

Этотъ фаршъ завертываютъ въ блинчики № 1185, обмакиваютъ въ клярь № 19 и жарятъ въ фритюрѣ № 122. Когда зарумянятся, то вытаскиваютъ дрышлакомъ, обваливаютъ въ сухаряхъ и подаютъ самые горячіе.

110. Пирожки петитъ-бушъ.

Выдать: для тѣста, какъ указано въ № 77. Для фарша выдать все, что указано въ этомъ описаніи.

Сдѣлать маленькія булочки изъ сдобнаго тѣста, смазать яйцомъ и испечь. Срѣзать у нихъ дно, выбрать мякоть, а на мѣсто ея вложить какой угодно мясной фаршъ: № 77 или изъ мозговъ № 88, или №№ 78, 79, 80, 81, или, еще лучше, пюре изъ дичи, закрываютъ дно отрѣзаннымъ кусочкомъ, ставятъ на противень или на металлическое блюдо и, подогрѣвъ, подаютъ къ супу.

Если берутъ пюре изъ дичи, то къ нему прибавляютъ мелко изрубленныхъ трюфелей или поджаренныхъ шампиньоновъ и немного хересу или мадеры.

Общее примѣчаніе къ пирожкамъ.

Если кто любитъ, то всѣ безъ исключенія пирожки лучше жарить въ маслѣ, чѣмъ печь въ печи. А еще лучше, если ихъ варить въ сильно разогрѣтомъ маслѣ или фритюрѣ, пока зарумянятся.

111. Волованы.

Выдать: для тѣста, какъ сказано въ № 1461, а прочее, какъ указано въ № 110 и 1 яйцо.

Нарѣзать кружковъ изъ слоенаго тѣста, сложить по три кружка вмѣстѣ, смазать яйцомъ только края, а средину не трогать, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, гдѣ смазано яйцомъ, чтобы лучше пристали другъ къ другу, и запечь. Когда будутъ готовы, изъ нихъ средины вынуть мякоть, оставивъ только послѣдній нижній слой не тронутымъ, и положить въ него какой-либо фаршъ, указанный въ № 110, и подогрѣть.

112. Шпекъ-кухенъ.

Выдать: для тѣста какъ въ № 77. Для начинки: 1 ф. ветчины, ½ ф. луку, 1 ложку толченой корицы, 1 чайную ложку толченаго перцу и 1 яйцо.

Эти пирожки, по желанію, можно дѣлать изъ тѣста на дрожжахъ № 77 или рубленаго № 1463. Начиняются они слѣдующимъ фаршемъ: берутъ копченой ветчины 1 ф. и $^1/_4$ ф. луку, лукъ очищаютъ, мелко рубятъ, кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ $^1/_2$ ст. воды, немного перцу и даютъ хорошо упрѣть. Потомъ выкладываютъ на сковороду, прибавляютъ $^1/_2$ ст. масла, немного перцу и даютъ хорошо упрѣть, послѣ чего снова выкладываютъ на сковороду, прибавляютъ жиру отъ ветчины (мелко рубленой) и даютъ луку зарумяниться.

Далѣе тѣсто раскатываютъ такъ же тонко, какъ для пирога, рѣжутъ лепешки величиной въ блюдце и на одну половину ея кладутъ лукъ, посыпаютъ корицей, потомъ сверху кладутъ тонкую пластинку ветчины, посыпаютъ ее перцемъ и другой половиной тѣста все это прикрываютъ, защипываютъ, и такимъ образомъ получаютъ форму большого варенника; смазать яйцомъ, потыкать въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой и поставить въ печь на $^1/_4$ часа.

113. Пюре изъ птицъ домашнихъ.

Выдать: 1 курицу, 1 ложку масла и 1 ложку сливокъ.

1 курицу изжарить, остудить, отдѣлить отъ костей, мясо какъ можно лучше изрубить, потомъ истолочь въ ступкѣ, протереть черезъ металлическое рѣшето, прибавить мясного бульону, еще разъ протереть, чтобы вышло довольно густо, именно такъ, чтобы въ немъ могла держаться хорошо столовая ложка, тогда прибавить 1 лож. теплаго масла и 1 лож. сливокъ. Хранить на льду. Такимъ же образомъ приготовляется пюре и изъ всякихъ другихъ домашнихъ птицъ.

114. Пюре изъ дичи.

Выдать: то же, что въ № 113, замѣнивъ курицу дичью.

Дѣлается какъ № 113.

115. Пюре изъ разной зелени.

Зелень, какъ напр.: щавель, лебеда, шпинатъ и. т. п., томятъ въ закрытомъ сосудѣ съ небольшимъ количествомъ соленой воды; когда сдѣлается мягкой, протираютъ черезъ рѣшето, перекладываютъ въ банки, заливаютъ саломъ или масломъ и хранятъ въ погребѣ.

116. Пюре изъ каштановъ.

Очищенные отъ кожицы каштаны варятъ въ водѣ или молокѣ

до мягкости и протираютъ черезъ металлическое рѣшето. Протирать нужно еще горячіе, пока мягки.

117. Пюре изъ картофеля.

Отваренный въ соленой водѣ очищенный картофель протираютъ (еще горячій) черезъ рѣшето, прибавляютъ, смотря по надобности, бульону, молока, масла, сахару и соли.

118. Пюре изъ земляной груши и пр. овощей.

Выдать: 1 ф. земляной груши, ¹/₄ ф. сливочнаго масла, 1 луковицу и 1 ложк. крупчатой муки.

Очищенную земляную грушу поджариваютъ въ маслѣ съ небольшимъ количествомъ лука, но наблюдаютъ, чтобы груша не зарумянилась. Когда сдѣлается мягкой, прибавляютъ немного лука и протираютъ черезъ рѣшето.

Какъ земляную грушу, такъ равно и прочія овощи, какъ напр.: морковь, рѣпу, брюкву и пр., вмѣсто того, чтобы жарить, можно томить въ закрытомъ сосудѣ, съ небольшимъ количествомъ соленой воды; когда сдѣлается мягкой, то еще въ горячемъ видѣ протереть черезъ рѣшето.

119. Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы.

Дѣлается какъ № 118, отваривая въ водѣ, но безъ соли, а послѣ того какъ протрутъ, солятъ.

120. Пюре изъ крупъ.

Какая бы ни была крупа отваривается или въ водѣ, или въ бульонѣ, или въ молокѣ и протирается.

121. Пюре изъ помъ-д'-амуръ, томатъ.

Спѣлые томаты томятъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ, съ небольшимъ количествомъ воды, слегка посоленой. Когда хорошо упрѣютъ, протираютъ черезъ рѣшето, складываютъ въ банки и заливаютъ масломъ или саломъ.

122. Фрютюръ.

Это есть не что иное, какъ хорошее, свѣжее, чистое говяжье или свиное сало, растопленное одно или пополамъ съ масломъ. А такъ какъ онъ весьма часто бываетъ нуженъ не только для жаренья пирожковъ, но и разныхъ пирожныхъ печеній, то поэтому онъ долженъ обладать самыми высокими качествами,—не только своей

чистотой, но главное отсутствіемъ какого-либо стороннаго запаха, а потому надо всегда его имѣть въ посудахъ совершенно отдѣльныхъ, именно, въ одной посудѣ долженъ храниться (на льду, конечно) фрютюръ для жаренья пирожковъ, современемъ принимающій запахъ жаренаго лука, который не вредитъ пирожкамъ, такъ какъ они сами по себѣ заключаютъ въ своей начинкѣ лукъ, и другой — фрютюръ исключительно для жаренья разныхъ сладкихъ печеній. Этотъ послѣдній фрютюръ лучше имѣть изъ свѣжаго нутренаго свинаго сала.

Эти фрютюры обыкновенно употребляются въ такомъ количествѣ, чтобы пирожки или печенія свободно въ нихъ могли плавать, откуда ихъ достаютъ дрыпакомъ.

Когда фрютюръ довольно долгое время бываетъ въ употребленіи, то онъ принимаетъ отчасти пригорѣлый запахъ и дѣлается мутнымъ; чтобы это уничтожить, его варятъ съ тонко-нарѣзанными ломтиками кислыхъ яблокъ (лучше антоновскихъ), которыя при кипяченіи съ фрютюромъ не только освѣтляютъ его, но даже придаютъ ему пріятный запахъ и вкусъ. Процѣживаютъ черезъ салфетку и хранятъ для употребленія на льду. Удобная посуда для фрютюровъ изображена на рисун. № 24.

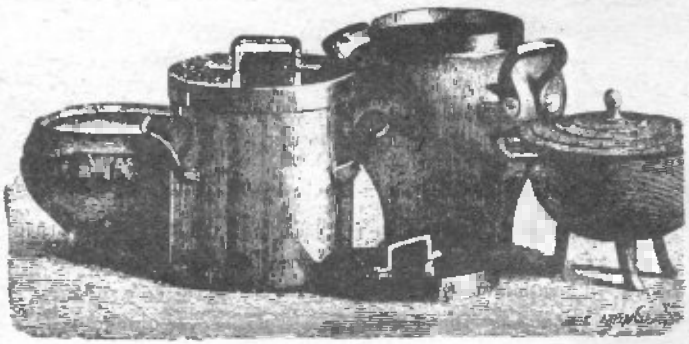

Рис. 24.

ОТДѢЛЪ III.

ЖИДКІЯ ГОРЯЧІЯ И ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

Рис 25.

Что можетъ быть вкуснѣе, здоровѣе и питательнѣе чашки бульона хорошаго приготовленія и куска жареной или разварной говядины? Ничего. Это фундаментъ, на которомъ воздвигается поколѣніе здоровыхъ гражданъ. Это краеугольный камень жизни человѣка въ какомъ бы ни было возрастѣ и къ какому бы полу онъ ни принадлежалъ. Годовой ребенокъ и дряхлый старецъ почерпаютъ въ нихъ силу и бодрость.

123. Бульонъ изъ говядины. Консоме.

Выдать: на каждаго человѣка по $^1/_2$ ф. говядины и на каждый взятый фунтъ говядины по 1 яйцу.

Чтобы приготовить хорошій крѣпкій бульонъ, разсчитывается обыкновенно на каждаго человѣка $^1/_2$ ф. говядины. Говядину отдѣляютъ отъ костей, рѣжутъ кусками, кладутъ въ кастрюлю и туда же помѣщаютъ кости и солятъ по вкусу; все наливаютъ холодной водой, чтобы покрыло говядину, кастрюлю закрываютъ крышкой и хорошо увариваютъ на медленномъ огнѣ. Когда говядина сдѣлается такъ мягка, что свободно можетъ щипаться пальцами на мелкіе куски, тогда говядину вытаскиваютъ, но кости оставляютъ, доливаютъ опять столько воды, сколько ее убавилось, кладутъ по 1 шт. разныхъ кореньевъ и продолжаютъ кипятить. Надо замѣтить разъ навсегда, что когда бульонъ начинаетъ кипѣть, то всегда образуется накипь, т. е. пѣна, которую слѣдуетъ постоянно

снимать. Это замѣчаніе относится какъ къ бульонамъ, такъ равно и ко всѣмъ жидкимъ блюдамъ, въ которыя входитъ мясо какихъ бы то ни было теплокровныхъ животныхъ. Далѣе, когда коренья уварились, бульонъ процѣживаютъ чрезъ салфетку, и приготовленный такимъ образомъ бульонъ очень вкусенъ и питателенъ.

Многіе находятъ, что бульонъ еще пикантнѣе на вкусъ, если къ говядинѣ прибавляютъ, $^1/_3$ ея вѣса, мясо теленка и немного какой-либо домашней птицы, преимущественно курицы. Но на нашъ взглядъ это скорѣе предубѣжденіе или просто капризъ повара, а между тѣмъ въ хозяйственномъ отношеніи составляетъ извѣстнаго рода матеріальный разсчетъ, въ особенности при большомъ семействѣ. Если бульонъ будетъ не очень прозраченъ, то его очищаютъ яйцомъ, для чего поступаютъ такъ: когда бульонъ процѣженъ, то на каждый фунтъ взятой говядины берутъ 1 яйцо, которое хорошо размѣшиваютъ съ охладѣвшимъ до температуры парного молока бульономъ; потомъ бульонъ ставятъ опять на плиту и, постоянно мѣшая, даютъ ему хорошо вскипѣть раза два и вторично процѣживаютъ черезъ салфетку.

124. Бульонъ изъ кореньевъ.

Выдать: 5 луковицъ, 4 ложк. масла, 5 шт. моркови, 2 шт. петрушки, 1 шт. сельдерей, 1 шт. рѣпы, 1 брюкву, $^1/_4$ кочна свѣжей капусты (средней величины), 10 сухихъ грибовъ.

На 5 человѣкъ этотъ бульонъ приготовляется такъ: лукъ поджариваютъ въ 4 ложк. масла и прибавляютъ должное количество воды, туда же прибавляютъ 5 шт. моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 1 рѣпу, 1 брюкву, $^1/_4$ кочна свѣжей капусты, 10 сухихъ грибовъ, посолить и дать упрѣть, пока коренья хорошо разварятся, процѣдить чрезъ ситку или салфетку.

125. Бульонъ изъ дичи. Консоме.

Выдать: 1 тетерку или 2 рябчика, $1^1/_2$ ф. говядины, 2 рюмки мадеры, немного разныхъ кореньевъ.

Этотъ бульонъ приготовляется изъ 1 тетерки или 2 рябчиковъ и $1—1^1/_2$ ф. говядины; дѣлается какъ бульонъ изъ говядины № 123 и непремѣнно очищается яйцомъ, послѣ чего прибавляютъ 2 рюмки мадеры.

126. Бульонъ, или консоме, по-англійски.

Выдать: 4 ф. говядины, $1^1/_2$ ф. телятины, $1^1/_2$ ф. копченой ветчины, 3 яйца, 2 рюмки мадеры.

Берутъ обыкновенно 4 ф. говядины съ костями, 1½ ф. телятины и 1½ ф. копченой ветчины; мясо отдѣляютъ отъ костей, рѣжутъ на мелкіе кусочки, прибавляютъ кореньевъ и какъ можно лучше увариваютъ, прибавляя повременамъ испарившуюся воду. Это уариваніе обыкновенно дѣлается въ такъ называемомъ, герметически закупоренномъ, папиновомъ котлѣ, гдѣ мясо до такой степени разваривается, что кости буквально сами отдѣляютъ отъ себя мясо, и заключающееся въ костяхъ клей и жиръ растворяются въ бульонѣ. Тогда процѣживаютъ, освѣтляютъ яйцами, какъ № 123, и прибавляютъ 2 рюмки мадеры. Этотъ бульонъ очень вкусный, питательный и крѣпкій.

127. Бульонъ, или консоме, по-французски.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. телятины, ½ курица и по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 1 рюмку мадеры.

Поступаютъ, какъ сказано въ № 123.

Послѣ того, когда очистятъ яйцомъ, прибавляютъ немного мадеры.

Общее примѣчаніе къ бульонамъ.

По большей части бульоны подаются въ большой чашкѣ, какъ изображенная на рис. 26, и къ нимъ отдѣльно какія-либо гренки.

По желанію, въ каждый бульонъ можно прибавлять хересу, мадеры, портвейну или какого-либо хорошаго бѣлаго столоваго вина, и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа. Подаютъ также бульонъ съ пашотомъ, т. е. къ бульону, кромѣ гренковъ, подаютъ отдѣльно яйца, сваренныя въ мѣшочекъ.

Рис. 26.

Если бульонъ подаютъ въ тарелкахъ, то отдѣльно къ нему необходимо подавать не гренки или пашотъ, но какой-либо пирогъ, кулебяку или пирожки.

Обыкновенно ни въ какомъ бульонѣ не должно быть ничего, т. е. ни кореньевъ, ни какихъ-либо крупъ и т. п. (тогда уже онъ называется супомъ), и бульонъ долженъ быть совершенно чистый,

прозрачный, но, по желанію, цвѣтъ его можно подкрашивать или пережженнымъ сахаромъ или при варенiи прибавлять корки чернаго хлѣба, отчего онъ принимаетъ болѣе темный оттѣнокъ.

128. Борщъ, или бураки.

Выдать: говядины какъ въ № 123, ½ ф. свеклы, 2 моркови, 2 луковицы, ¼ кочна свѣжей капусты, немного пряностей, 1 ложку подправочной муки, немного лимонной кислоты или уксусу, сахару, ½ ф. сметаны.

Приготовить обыкновеннымъ способомъ говяжiй бульонъ № 123 на 5 человѣкъ; потомъ нашинковать свеклу, морковь и лукъ и все хорошо поджарить въ ½ ф. масла, посолить и положить въ бульонъ, куда прибавить 5 шт. картофелю, нарѣзаннаго ломтиками, и ¼ кочна свѣжей капусты, немного пряностей, уварить до мягкости кореньевъ; когда готовы, прибавить 1 ложку муки, еще разъ вскипятить и подправить по вкусу уксусомъ (а еще лучше лимонной кислотой) и сахаромъ. Передъ самымъ обѣдомъ подцвѣтить сырымъ сокомъ свеклы, чтобы получился красный цвѣтъ.

Къ этому борщу подаютъ отдѣльно сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки, крупеникъ или пирогъ изъ какихъ-либо крупъ.

129. Борщъ малороссiйскiй.

Выдать: все, что въ № 128, ½ ф. сосисекъ и ½ ф. ветчины.

Приготовляется какъ предыдущiй № 128, но, за ¼ часа до подачи прибавляютъ сосиськи и ломтики ветчины; подцвѣчиваютъ сокомъ свеклы.

Къ нему отдѣльно подаютъ, что и къ обыкновенному борщу.

130. Бураки.

Выдать: какъ № 128.

Смотри № 128.

131. Борщъ польскiй.

Выдать: 2½ ф. говядины, 2½ ф. свинины или ветчины, по 1 шт. кореньевъ, немного пряностей и 1 ф. сметаны.

Бульонъ варится изъ говядины пополамъ со свининой или ветчиной, съ прибавленiемъ кореньевъ, пряностей. Когда все хорошо уварится, приправляютъ 1 ф. сметаны, посыпаютъ зеленью и толченымъ перцемъ.

Отдѣльно подаютъ къ нему то же, что сказано въ № 128.

132. Борщъ грибной (постный).

Выдать: $^1/_2$ ф. сухихъ грибовъ, $^1/_4$ ф. свеклы и $^1/_2$ ф. свѣжей капусты. 10 луковицъ, по 1 корешку зелени, немного пряностей, 1 ложку муки, $^1/_4$ фунта постнаго масла и немного перцу.

Бульонъ варятъ изъ сухихъ грибовъ пополамъ со свеклой и свѣжей капустой, прибавляютъ кореньевъ и пряностей, подправляютъ мукой, поджаренной съ лукомъ въ маслѣ, и посыпаютъ толченымъ перцемъ.

Къ нему подаются гренки изъ чернаго хлѣба.

133. Борщъ изъ луку (постный).

Выдать: 20 луковицъ, $^1/_2$ ф. постнаго масла, 4 моркови, $^1/_4$ кочна кислой капусты, понемногу пряностей, 1 ложку муки, понемногу сахару и уксусу или кислаго квасу.

20 луковицъ рубятъ и поджариваютъ въ $^1/_2$ ф. постнаго масла, наливаютъ водой, кладутъ 4 моркови, нарѣзанныя ломтиками, $^1/_4$ кочна кислой капусты, пряностей, все хорошо увариваютъ, подправляютъ мукой, квасомъ или уксусомъ, по вкусу сахаромъ, посыпаютъ зеленью.

Къ нему отдѣльно подаютъ или черные гренки изъ русскаго сладкаго хлѣба или гречневую кашу.

134. Борщъ изъ печеной свеклы (постный).

Выдать: 4 свеклы, 4 моркови, по 1 шт. петрушки, сельдерей и луку, $^1/_2$ ф. постнаго масла, 2 бутылки квасу, $^1/_4$ ф. сухихъ грибовъ.

Испечь 4 шт. свеклы и нашинковать, а также нашинковать 4 моркови, по 1 шт. петрушки, сельдерей и луку, все хорошо поджарить въ $^1/_2$ ф. постнаго масла, налить квасомъ пополамъ съ водой, прибавить $^1/_4$ ф. толченыхъ сухихъ грибовъ и уварить до готовности.

Отдѣльно подаютъ котлеты изъ гречневой каши размазни или все то же, что въ № 132 и 133.

135. Борщъ изъ селедки (постный).

Выдать: 1 селедку и все, что указано въ № 134.

Дѣлается какъ № 134, но къ нему прибавляютъ одну очищенную отъ костей и нарѣзанную кусочками селедку, хорошо увариваютъ и подаютъ какъ № 134.

136. Разсольникъ изъ курицы.

Выдать: 1 курицу, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 5 соленыхъ огурцовъ, 1 ложку муки.

Выпотрошивъ и хорошо вымывъ 1 курицу, рубятъ вмѣстѣ съ костями на мелкіе куски, а также и ея внутренности, какъ-то: печенку, пупокъ и сердце, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ разсоломъ изъ-подъ огурцовъ, прибавляютъ кореньевъ и варятъ, снимая пѣну.

Когда курица уварится, то прибавляютъ очищенныхъ, безъ кожицы и сѣмячковъ, 5 соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ кружечками, подправляютъ мукой, поджаренной въ маслѣ.

137. Разсольникъ изъ индѣйки.

Выдать какъ въ № 136, но вмѣсто курицы выдать $^1/_2$ индѣйки.
Дѣлается какъ № 136.

138. Разсольникъ изъ утки.

Выдать: все, что въ № 136, но вмѣсто курицы выдать утку.
Дѣлается какъ № 136.

139. Разсольникъ изъ гуся.

Выдать какъ въ № 136, но вмѣсто курицы выдать $^1/_2$ гуся.
Дѣлается какъ № 136.

140. Разсольникъ изъ сердца.

Выдать: все, что указано въ № 136, но вмѣсто курицы выдать 2 бычачьихъ сердца.
Дѣлается какъ № 136.

141. Разсольникъ изъ жаренаго гуся.

Выдать: все, какъ сказано въ № 139.
Дѣлается какъ № 136.

142. Разсольникъ изъ копченаго гуся.

Выдать какъ сказано въ № 139.
Дѣлается какъ № 136.

143. Разсольникъ изъ поросенка.

Выдать какъ указано въ № 136, но вмѣсто курицы 2 ф. поросенка. Приготовляется какъ № 136.

144. Разсольникъ изъ свинины.

Выдать какъ въ № 136, но вмѣсто курицы 2 фун. свѣжей свинины. Приготовляется какъ № 136.

145. Разсольникъ изъ телятины.

Выдать какъ въ № 136, но вмѣсто курицы 2 ф. телятины. При этомъ берется телячья грудинка и приготовляется какъ № 136.

146. Разсольникъ изъ баранины.

Выдать какъ № 136, но вмѣсто курицы 2 ф. баранины. Приготовляется какъ № 136, изъ бараньяго бока.

147. Разсольникъ изъ зайца.

Выдать какъ въ № 136, но вмѣсто курицы выдать зайца. Приготовляется какъ № 136, при чемъ зайца хорошо промываютъ, снимаютъ пленку, а ноги съ головой отбрасываютъ

148. Разсольникъ изъ почекъ.

Выдать какъ въ № 136, но, вмѣсто курицы 2 воловьихъ почки. Дѣлается какъ № 136, но почки рѣжутъ на тонкіе и небольшіе кусочки, прибавляютъ немного картофелю.

149. Разсольникъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Выдать: 2 гусиныхъ потроха, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, $^1/_4$ кочна свѣжей капусты, 5 шт. картофелю, 1 ложку муки.

2 гусиныхъ потроха хорошо ошпариваютъ кипящей водой, очищаютъ отъ перьевъ, а ножки отъ верхней кожицы, пупокъ разрѣзываютъ, вычищаютъ и снимаютъ внутреннюю кожу; все хорошо перемываютъ и увариваютъ съ кореньями и пряностями до мягкости съ прибавленіемъ немного свѣжей капусты и картофелю; когда готово, то потроха рубятъ на кусочки, а бульонъ подправляютъ мукой.

150. Разсольникъ по-польски.

Выдать: 4 ф. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, 5 шт. д'амуровъ, 1/4 ф. перловой крупы, 1/2 ф. коровьяго масла, немного лимонной кислоты, 1 ложк. муки.

4 ф. говядины (грудинки) рѣжутъ на кусочки, прибавляютъ кореньевъ, немного пряностей, 5 шт. помъ д'амуровъ, посолить и влить воды достаточной для 5-ти человѣкъ; когда говядина хорошо уварится, все процѣдить и раздѣлить полученный бульонъ на 2 равныя части. Къ одной части бульона прибавить 1/4 ф. ячной или перловой крупы, которую уварить до готовности. Отваренные коренья нарѣзать и поджарить вмѣстѣ съ говядиной въ 1/2 ф. масла, положить все въ оставшійся бульонъ, слить вмѣстѣ съ приготовленной крупой, подогрѣть, посыпать зеленью и подавать. Помъ д'амуры не жарить, а подать отдѣльно въ соусникѣ.

Если желаютъ, то можно приправить слегка лимонной кислотой и сахаромъ, по вкусу, и подболтать 1 или 2 ложки пшеничной муки.

151. Супъ изъ кореньевъ.

Выдать: по 2 шт. разныхъ кореньевъ, 1/2 ф. чухонскаго масла, 1/2 фун. ветчины, немного пряностей, 1 ложк. масла. Для гренковъ какъ въ № 1.

По 2 шт. разныхъ кореньевъ чистятъ и рѣжутъ мелко, поджариваютъ въ 1/2 ф. масла, вмѣстѣ съ ломтиками ветчины, прибавляютъ понемногу пряностей, наливаютъ водой и увариваютъ до готовности; подправляютъ 1 ложк. муки, поджаренной въ 1 ложк. масла, протираютъ черезъ сито и подаютъ съ бѣлыми гренками № 1.

152. Супъ французскій.

Выдать: 1/4 кочна свѣжей капусты, 4 моркови, 4 рѣпы, 4 шампиньона, 1/4 ф. сливочнаго масла и выдать на бульонъ говядины, какъ № 123.

Нашинковать свѣжей капусты, морковь и 4 рѣпы, по желанью прибавить 4 шт. шампиньоновъ; все хорошо поджарить въ 1/4 ф. сливочнаго масла, налить говяжьимъ бульономъ № 123, и дать поспѣть, посыпать зеленью и подавать отдѣльно какіе-либо пирожки.

153. Супъ протаньеръ.

Выдать: какъ на бульонъ № 123 и кромѣ того по 2 шт. моркови, петрушки и сельдерей, понемногу лопатки, фасоли и гороху, нѣсколько листовъ шпинату и щавеля.

Въ совершенно приготовленный мясной и хорошо очищенный бульонъ кладутъ отваренныя въ этомъ же бульонѣ слѣдующіе шинкованные и хорошо промытые коренья: по 1 шт. петрушки, моркови, сельдерея и кромѣ того, понемногу, молодыя лопатки, сахарнаго гороха, лопатки фасоли, кусочки спаржи, нѣсколько листочковъ шпинату или шавеля, прокипятить 1 разъ и, посыпавъ зеленью укропа, подавать съ пирожками, какіе пожелаютъ.

154. Супъ весенній.

То же самое выдавать, что и въ № 153.
Дѣлается какъ № 153.

155. Супъ жульенъ.

Выдать: что въ № 153, ¼ ф. черныхъ сухарей, 2 рюмки мадеры и для кнели какъ въ № 14.

Приготовляется какъ № 153, но бульонъ поддѣчивается сухарями чернаго хлѣба и уже послѣ этого кладутъ отваренные и шинкованные коренья и передъ самымъ отпускомъ къ обѣду прибавляютъ кнель № 14 или какую угодно и 2 рюмки мадеры.

Отдѣльно подаютъ какіе-либо пирожки, но предпочтительно блинчатые № 109 или 109а.

156. Супъ армянскій хашо.

Выдать: 4 голов. луку, 2 голов. чеснову, немного пряностей, 2 яица, 1 французскій хлѣбъ, немного рубленой зелени, ¼ ф. масла.

Этотъ супъ варится за часъ до обѣда. Берутъ 4 головки лука, 2 чеснока (кто любитъ—черемши), крупно нарѣзываютъ и поджариваютъ въ ¼ ф. масла, наливаютъ горячей воды, солятъ, прибавляютъ немного перцу, лавроваго листу и гвоздики; хорошо даютъ вскипѣть раза 2—3. Далѣе берутъ 2 яйца, смѣшиваютъ его съ тройнымъ количествомъ воды (холодной) и вливаютъ въ бульонъ, остывшій до температуры парного молока, хорошо размѣшиваютъ и сюда же кладутъ 1 французскую булку, нарѣзанную ровными ломтями (какъ обыкновенно рѣжутъ для бутербротовъ). Кастрюлю закрываютъ крышкой и бульонъ слегка подогрѣваютъ, чтобы не получилась яичница.

Когда булка хорошо разбухнетъ, посыпаютъ рубленой зеленью и подаютъ.

157. Супъ грузинскій чахиртма.

Выдать: 1 курицу, ½ ф. русскаго масла, 5 луковицъ, 5 яицъ, печного уксусу, перцу и рубленой зелени.

Изъ одной курицы сварить бульонъ; курицу разобрать по суставамъ и поджарить въ ¼ ф. русскаго масла, а также поджарить въ ¼ ф. масла мелко изрубленныя 5 головокъ лука, но не давая ему зарумяниться; все положить въ процѣженный бульонъ и заправить 5 яйцами (какъ № 156), наблюдая, чтобы яйца не свернулись; приправить по вкусу уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, посыпать толченымъ перцемъ и рубленой зеленью.

158. Супъ итальянскій.

Выдать: ¼ кочна свѣжей капусты и все, что въ № 151, кромѣ того: 6 яицъ, ¼ ф. сыру пармезана, ¼ фун. швейцарскаго сыру и ½ бут. сливокъ. Для гренокъ сдѣлать выдачу какъ въ № 1.

Приготовить бульонъ изъ свѣжей капусты и разныхъ кореньевъ; когда коренья готовы, откинуть на сито, остудить и нашинковать. Далѣе размѣшать 6 желтковъ съ 1 бут. полученнаго остуженнаго бульона, прибавить ¼ ф. тертаго пармезана, ¼ фун. тертаго швейцарскаго сыру, хорошо размѣшать и прибавить ½ бут. хорошихъ сливокъ, передъ обѣдомъ положить коренья, подогрѣть и подавать съ гренками № 1.

159. Илиа.

Выдать: 2 ф. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, ¼ фун. макаронъ, 1 ст. сливокъ, 4 яйца. Для гренокъ выдать какъ въ № 1 или 2.

Приготовляютъ бульонъ изъ 2 ф. говядины, какъ обыкновенно, съ кореньями; когда говядина будетъ достаточно мягка, ее вынимаютъ, а бульонъ процѣживаютъ, коренья протираютъ чрезъ рѣшето и обратно кладутъ въ бульонъ, куда прибавляютъ ¼ ф. макаронъ, бульонъ остужаютъ до температуры парного молока, прибавляютъ 1 ст. сливокъ, 4 желтка, размѣшиваютъ, слегка подогрѣваютъ, чтобы желтокъ не свернулся, посыпаютъ тертымъ сыромъ и подаютъ съ гренками № 1 или 2.

160. Супъ польскій.

Выдать: для бульона № 123, отдѣльно ½ ст. перловыхъ крупъ, ½ лимона, 1 ложк. муки и ½ ф. сметаны.

Обыкновенный процѣженный говяжій бульонъ засыпаютъ ½ ст. перловой крупы, прибавляютъ ломтики лимона безъ косточекъ

и подправляютъ сметаной съ небольшимъ количествомъ муки, даютъ разъ вскипѣть и подаютъ. Къ нему хорошо подавать какой-либо пирогъ или пирожки, или гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренаго въ маслѣ.

161. Супъ малороссійскій, кулешъ.

Выдать какъ для бульона № 123, кромѣ того: 1 ст. пшена, $^1/_8$ ф. малороссійскаго сала.

Обыкновенный говяжій бульонъ засыпаютъ хорошо промытымъ пшеномъ, чтобы образовалась жиденькая каша. Когда крупа хорошо разварится, прибавляютъ къ нему кусокъ малороссійскаго сала, истолченнаго въ ступкѣ. Супу даютъ одинъ разъ хорошо вскипѣть и подаютъ.

162. Супъ царскій.

Выдать: на бульонъ № 123, 5 чайн. ложк. картофельной муки, 5 стол. ложк. пюре № 120, 1 ст. сливокъ, 1 курицу, кнель № 15, 5 шампиньоновъ и 2 трюфеля.

Распустить въ мясномъ холодномъ бульонѣ столько чайныхъ ложк. картофельной муки, сколько предполагается обѣдающихъ; когда хорошо размѣшано (въ видѣ сметаны), эту смѣсь прибавляютъ небольшими частями къ кипящему чистому мясному бульону, постоянно и сильно мѣшая. Въ другую кастрюлю положить на каждаго обѣдающаго по столовой ложкѣ пюре № 120, хорошо размѣшать, развести бульономъ, прибавить столько сливокъ, чтобы весь бульонъ былъ сильно бѣлый. Передъ самымъ обѣдомъ опустить въ бульонъ поджаренные въ маслѣ и тонко нарѣзанные филеи отъ курицъ, въ видѣ небольшихъ кусочковъ, рубленыхъ шампиньоновъ, трюфелей и кнель № 15.

163. Супъ королевскій (Potage à la Reine).

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. телятины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 рябчика, $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, 25 каштановъ, 1 ст. мадеры. Волованы № 111.

Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины, 1 ф. телятины, оставшихся костей отъ дичи, кореньевъ и процѣдить. Отдѣлить филеи отъ 2 рябчиковъ, поджарить въ $^1/_4$ ф. масла, истолочь въ ступкѣ, развести бульономъ и протереть сквозь рѣшето. Отдѣльно приготовить изъ 25 каштановъ пюре № 116 и, все смѣшавъ вмѣстѣ, при подачѣ прибавить 1 ст. мадеры или $^1/_4$ бут. шампанскаго.

Къ этому бульону подаютъ волованы № 111 съ какимъ-либо фаршемъ изъ дичи.

164. Супъ желточный.

Выдать: для бульона № 123, 6 яицъ, 1/4 ф. чухонскаго масла, 2 ложки муки, 1 чайн. ложк. мускатнаго цвѣту, щепоть имбиря.

Въ 2 1/2 бут. холоднаго мясного бульона разбалтываютъ 6 желтковъ. Отдѣльно поджариваютъ докрасна 1/4 ф. масла съ 2 ложк. муки и прибавляютъ къ бульону съ желтками, нагрѣваютъ до умѣренной температуры (чтобы не свернулись желтки), заправляютъ солью, мускатнымъ цвѣтомъ и толченымъ имбиремъ.

Отдѣльно подаютъ какой-либо пирогъ или пирожки, или просто бѣлый хлѣбъ, приготовленный съ масломъ, какъ указано въ № 4.

165. Супъ яичный.

Выдать: 5 яицъ, 1/4 фун. сливочнаго масла или хорошаго сала, для бульона—какъ въ № 123.

5 яицъ вышустить на сковороду, нагрѣтую съ саломъ, посыпать мукой и запечь. Потомъ все хорошо изрубить и опустить въ кипящій мясной супъ, прибавить перцу, соли, кусокъ масла, вскипятить, посыпать зеленью и подавать какъ № 164.

166. Супъ овсяный (постный).

Выдать: какъ въ № 124, 1/2 ст. овсяныхъ крупъ, 2 ложк. постнаго масла, 1 ложк. рубленой зелени петрушки или укропа.

Приготовляютъ бульонъ № 124, прибавляютъ овсяной крупы и увариваютъ такъ, чтобы образовалась жидкая кашица. Когда круша хорошо уварится, то прибавляютъ немного, какого пожелаютъ, постнаго масла, посыпаютъ зеленью.

Отдѣльно подаютъ бѣлые или черные сухарики безъ масла № 4.

167. Или.

Выдать какъ въ № 166, но вмѣсто овсяныхъ крупъ взять муку.

Дѣлается какъ № 166.

168. Супъ гороховый.

Выдать: 1 ф. гороху, 5 луковицъ, 1/4 ф. постнаго или русскаго масла, 1 ложк. муки.

1 ф. промытаго гороха увариваютъ (въ несоленой водѣ) до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается совершенно мягкимъ; тогда его

подправляютъ 5 шт. рубленаго луку, поджареннаго въ $^1/_2$ ф. масла, солятъ и подправляютъ 1 ложк. муки.

Отдѣльно подаютъ бѣлые или черные сухарики № 4.

170. Супъ итальянскій.

Выдать какъ на № 123, кромѣ того: пюре № 121 четыре ложки и 2 ложк. тертаго сыру пармезана, 1 ложк. рубленой зелени и для гренокъ какъ въ № 1.

Дѣлаютъ бульонъ мясной на 5 человѣкъ, прибавляютъ 4 ложки пюре изъ томатовъ № 121 и 2 ложки сыру пармезанъ, даютъ хорошо вскипѣть и кладутъ говядину, нарѣзанную тонкими ровными ломтиками, посыпаютъ зеленью.

Къ нему подаютъ гренки № 1.

171. Супъ съ гренками изъ фарша.

Выдать: на бульонъ какъ въ № 123, на гренки какъ въ № 9.

Приготовляютъ обыкновенно супъ съ кореньями и говядиной, когда говядина хорошо уварится, ее рѣжутъ такъ же, какъ въ № 170. При этомъ надо наблюдать, чтобы коренья не переварились, и когда готовы, ихъ вытаскиваютъ и рѣжутъ на разныя фигурки или ровные однообразные кусочки и при подачѣ на столъ обратно кладутъ въ супъ.

Къ нему подаютъ гренки № 9.

172. Супъ съ гренками изъ сыра.

Выдать какъ на № 123 и № 2.

Супъ приготовляется какъ № 171, гренки № 2.

173. И л и.

Выдать какъ на № 123 и № 3.

Супъ какъ № 171, гренки № 3.

174. Супъ съ гренками изъ селедки.

Выдать какъ на № 123 и № 6.

Супъ какъ № 171, гренки № 6.

175. Супъ съ гренками изъ сардинокъ.

Выдать какъ на № 123 и № 7.

Супъ какъ № 171, гренки № 7.

176. Супъ съ гренками изъ анчоусовъ.

Выдать какъ на № 123 и № 8.

Супъ № 171, гренки № 8.

177. Супъ съ кнелью изъ куръ.

Выдать какъ на № 123 и № 14.

Супъ какъ № 171, кнель № 14.

178. Супъ съ кнелью изъ домашней птицы.

Выдать какъ на № 123 и № 15.

Супъ какъ № 171, кнель № 15.

179. Супъ съ кнелью изъ дичи.

Выдать какъ на № 123 и № 16.

Супъ какъ № 171, кнель № 16.

180. Супъ съ кнёлью изъ раковъ.

Выдать какъ на № 123 или 853 и № 17.

Супъ если скоромный, то дѣлается какъ № 171, если же постный, то приготовляютъ бульонъ № 853, кнель же берутъ № 17, приготовленную на раковомъ маслѣ.

181. Супъ съ кнелью изъ рыбы.

Выдать какъ на № 180 и № 18.

Супъ какъ № 180, кнель № 18.

182 Супъ съ кляромъ.

Выдать какъ на № 123 и № 20.

Супъ какъ № 171, кляръ № 20.

183. Супъ съ клецками изъ муки, твердыми.

Выдать какъ на № 123 и № 31.

Супъ какъ № 171, клецки № 31.

184. Супъ съ клецками изъ муки, нѣжными.

Выдать какъ на № 123 и № 32.
Супъ какъ № 171, клецки № 32.

185. Супъ съ клецками изъ бѣлаго хлѣба

Выдать какъ на № 123 и № 33.
Супъ № 171, клецки № 33.

186. Супъ съ клецками по-шведски.

Выдать какъ на № 123 и № 34.
Супъ какъ № 171, клецки № 34.

187. Супъ съ клецками изъ печенки.

Выдать какъ на № 123 и № 35.
Супъ № 171, клецки № 35.

188. Супъ съ клецками изъ крупъ.

Выдать какъ на № 123 и № 36.
Супъ № 171, клецки № 36.

189. Супъ съ клецками изъ яицъ.

Выдать какъ на № 123 и № 37.
Супъ № 171, клецки № 37.

190. Супъ съ клецками изъ творогу.

Выдать какъ на № 123 и № 40.
Супъ № 171, клецки № 40.

190a. Супъ съ клецками изъ раковъ.

Выдать какъ на № 123 и № 38.
Супъ № 171, клецки № 38.

190b. Супъ съ клецками изъ рыбы.

Выдать какъ на № 123 и № 39.
Супъ какъ № 171, клецки № 39.

191. Супъ съ клецками изъ костяныхъ мозговъ.

Выдать какъ на № 123 и 41.

Супъ какъ № 171, клецки № 41.

192. Супъ съ клецками изъ картофеля.

Выдать какъ на № 123 и № 42.

Супъ какъ № 171, клецки № 42.

193. Супъ съ клецками поджаренными.

Выдать какъ на № 123 и № 43.

Супъ какъ № 171, клецки № 43.

194. Супъ съ клецками по-вѣински.

Выдать какъ на № 123 и № 44.

Супъ № 171, клецки № 44.

195. Супъ съ клецками по-берлински.

Выдать какъ на № 123 и № 45.

Супъ какъ № 171, клецки № 45.

196. Супъ съ ушнами изъ говядины.

Выдать какъ на № 123 и № 46.

Супъ № 171, ушки № 46.

197. Супъ съ ушками изъ телятины.

Выдать какъ на № 123 и № 47.

Супъ какъ № 171, ушки № 47.

198. Супъ съ ушками изъ домашней птицы.

Выдать какъ на № 123 и № 48.

Супъ какъ № 171, ушки № 48.

199. Супъ съ ушками изъ дичи.

Выдать какъ на № 123 и № 48.

Супъ какъ № 171, ушки № 48.

200. Супъ съ ушками изъ ливера и печенки.

Выдать какъ на № 123 и № 49.
Супъ какъ № 171, ушки № 49.

201. Супъ съ ушками изъ гречневой каши.

Выдать какъ на № 123 и № 50.
Супъ какъ № 171, ушки № 50.

202. Супъ съ ушками изъ сухихъ грибовъ.

Выдать какъ на № 123 и № 51.
Супъ какъ № 171, ушки № 51.

203. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ.

Выдать какъ на № 123 и № 53.
Супъ какъ № 171, ушки № 53.

204. Супъ съ ушками изъ сухихъ грибовъ и каши.

Выдать какъ на № 123 и № 52.
Супъ какъ № 171, ушки № 52.

205. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ съ кашей.

Выдать какъ на № 123 и № 54.
Супъ какъ № 171, ушки № 54.

206. Супъ съ ушками изъ кислой капусты.

Выдать какъ на № 123 и № 56.
Супъ какъ № 171, ушки № 56.

207. Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты.

Выдать какъ на № 123 и № 60.
Супъ какъ № 171, ушки № 60.

208. Супъ съ ушками поджаренными.

Выдать какъ на № 123 и № 62.
Супъ какъ № 171, ушки № 62.

209. Супъ съ фрикадельею изъ говядины.

Выдать какъ на № 123 и № 63.

Супъ какъ № 171, фрикадель № 63.

210. Супъ съ фрикадельею изъ почекъ.

Выдать какъ на № 123 и № 64.

Супъ № 171, фрикадель № 64.

211. Супъ съ фрикадельею изъ телятины.

Выдать какъ на № 123 и № 66.

Супъ № 171, фрикадель № 66.

212. Супъ съ фрикадельею изъ птицъ или дичи.

Выдать какъ на № 123 и № 67.

Супъ какъ № 171, фрикадель № 67.

213. Супъ съ фрикадельею изъ ливера и печенки.

Выдать какъ на № 123 и № 65.

Супъ какъ № 171, фрикадель № 65.

214. Супъ съ фрикадельею изъ творогу.

Выдать какъ на № 123 и № 68.

Супъ какъ № 171, фрикадель № 68.

214а. Супъ съ фрикадельею изъ грибовъ.

Выдать какъ на № 123 и № 70.

Супъ какъ № 171, фрикадель № 70.

215. Супъ съ фрикадельею изъ фисташекъ или орѣховъ.

Выдать какъ на № 123 и № 71.

Супъ какъ № 171, фрикадель № 71.

216. Супъ изъ бѣлой фасоли.

Выдать какъ на № 168, но вмѣсто гороху—1 ф. фасоли.

Приготовляется какъ № 168.

217. Супъ изъ чечевицы.

Выдать какъ на № 168, но вмѣсто гороху—1 ф. чечевицы.
Приготовляется какъ № 168.

218. Супъ картофельный.

Выдать какъ на № 267, но вмѣсто гороху—1 ф. картофелю.
Смотри похлебку № 267.

219. Супъ изъ рубца.

Выдать: ½ бычач. или 1 телячій или 1 свиной рубецъ, понемногу пряностей, по 1 шт. разн. кореньевъ, 1 ложку муки, 1 ложку коров. масла, 4 луковицы, 1 ложку рубленой зелени.

Рубцы бычачьи, телячьи или свиные хорошо промываютъ въ нѣсколькихъ водахъ, потомъ ошпариваютъ кипяткомъ и снимаютъ съ нихъ верхнюю пленку, потомъ варятъ съ пряностями и кореньями до тѣхъ поръ, пока рубцы сдѣлаются мягкими, что дѣлаютъ въ закрытомъ сосудѣ; если понадобится, то подливаютъ изрѣдка выкипающую воду. Когда рубцы сдѣлаются достаточно мягки, ихъ вытаскиваютъ, остужаютъ и тонко шинкуютъ или просто мелко рубятъ сѣчкой. Бульонъ процѣживаютъ, солятъ и прибавляютъ свѣжихъ кореньевъ и рубленые рубцы, даютъ кореньямъ упрѣть, подправляютъ ложкой муки, поджаренной въ маслѣ съ лукомъ, посыпаютъ рубленой зеленью и подаютъ безъ всего или съ фрикаделью изъ орѣховъ № 71.

220. Супъ изъ рубцовъ по-любительски.

Выдать рубцы согласно № 219, на бульонъ какъ въ № 123, ½ фн русскаго масла, 5 шампиньоновъ, ¼ ф. нѣтушиныхъ гребешковъ, 1 рюмку мадеры и немного каеннскаго перцу.

Хорошо очищенные рубцы (смотр. № 219) варятъ до мягкости въ мясномъ бульонѣ, шинкуютъ или рубятъ, прибавляютъ нѣсколько поджаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, нѣсколько штукъ нѣтушиныхъ гребешковъ, и когда гребешки уварятся, то передъ самой подачей на столъ прибавляютъ немного каеннскаго перцу и мадеры.

221. Супъ изъ телячьей головки (à la Tortue).

Выдать: 1 телячью голову, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, ¼ фун. русскаго масла, ½ стак. мадеры, немного каеннскаго перцу или сои кобуль.

Хорошо очищенную и вымытую телячью головку отвариваютъ

до мягкости въ посоленой водѣ съ лукомъ и кореньями, послѣ чего мясо снимаютъ съ костей, не исключая мозговъ и языка, съ котораго снимаютъ кожицу, а бульонъ процѣживаютъ. Половину полученнаго мяса рубятъ, а равно рубятъ и коренья, которые надо вытаскивать тогда, когда они упрѣютъ достаточно, но не будутъ очень мягки; другую половину мяса поджарить докрасна въ маслѣ и все положить обратно въ бульонъ и дать вскипѣть. Передъ подачей хорошо прибавить $^1/_2$ ст. мадеры или хересу.

222. Супъ изъ ливера.

Выдать согласно № 123 и 1 телячій ливеръ.

Приготовляется какъ изъ говядины, описаніе въ № 171, но если хотятъ приготовить изъ ливера супъ болѣе пикантный, то дѣлаютъ какъ № 221.

223. Супъ изъ курицы или какой-либо домашней птицы.

Выдать: 1 курицу, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 яйца, 1 ложк. рубленой зелени, петрушки или укропу, 1—2 рюмки портвейну или мадеры.

Курицу выпотрошить, вымыть и налить водой на столько, чтобы она ею покрылась, положить кореньевъ и немного пряности (кто любитъ), посолить и уварить до мягкости. Бульонъ процѣдить и оттянуть бѣлкомъ какъ въ № 123, курицу вынуть, а коренья отбросить на рѣшето и промыть въ холодной водѣ, а равно промыть и курицу, потомъ разобрать ее по суставамъ, коренья нашинковать или нарѣзать ровными кусочками и все положить обратно въ бульонъ. Подавая, подогрѣть, посыпать рубленой зеленью и, если желаютъ, прабавить 1—2 рюмки портвейну или мадеры.

Отдѣльно подать гренки изъ бѣлаго хлѣба или какіе угодно пирожки или пирогъ.

224. Супъ изъ дичи.

Выдать согласно № 223, но соотвѣтственно вѣсу курицы берутъ дичь.

Приготовляется изъ разной дичи такъ же, какъ и изъ курицы въ № 223, но къ нему прибавляютъ или $^1/_2$ ст. сотерна или д'икемъ.

Подаютъ такъ же, какъ № 223.

225. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Выдать: 2 потроха, немного пряности и по 1 штукѣ разныхъ кореньевъ, 5 ш. картофеля, 1 ложк. рубленой зелени.

2 опалённые и очищенные потроха ошпаривают и варят съ кореньями и пряностями. Когда потроха достаточно уварятся, ихъ вытаскиваютъ, а бульонъ процѣживаютъ чрезъ салфетку. Потроха и коренья промываютъ холодной водой, а въ процѣженный бульонъ кладутъ очищенный и нарѣзанный тонкими ломтиками картофель. Когда картофель уварится, кладутъ въ бульонъ потроха и коренья, нарѣзанные ровными кусочками, даютъ одинъ разъ вскипѣть, посыпаютъ рубленой зеленью и подаютъ. Отдѣльно подаютъ какіе угодно пирожки.

226. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ (постный).

Выдать: 1 фун. свѣжихъ грибовъ, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 5 луковицъ, 1/4 ф. постнаго масла и 1/2 лимона, ложку муки, 1 ложку рази. зелени.

Свѣжіе грибы перебираютъ, очищаютъ и варятъ въ водѣ, слегка посоленой, съ прибавленіемъ кореньевъ; подправляютъ поджареннымъ рубленымъ лукомъ съ постнымъ масломъ и мукой, прибавляютъ ломтики лимона и подаютъ, посыпавъ рубленой зеленью.

Отдѣльно подаются гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ постномъ маслѣ.

227. Супъ изъ сухихъ грибовъ (постный).

Выдать: по 2 штуки разныхъ кореньевъ, 1/4 качна свѣжей капусты или 1 фун. кислой, 5 шт. картофеля, 2 лож. порошка сухихъ грибовъ, 1 лож. муки.

Бульонъ дѣлаютъ изъ кореньевъ, куда прибавляютъ свѣжей или кислой капусты и картофеля и всыпаютъ порошокъ сухихъ грибовъ, хорошо увариваютъ и подправляютъ мукой, поджаренной съ рубленымъ лукомъ.

Подаютъ какъ № 226.

228. Супъ съ маринованными или солеными грибами (постный).

Выдать: 1 фун. соленыхъ грибовъ и прочее, что указано въ № 227, за исключеніемъ порошка сухихъ грибовъ.

Грибы рубятъ и варятъ съ кореньями, съ свѣжей капустой и картофелемъ; подправляютъ какъ № 227.

229. Супъ изъ свѣжей свинины.

Выдать какъ въ № 123, но вмѣсто говядины брать свинину.

Приготовляется изъ говядины какъ № 171, прибавляется картофель и, по желанію, свѣжая капуста.

230. Супъ изъ солонины.

Выдать какъ № 123, но вмѣсто говядины солонину.

Дѣлается какъ № 229.

231. Супъ изъ ветчины.

Выдать какъ на № 123, но вмѣсто говядины ветчину, 1 стак. сухого горошку, 1 ложк. муки, 1 ложк. зелени.

Ветчину, въ той же пропорціи, какъ и говядину въ № 123, варятъ съ кореньями и небольшимъ количествомъ пряностей, съ прибавленіемъ 1 стак. англійскаго сухого горошку. Когда горошекъ достаточно разварится, подправляютъ мукой и, посыпавъ рубленой зеленью, подаютъ.

232. Супъ изъ лука (постный).

Выдать: 1 фун. луку, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, $^1/_8$ фун. сухихъ грибовъ, 1 ложку муки, $^1/_2$ ф. постнаго масла.

Рубленый лукъ варятъ съ кореньями и съ $^1/_8$ фун. сухихъ грибовъ въ порошкѣ; когда лукъ хорошо упрѣетъ, все протираютъ чрезъ рѣшето, солятъ и подправляютъ мукой и кладутъ нарѣзанные коренья. Отдѣльно подаютъ гренки на постномъ маслѣ.

233. Или (скоромный).

Выдать какъ въ № 123 и № 232.

Все то же, что № 232, но бульонъ дѣлаютъ изъ говядины, какъ № 171. Отдѣльно подаютъ гренки на скоромномъ маслѣ.

234. Супъ изъ макаронъ.

Выдать какъ въ № 123 и $^1/_2$ ф. макаронъ, немного сыру и рубленой зелени, укропу или петрушки.

Бульонъ дѣлается какъ № 171, но за $^1/_2$ часа до отпуска берутъ $^1/_2$ фун. макаронъ, обдаютъ ихъ на рѣшетѣ кипящей водой и затѣмъ кладутъ въ бульонъ; это дѣлается для того, чтобы отъ макаронъ отнять мучнистость и тѣмъ самымъ не замутить бульонъ. Посыпаютъ рубленой зеленью.

Отдѣльно подаютъ тертый какой-либо сыръ и гренки съ сыромъ.

235. Супъ съ вермишелью.

Выдать какъ № 234, но вмѣсто макаронъ — $^1/_2$ фун. вермишели.

Дѣлается какъ № 234, но вермишель, какъ болѣе нѣжная, чѣмъ макароны, опускается въ супъ за 10 — 15 минутъ передъ подачей.

Отдѣльно подается, какъ указано въ № 234.

236. Супъ со звѣздочками.

Выдать какъ въ № 234, но вмѣсто макаронъ — ½ фун. звѣздочекъ.

Дѣлается какъ № 235.

236а. Супъ лапша (постная).

Выдать: 1 фун. муки, а для бульона можно выдать согласно №№ 226, 227 или 232.

Приготовляется крутое постное тѣсто безъ яицъ, тонко раскатывается и нарѣзается въ видѣ шинкованой капусты. Отдѣльно приготовляется грибной бульонъ №№ 226, 227 или № 232 и этотъ бульонъ засыпаютъ, за 10 минутъ до подачи, приготовленной заранѣе лапшой, которой даютъ постоять, чтобы она сверху слегка обсохла, и потомъ уже засыпаютъ въ бульонъ.

237. Супъ лапша скоромная.

Выдать: 1½ фун. муки, 3 яйца, для бульона — какъ въ № 123.

Тѣсто приготовляютъ изъ муки, замѣшанной на цѣльныхъ яйцахъ съ водой настолько круто, чтобы ее можно было хорошо раскатать и потомъ нашинковать, какъ № 236а. Эту лапшу за 10-25 минутъ до подачи на столъ промываютъ въ рѣшетѣ кипяткомъ, какъ сказано въ № 234, и опускаютъ въ бульонъ № 171.

238. Супъ пюре изъ домашней птицы.

Выдать: какъ въ № 123, 2 стакана пюре № 113, 1 ложку сливочнаго масла, 1 стак. сливокъ, 2 яйца, ½ стак. пюре изъ рису.

Дѣлаютъ бульонъ, какъ сказано въ № 123, куда прибавляютъ 2 стакана пюре изъ птицы № 113, ложку сливочнаго масла, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, 2 желтка и пюре изъ рису № 120, подогрѣваютъ, но такъ, чтобы желтки не сварились.

Отдѣльно подаютъ слоеные пирожки или пирогъ.

239. Супъ пюре изъ томатовъ.

Выдать: какъ въ № 123, 10 томатовъ, 1 стак. сметаны и 1 стак. пюре № 120.

Во время приготовленія бульона № 123 прибавить къ нему 10 помъ д'амуровъ. Когда бульонъ готовъ, коренья вынуть, а томаты протереть и положить обратно въ бульонъ, который приправить 1 стаканомъ густой сметаны и 1 стакапомъ пюре изъ какой-либо крупы № 120.

Отдѣльно подаютъ къ нему, какъ въ № 238.

240. Или.

Выдать: для бульона какъ въ № 123, 10 томатовъ, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, 1 ложк. тертаго пармезана, 1 стак. сметаны, 1 рюмку мадеры.

Къ бульону № 123 прибавляютъ 10 штукъ поджаренныхъ въ $^1/_4$ фун. масла томатовъ и, протеревъ ихъ чрезъ рѣшето, поправляютъ мукой. Передъ обѣдомъ прибавляютъ 1 ложку тертаго пармезана, 1 стаканъ сметаны и 1 рюмку мадеры.

Отдѣльно подаютъ къ нему, какъ въ № 238 или гренки № 1 или 2.

241. Супъ пюре изъ крупъ.

Выдать какъ для № 123 и 2 стакана пюре № 120.

Къ мясному бульону № 123 прибавляютъ до желаемой густоты пюре № 120.

242. Супъ пюре изъ овсяныхъ крупъ (Габеръ супъ).

Выдать: $^1/_2$ фун. овсяныхъ крупъ, $^1/_8$ фун. чухонскаго масла, $^1/_4$ ф. чернослива.

Обыкновенно нѣмцы приготовляютъ этотъ супъ такъ: берутъ $^1/_2$ фун. овсяной крупы, разваривають въ двухъ бутылкахъ воды. Когда крупа сдѣлается мягкой, ее отбрасываютъ на рѣшето, протираютъ, смѣшиваютъ съ процѣженнымъ отваромъ, прибавляютъ $^1/_8$ чухонскаго масла, $^1/_4$ фунта простого чернослива, хорошо раза два даютъ вскипѣть и подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

243. Или.

Выдать какъ въ № 123 и все, что для № 242.

Русскіе дѣлаютъ все то же, что сказано въ № 242, но крупу отвариваютъ въ бульонѣ.

244. Супъ пюре изъ дичи.

Выдать какъ для № 163.

Дѣлается положительно какъ № 163, но пюре изъ каштановъ не кладется или прямо къ бульону № 171 прибавляютъ пюре № 113.

245. Супъ пюре (à la Margo).

Выдать: для бульона 1 фун. говядины, для пюре 10 картоф., 1 бут. молока, ½ фун. сливочнаго масла, ¼ фун. пюре изъ курицъ № 113.

Положить въ кастрюлю пюре изъ картофеля № 117, развести 1 бут. молока, прибавить ¼ фун. сливочнаго масла и столько же пюре изъ куръ № 113, развести 1 бутылкой бульона и подавать съ пирожками.

246. Супъ пюре парижскій.

Выдать: для бульона какъ въ № 123, кромѣ того: 1 фун. ветчины, по 1 штук. разныхъ кореньевъ, 2 стак. краснаго соуса № 413, немного лимонной кислоты и 2 рюмки мадеры.

Изжарить въ маслѣ мелко изрубленную ветчину и разные коренья по 1 штукѣ, прибавить 2 стакана краснаго соуса № 413 и кипятить, пока все хорошо разварится. Протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ бульономъ, подправить по вкусу лимонной кислотой и мадерой. Подавать съ слоеными пирожками.

247. Супъ пюре англійскій (Джаксонъ).

Выдать: для бульона какъ въ № 123, кромѣ того: 20 картофелинъ, ½ фун. сливочнаго масла, 4 яйца, 1 бут. сливокъ.

Картофельное пюре № 117 развести бульономъ, вскипятить, прибавить сливочнаго масла, подправить сырыми желтками и развести все сливками, подогрѣть.

Подавать съ волованами № 111 или съ слоеными пирожками.

248. Супъ пюре изъ гороху.

Выдать: для бульона какъ № 123, пюре № 119.

Бульонъ № 123, пюре № 119.

249. Супъ пюре изъ чечевицы.

Выдать: для бульона какъ № 123, пюре № 119.

Бульонъ № 123, пюре № 119.

250. Супъ пюре изъ бобовъ, бѣлой фасоли.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 119.
Бульонъ № 123, пюре № 119.

251. Супъ пюре изъ картофеля.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 117.
Бульонъ № 123, пюре № 117.

252. Супъ пюре изъ земляной груши.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 118.
Бульонъ № 123, пюре № 118.

253. Супъ пюре изъ моркови.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 118.
Бульонъ № 123, пюре № 118.

253а. Супъ пюре изъ луку.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 118.
Бульонъ № 123, пюре № 118.

254. Супъ пюре изъ рѣпы.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 118.
Бульонъ № 123, пюре № 118.

255. Супъ пюре изъ брюквы.

Выдать: для бульона № 123, пюре № 118.
Бульонъ № 123, пюре № 118.

256. Супъ пюре изъ тыквы.

Выдать: 1 тыкву, понемногу соли, перцу, $^1/_4$ ф. сыру и сахару по вкусу. Для бульона № 123. Для гренковъ 1 французскій хлѣбъ, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла и ложку рубленой зелени.

Средней величины тыкву очистить отъ верхней кожи, нарѣзать кусками, отбросить середину; очищенную такимъ образомъ (куски) тыкву отварить въ бульонѣ № 123. Когда тыква сдѣлается достаточно мягкой, вынуть изъ бульона, протереть чрезъ рѣшето, по-

ложить обратно въ бульонъ, приправить толченымъ перцемъ, солью, тертымъ сыромъ и сахаромъ по вкусу.

Отдѣльно подавать съ ломтиками бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ этомъ пюре, поджареннаго въ маслѣ и посыпаннаго рубленой зеленью.

257. Супъ пюре сборный.

Выдать: 1/4 фунт. сладкаго миндалю, 1/2 фунт. телячьей печенки, 1 французскій хлѣбъ, 4 шампиньона, 1/2 кочна цвѣтной капусты, 1/2 мускатнаго орѣха, 1/4 фун. сливочнаго масла. Бульонъ № 123.

Истолочь 1/4 фунта очищеннаго сладкаго миндалю, смѣшать съ 1/2 фун. натертой на теркѣ отварной печенки, прибавить 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, развести все бульономъ и хорошо прокипятить, послѣ чего прибавить сюда же 4 штуки шампиньоновъ или какихъ-либо свѣжихъ грибовъ, 1/2 кочна цвѣтной капусты, подправить 1/2 мускатнымъ орѣхомъ или 1 чайной ложкой мускатнаго цвѣта. Далѣе посредствомъ друшлака, вынуть готовую капусту и грибы, мелко изрубить и, положивъ ихъ на гренки, поджаренные въ сливочномъ маслѣ, подавать отдѣльно къ супу.

258. Супъ пюре изъ спаржи и цвѣтной капусты.

Выдать: какъ для бульона № 123, кромѣ того: 1/2 фун. спаржи, 1/2 ф. цвѣтной капусты, 2 стак. сливокъ, 1/2 мускатнаго орѣха, по вкусу соли.

1/2 фун. спаржи пополамъ съ цвѣтной капустой сильно разваривають въ бульонѣ № 123, процѣживаютъ бульонъ, а спаржу съ цвѣтной капустой протираютъ и подправляютъ 2 стаканами сливокъ и 1/2 мускатнаго орѣха. Солять по вкусу.

Отдѣльно подаютъ пирожки или какой-либо пирогъ или просто гренки.

259. Солянка грибная (постная).

Выдать: 1/4 фун. сухихъ грибовъ, 1/2 фун. кислой капусты, 10 шт. соленыхъ грибовъ, 1/2 стак. постнаго масла, по 1/2 штуки разныхъ кореньевъ, немного пряностей, 1 ложку муки.

Берутъ 1/4 фун. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, 1/2 фун. кислой капусты и 10 штукъ соленыхъ грибовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, прибавляютъ 1/2 стакана постнаго масла, немного кореньевъ и пряностей, вливаютъ воды и увариваютъ до надлежащей степени готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, оливокъ и каперцевъ. Для густоты подправляютъ слегка мукой.

260. Щи съ грибами (постныя).

Выдать: 4 луковицы, 1/2 фун. постнаго масла, 1 фун. кислой капусты, 1/4 фун. сухихъ грибовъ, 1 ложку муки.

4 рубленыя луковицы поджариваютъ въ 1/2 ф. постнаго масла до мягкости, соблюдая, чтобы не зарумянились; послѣ этого прибавляютъ сюда же 1 фун. кислой капусты и продолжаютъ жарить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока капуста сдѣлается мягкой; потомъ все это кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ водой, прибавляютъ размоченные въ этой же водѣ 1/4 фун. сухихъ рубленыхъ грибовъ, варятъ на легкомъ огнѣ подъ крышкой. Подправляютъ мукой, поджаренной въ маслѣ, прибавляютъ, кто любитъ, масляно и, хорошо вскипятивъ, подаютъ къ столу.

261. Или.

Выдать все, что сказано въ № 260, 10 картофелинъ и 3 небольшихъ свеклы.

Эти же щи дѣлаютъ и изъ свѣжей капусты; тогда хорошо прибавить немного свеклы и картофеля.

262. Щи лѣнивыя.

Выдать: для бульона согласно съ № 123, а кромѣ того: 1/4 кочна свѣжей капусты, 5 картоф., 1 ложку муки и 1/2 фун. сметаны.

Къ бульону № 123 прибавляютъ свѣжую капусту и немного картофеля; когда капуста уварится, подправляютъ мукой и забѣливаютъ сметаной.

263. Щи изъ свѣжей капусты.

Смотри щи лѣнивыя.

264. Щи изъ кислой капусты.

Выдать: для бульона согласно съ № 123, кромѣ того: 2 фун. кислой капусты, 5 луковицъ, 1/2 фун. чухонскаго масла, 1 ложку муки.

Бульонъ говяжій № 123 варится изъ 2 фун. грудинки Кислая капуста поджаривается въ чухонскомъ маслѣ съ рубленымъ лукомъ, какъ описано въ № 260, кладется въ бульонъ, и все подправляется мукой

Отдѣльно подается сметана, крутая гречневая каша или какіе-либо пирожки или пирогъ съ говядиной.

Зимой эти щи выносятъ на холодъ и даютъ имъ мерзнуть въ продолженіе сутокъ; на слѣдующій день ихъ разогрѣваютъ и подаютъ. Такія щи гораздо вкуснѣе и называются *суточными*.

265. Щи сборныя.

Выдать: по ½ фун. ветчины, грудинки, свинины, гуся, 2 фун. кислой капусты, 5 шт. луку, ½ фун, чухонскаго масла, по ½ шт. разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки.

Взять нарѣзанныя кусочками ветчину, грудинку, свинину и гуся или какую-либо другую птицу, всего по равной части, налить водой, посолить и варить до готовности. Послѣ этого прибавить по ½ штуки кореньевъ, 2 фун. кислой капусты, поджаренной въ ½ фун. чухонскаго масла вмѣстѣ съ 5-ю головками рубленаго луку, и уварить, пока коренья поспѣютъ; подправить 1 ложкой муки.

Подавать отдѣльно сметану и прочее, какъ указано въ № 264.

266. Щи зеленыя.

Выдать: для бульона какъ въ № 123, кромѣ того: 1 фун. ветчины, 1 стак. пюре изъ щавеля и 1 ложку муки, 5 яицъ, ½ фун. сметаны.

Приготовляютъ бульонъ изъ грудинки, какъ № 123, куда прибавляютъ 1 фун. ветчины и 1 стаканъ пюре изъ щавеля или лебеды, равсады, шпината или крапивы. Приправляютъ небольшимъ количествомъ муки. Отдѣльно подаютъ яйца, сваренныя въ мѣшочекъ или вкрутую, и сметану.

Къ этимъ щамъ хорошо подавать блинчатые пирожки или какой-либо слоеный пирогъ.

267. Похлебка картофельная.

Выдать: на бульонъ, какъ сказано въ № 123, 10 картофелинъ и 1 ложку муки.

Приготовляютъ бульонъ № 123, куда прибавляется чищеный картофель, нарѣзанный ломтиками; подправляется мукой.

268. Холодникъ, или холодецъ.

Выдать: 1 фун. кислой капусты, ½ стакана рублен. зеленаго луку, ½ стакана рубленаго зеленаго укропа, 6 грибовъ, 4 огурца, 3 яйца, 2 бут. квасу, 1 стаканъ сметаны, по вкусу горчицы, перцу, соли.

1 фун. шинкованой или рубленой кислой капусты, 1 горсть рубленаго зеленаго луку, столько же рубленаго зеленаго укропа, 6 штукъ рубленыхъ соленыхъ или маринованыхъ грибовъ, 4 шт. свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, 3 крутыхъ яйца и 2 бутылки хорошаго квасу или кислыхъ щей хорошо размѣшиваютъ и прибавляютъ 1 стаканъ сметаны.

Подправляютъ слегка готовой крѣпкой горчицей, солью, перцемъ и (если нужно) сахаромъ, кладутъ кусокъ льда.

289. Окрошка.

Выдать: 1 фун. говядины, $^1/_2$ став. рубленаго зеленаго луку, $^1/_2$ став. рубленой зелени укропа, 5 свѣжихъ огурцовъ, 5 яицъ, 2 бут. квасу, сахару, хрѣну и перцу по вкусу.

1 фун. жареной мягкой говядины рубятъ небольшими кусочками, кладутъ въ миску и сюда же прибавляютъ горсть рубленаго зеленаго луку, горсть рубленой зелени укропа, 5 штукъ свѣжихъ безъ кожицы огурцовъ, 5 крутыхъ яицъ, также изрубленныхъ, солятъ, прибавляютъ по вкусу сахару и наливаютъ 2 бут. хорошаго квасу или кислыхъ щей; кто любитъ, прибавляютъ тертаго хрѣну и немного перцу. Подавая, кладутъ кусокъ льда. Эту же окрошку можно приготовлять и изъ вареной говядины, оставшейся отъ супа, но такая окрошка далеко уступаетъ первой во вкусѣ.

290. Окрошка изъ телятины.

Выдать все, что для № 289, но вмѣсто говядины 1 фун. дичи.

Дѣлается какъ № 289.

291. Окрошка изъ дичи.

Выдать все, что для № 289, но вмѣсто говядины 1 фун. дичи.

Изъ разной жареной дичи (безъ костей) приготовляется окрошка, какъ описано въ № 289.

292. Окрошка сборная.

Выдать по пропорціи № 289.

Окрошка, приготовленная изъ говядины, телятины или дичи, имѣетъ разные вкусы и поэтому угодить всѣмъ очень трудно, но чтобы болѣе или менѣе не было претензій, то-есть, чтобы потрафить всѣмъ и каждому, дѣлаютъ окрошку, такъ называемую, сборную, гдѣ смѣсь разнаго мяса даетъ характеристичный вкусъ и поэтому всѣмъ и каждому нравится. Для этой окрошки берутъ по равной части жареное мясо говядины, телятины, дичи и копченой ветчины и все остальное какъ № 289. *)

293. Свекольникъ (постный).

Выдать: $^1/_4$ фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. свеклы, $^1/_4$ фун. картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, $^1/_2$ став. зеленаго луку, $^1/_2$ став. зелени укропа, 2 бут. квасу, хрѣну, соли, перцу и сахару по вкусу.

*) Въ трактирахъ и ресторанахъ мясо для окрошки не рубятъ, а обыкновенно пропускаютъ чрезъ мясорубку, что многимъ не нравится, такъ какъ окрошка при этомъ получается какъ бы жеванная.

½ фун. сухихъ грибовъ отвариваютъ по возможности въ неболь шомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ 1 фун. рубленной и отваренной свеклы, ¼ фун. отварного и рубленаго картофеля, 5 рубленыхъ соленыхъ огурцовъ, 1 горсть рубленаго зеленаго луку и столько же укропу, заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хрѣномъ, сахаромъ и наливаютъ 2 б. квасу Подавая кладутъ ледъ.

Общее примѣчаніе къ жидкимъ блюдамъ.

Заканчивая этотъ отдѣлъ, я долженъ оговориться, что многія жидкія и горячія блюда мною не внесены въ этотъ отдѣлъ, какъ, напримѣръ, всѣмъ и каждому хорошо извѣстныя: *ботвинья, уха, щи* и *супы изъ разныхъ рыбъ*. Эти блюда вы найдете въ рыбномъ отдѣлѣ, такъ равно и различные сладкіе супы вы найдете въ отдѣлѣ сладкихъ блюдъ.

Что же касается до различныхъ суповъ а ля Ротшильдъ или Решелье и т. п. названій, то за этими названіями ни одинъ гастрономъ не можетъ угоняться, такъ какъ фантазія каждаго повара настолько разнообразна, что онъ, примѣняясь къ потребностямъ или случаямъ извѣстнаго юбилея или какого-либо празднества, одинъ и тотъ же супъ или бульонъ слегка перефразируетъ и назоветъ подходящимъ именемъ, а потому повѣрьте, что если вамъ когда и случится въ меню званаго обѣда встрѣтить какое-либо громкое названіе, не числящееся въ моемъ отдѣлѣ жидкихъ блюдъ, то не удивляйтесь, ибо, разобравъ сознательно этотъ бульонъ или супъ, вы легко можете отъ души посмѣяться, такъ какъ этотъ супъ, по всей вѣроятности, тотъ же бульонъ съ какой-нибудь фигурчатой кнелью или съ какимъ-либо пюре или смѣсь обоихъ вмѣстѣ, замаскированъ какимъ-либо особымъ запахомъ или цвѣтомъ, вотъ и все, вотъ и новый супъ или новый бульонъ пятафю.

Рис. 27. Ваза для холодныхъ суповъ

ОТДѢЛЪ IV.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ МЯСНЫМЪ БЛЮДАМЪ.

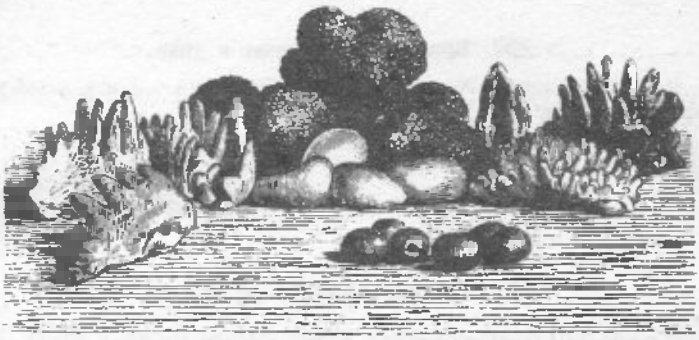

Рис. 28. Трюфеля, гребешки, яйца и сырое мясо.

294. Крокеты изъ картофеля.

Выдать согласно № 117, 2 ложки сливокъ, 3 яйца, 2 ложки тертыхъ сухарей и фритюръ № 122.

Къ картофельному пюре № 117 прибавляютъ сливокъ и сырыхъ яицъ столько, чтобы изъ него легко было сдѣлать видъ небольшихъ колбасокъ; обваливъ въ яйцахъ, обсыпаютъ сухарями и поджариваютъ въ маслѣ или фритюрѣ (еще лучше) № 122 и гарнируютъ ими жаркія.

295. Крокеты изъ телятины.

Выдать: 1 фунтъ телятины, $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, 4 луковицы, $^1/_2$ французской булки, 4 яйца, фритюръ № 122, по вкусу соли и перцу и 2 ложки толченыхъ сухарей.

1 фунтъ жареной или вареной телятины мелко рубятъ, поджариваютъ съ 4 рубленными луковицами въ $^1/_4$ фунта масла, прибавляютъ мякиша съ $^1/_2$ французской булки, немного толченаго перцу, соли, 3 сырыхъ яйца, хорошо размѣшиваютъ, придаютъ видъ небольшихъ колбасокъ, обваливаютъ въ яйцахъ и сухаряхъ и жарятъ въ маслѣ или фритюрѣ, какъ № 294. Этими крокетами гарнируютъ многіе соусы къ разварной говядинѣ, а также соусы изъ моркови, шпината, горошка и т. п.

Отдѣльно также подаютъ къ завтраку.

296. Крокеты изъ говядины.

Выдать согласно № 295, но вмѣсто телятины 1 фунтъ говядины.

Приготовляются какъ № 295.

297. Крокеты изъ птицы и дичи.

Выдать согласно № 295, но вмѣсто телятины 1 фунтъ какой-либо мелкой птицы или дичи.

Приготовляются какъ № 295.

298. Крокеты изъ макаронъ или вермишели.

Смотр. № 21.

299. Галантиръ мясной (ланспикъ).

Выдать: 1 телячью головку или 4 телячьи ножки, 1 фунтъ говядины, 1 фунтъ телятины и 1 рабчика, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, немного разной пряности и соли, по вкусу, 2 яйца.

Обыкновенно дѣлается такъ: головку или ножки хорошо ошпариваютъ, очищаютъ отъ волосъ, промываютъ, и если дѣлаютъ изъ головки, то ее разрубаютъ, языкъ и мозгъ удаляютъ, а головку или ножки кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ столько говядины, баранины, телятины или, еще лучше, дичи, сколько взято по вѣсу головы или ножекъ, солятъ, прибавляютъ кореньевъ и немного пряностей и наливаютъ столько воды, чтобы все мясо закрылось ею, и, кастрюлю прикрывъ крышкой, увариваютъ до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ само по себѣ легко отдѣляться отъ костей. Если воды было налито мало, то, по мѣрѣ надобности, ее слѣдуетъ подбавлять. Когда головка или ножки хорошо разварятся, то все выбрасывается на рѣшето и получится густой клейкообразный бульонъ, который процѣживаютъ горячій чрезъ салфетку; когда бульонъ будетъ процѣженъ, то къ нему прибавляютъ 2 сырыхъ яйца, какъ сказано въ № 123, еще разъ хорошо кипятятъ и еще разъ процѣживаютъ.

Къ полученному совершенно чистому, прозрачному бульону, по желанію, можно прибавлять немного уксусу, лимонной кислоты, сахару и проч., а также можно давать ему разные цвѣта, о чемъ будетъ сказано ниже.

Этотъ галантиръ служитъ для залитія говядины, телятины, птицы и дичи, а равно и для приготовленія маіоневовъ. Въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ онъ сохраняется довольно долго.

Что касается до галантира рыбнаго, то онъ будетъ описанъ въ отдѣлѣ рыбныхъ блюдъ.

300. Ланспикъ.

Смотр. галантиръ № 299.

301. Галантиръ грибной.

Выдать: $^1/_4$ фунта грибовъ и 8 золотниковъ желатина.

Къ отвару изъ сухихъ грибовъ прибавляютъ 8 золотниковъ желатины или рыбьяго клею (на каждый стаканъ жидкости 2 золотника), оттягиваютъ бѣлкомъ или икрой и процѣживаютъ.

302. Галантиръ безцвѣтный.

Приготовляется изъ рыбы, о чемъ будетъ сказано въ рыбномъ отдѣлѣ, но онъ приготовляется также и изъ телячьихъ ножекъ, о чемъ уже много было сказано въ № 299.

303. Галантиръ красный.

Подкрашивается настойкой черники, кармесовыми ягодами или кошенилью (см. настойки), по желанію густоты цвѣта.

304. Галантиръ желтый.

Подкрашивается настойкой шафрана или пережженнымъ сахаромъ (см. настойки).

305. Галантиръ зеленый.

Подкрашивается шафраномъ съ индиго карминомъ (см. настойки) или пюре изъ лебеды, крапивы, щавеля или шпината.

306. Галантиръ голубой.

Подкрашивается отваромъ цвѣтовъ васильковъ.

307. Галантиръ бѣлый.

Подкрашивается молокомъ, но тогда надо стараться, чтобы къ галантиру № 299 вовсе не прибавлять уксусу или лимона и дѣлать его не изъ рыбы.

308. Сладкое мясо.

Отваренное въ бульонѣ служитъ гарниромъ многихъ пикантныхъ блюдъ. Поданное съ какимъ-либо соусомъ, хотя сравнительно не дешевое, но вкусное блюдо, подающееся къ завтраку (см. № 499). Рис. 28.

309. Пѣтушиные гребешки.

Какъ № 308. Рис. 28.

310. Сардинки.

Употребляются для гарниров рыбныхъ блюдъ.

311. Анчоусы въ маслѣ.

Такъ же, какъ № 310.

312. Анчоусы въ сону.

Такъ же, какъ № 310.

313. Пюре изъ куръ.

См. № 113.

314. Пюре изъ дичи.

См. № 114.

315. Пюре изъ каштановъ.

См. № 116.

316. Пюре изъ разной зелени.

См. № 115.

317. Пюре изъ картофеля.

См. № 117.

318. Пюре изъ земляной груши.

См. № 118.

319. Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы.

См. № 119.

320. Пюре изъ томатовъ.

См. № 121.

321. Пюре изъ крупъ.

См. № 120.

322. Маслс сливочное.

Идетъ для приготовленія другихъ маслъ, которыя служатъ гарниромъ многихъ мясныхъ блюдъ, какъ напримѣръ бифстекса, ростбифа и проч.

323. Масло изъ дичи.

Выдать: 2 рябчика, $^1/_2$ толченаго мускатнаго орѣха, $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, $^1/_4$ фун. пармезана и 2 трюфеля.

Лучше всего дѣлать изъ рябчиковъ, для чего рябчики жарятъ въ маслѣ, охлаждаютъ, снимаютъ мясо съ костей и хорошо толкутъ въ деревянной ступкѣ, куда прибавляютъ для запаху $^1/_2$ толченаго мускатнаго орѣха, солятъ и по вѣсу взятаго мяса столько же прибавляютъ сливочнаго масла, $^1/_4$ фун. тертаго пармезана, немного рубленыхъ трюфелей, все поставить на плиту, чтобы масло распустилось, послѣ чего снять и не переставая мѣшать, пока все охладится.

Этимъ масломъ гарнируютъ бифстексъ и много другихъ мясныхъ блюдъ, а также отдѣльно подаютъ къ завтраку.

324. Масло а ля метръ д'отѣль.

Выдать: 1 фунтъ сливочнаго масла, $^1/_8$ ф. рубленой зелени укропа или петрушки, соку изъ 2 лимоновъ.

Сливочное масло растереть добѣла, прибавить $^1/_8$ фунта рубленой зелени петрушки или укропа, немного лимоннаго соку и все хорошо растереть въ каменной ступкѣ.

Служитъ для гарнировъ мясныхъ блюдъ и блюдъ изъ овощей, для чего его протираютъ чрезъ рѣшето и полученные зеленые червячки кладутъ къ гарниру.

325. Зелень жареная.

Зелень петрушки, моркови, сельдерея или укропа опускаютъ въ кипящій фритюръ; когда она въ немъ достаточно поджарится и будетъ хрустѣть, вытаскиваютъ дрышлакомъ.

Подобная жареная зелень служитъ отличнымъ гарнитюромъ.

326. Капуста сафой.

Отварепная въ бульонѣ или просто въ посоленой водѣ служитъ гарнитюромъ.

327. И л и.

Выдать: 1 фунтъ сафоя, 2 яйца, 2 ложки толченыхъ сухарей, $^1/_4$ фунта чухонскаго масла.

Листья сафоя обвариваютъ кипяткомъ, свертываютъ въ трубочку, въ видѣ небольшихъ колбасокъ, обмакиваютъ въ яйца съ сухарями и поджариваютъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

328. И л и.

Выдать: 1 фунтъ сафоя, 3 луковицы, $^1/_4$ фун. масла, $^1/_4$ фунта ветчины, $^1/_2$ стакана мясного бульону, 1 золотникъ толченой гвоздики.

Шинкуютъ сафой и смѣшиваютъ съ нѣсколькими рубленными луковицами, поджариваютъ въ маслѣ до мягкости, потомъ прибавляютъ мелко рубленой ветчины, немного бульону, толченой гвоздики и томятъ подъ крышкой до готовности.

329. Капуста брюссельская.

Приготовляется какъ № 326.

330. Капуста цвѣтная.

Такъ же, какъ № 326.

331. Стручья турецкихъ бобовъ.

Какъ № 326.

332. Стручья сахарнаго гороха.

Какъ № 326.

333. Б р ю к в а.

Какъ № 326.

334. Р ѣ п а.

Какъ № 326.

335. Морковь и коротель.

Какъ № 326.

336. Кольряби.

Какъ № 326.

337. Спаржа.

Какъ № 326.

338. Яблоки тушоныя.

Выдать: 5 яблокъ и 2 ложки чухонскаго масла.

5 штукъ кислосладкихъ яблокъ очищаютъ отъ кожицы, разрѣзаютъ на 4 части вдоль, кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ 2 ложки хорошаго масла, немного воды, если желаютъ, то по вкусу сахару, толченой корицы и тушатъ подъ крышкой до готовности. Подаютъ къ гусю, говядинѣ, а равно и къ разной жареной дичи.

338а. Мышки картофельныя.

Выдать: 1 фунтъ картофельнаго пюре № 117, 3 ложки чухонскаго масла, $^1/_2$ фунта сметаны, 5 яицъ, 2 ложки бѣлыхъ сухарей.

1 фунтъ картофельнаго пюре № 117, 3 ложки масла, $^1/_2$ ф. сметаны слегка подогрѣваютъ, чтобы распустилось масло, солятъ, хорошо все смѣшиваютъ и прибавляютъ 4 желтка; опять хорошо мѣшаютъ, затѣмъ прибавляютъ сюда же 4 взбитыхъ бѣлка, дѣлаютъ родъ маленькихъ колбасокъ, обмакиваютъ въ сырыя яйца и толченые бѣлые сухари и запекаютъ въ духовой печи на противнѣ.

Подаютъ къ котлетамъ или разнымъ жаркимъ, обливъ какимъ-либо соусомъ.

339. Лукъ порей жареный.

Выдать: $^1/_2$ фунта луку порей, 2 ложки масла, 2 ложки толченыхъ сухарей.

Толстый порей слегка отвариваютъ въ соленой водѣ, мажутъ растопленнымъ масломъ или обмакиваютъ въ постное масло, обваливаютъ въ сухаряхъ и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ.

Служитъ гарнитюромъ.

340. Лукъ порей отварной.

Какъ № 326.

341. Лукъ рѣпчатый отварной.

Для гарнитюра обыкновенно берутъ мелкій рѣпчатый лукъ, такъ называемый сѣянецъ, и поступаютъ какъ въ № 326.

342. Лукъ рѣпчатый жареный.

Обыкновенно его употребляютъ рубленый и поджариваютъ въ маслѣ до спѣлости, не давая зарумяниться; для нѣкоторыхъ гарниров, наоборотъ, требуется поджаренный докрасна.

343. Лукъ шарлотъ жареный.

Поджариваютъ цѣльный въ фрютюрѣ или на сковородѣ съ масломъ со всѣхъ сторонъ.

344. Лукъ шарлотъ вареный.

Какъ № 326.

345. Морковь фаршированая.

Выдать: 10 штукъ крупной моркови, $^1/_2$ фунта масла, $^1/_2$ ложки масла, 2 яйца, 1 ложку сухарей.

Берутъ крупную морковь, очищаютъ и слегка отвариваютъ въ соленой водѣ, потомъ осторожно выбираютъ сердцевину перочиннымъ ножемъ и выбранную сердцевину рубятъ съ сырымъ какимъ-либо мясомъ птицы или телятины, куда прибавляютъ немного растопленнаго масла, соли, перцу, укропу и, смотря по количеству фарша, 1—2 яйца, все хорошо перемѣшиваютъ, рубятъ мелко и этой смѣсью фаршируютъ морковь; острымъ ножемъ рѣжутъ эту фаршированую морковь кружочками, каждый таковой кружочекъ обмакиваютъ въ яйцо, обваливаютъ въ мукѣ или сухаряхъ и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

Служитъ гарнитюромъ ко многимъ мяснымъ блюдамъ.

346. Картофель фаршированый.

Выдать все то, что сказано въ № 345, замѣнивъ морковь картофелемъ.

Фаршъ, описанный въ № 345, отлично можетъ служить для фаршированія сырого картофеля, который потомъ лучше жарить въ кипящемъ фрютюрѣ цѣльнымъ, или поступаютъ какъ въ № 345.

347. Картофель въ фрютюрѣ (ліонезъ).

Очищаютъ сырой картофель, рѣжутъ тонкими ломтиками и жарятъ въ фрютюрѣ, пока зарумянится; достаютъ дрышлакомъ и гарнируютъ имъ бифстексъ, ростбифъ и пр.

Такимъ образомъ приготовленный картофель хруститъ на зубахъ и очень вкусенъ.

348. Картофель отварной.

Мелкій картофель очищаютъ и отвариваютъ въ соленой водѣ, бульонѣ или молокѣ и гарнируютъ имъ блюда.

349. Картофель а ля метръ д'отель.

Выдать: 2 фунта молодого картофеля, $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, 2 ложки рубленой зелени петрушки или укропа.

Молодой картофель хорошо промываютъ и неочищеный варятъ въ соленой водѣ, бульонѣ или молокѣ, обливаютъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, посыпаютъ рубленой зеленью и убираютъ его протертымъ чрезъ рѣшето масломъ № 324.

Этотъ картофель служитъ какъ гарниръ и подается также отдѣльнымъ блюдомъ къ завтраку.

Если хотятъ приготовить это блюдо изъ стараго картофеля, то выбираютъ, по возможности, самый мелкій и, очистивъ его, поступаютъ какъ сказано выше.

350. Горошекъ сушеный.

Выдать: $^1/_2$ фунта сухого англійскаго горошку, 1 ложку муки, $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, щепотку соли.

Чѣмъ мельче и темнѣе горошекъ, тѣмъ онъ лучше и вкуснѣе. Его отвариваютъ въ бульонѣ, молокѣ или прямо въ водѣ такое количество, чтобы вышло довольно густо. Если же будетъ взято болѣе бульона или воды, сколько надо, вслѣдствіе чего горошекъ получится жидкимъ, то его сгущаютъ небольшимъ количествомъ пшеничной муки. Хорошо прокипятивъ, прибавляютъ сливочнаго масла и немного соли.

351. Горошекъ свѣжій лущеный.

Приготовляется такъ же, какъ № 350.

352. Гороховыя лопатки (стручки).

Объ нихъ уже было однажды упомянуто въ № 332, кромѣ того онѣ еще приготовляются какъ № 350, а здѣсь я хочу коснуться вопроса, какъ различать лопатки простого гороха отъ сахарнаго, такъ какъ въ этомъ различіи состоитъ ихъ способъ приготовленія.

Французскіе, или сахарные, гороховые стручки должны свободно ломаться, поэтому съ ними ничего болѣе не дѣлаютъ, какъ только обрываютъ кончики и удаляютъ ихъ вмѣстѣ съ жилками и стручки затѣмъ прямо можно отваривать. Что же касается до стручковъ простого гороха, то они не переламываются, а при изломѣ держатся на тонкой пленкѣ, которую удаляютъ такъ: каждый стручекъ разламываютъ вдоль на двѣ части и потомъ каждую половину переламываютъ и отдѣляютъ внутреннюю пленку, потомъ уже варятъ какъ сахарный горохъ; безъ этой предосторожности оставшаяся пленка ни въ какомъ случаѣ не можетъ развариться и будетъ только застревать между зубами, производя непріятное ощущеніе.

353. Макароны.

Отваренныя въ соленой водѣ, въ бульонѣ или молокѣ служатъ гарниромъ.

354. Вермишель.

То же, что и № 353.

355. Звѣздочки.

То же, что и № 353.

356. Яйца свѣжія.

Свѣжесть яицъ лучше всего узнавать на свѣтъ—способъ всѣмъ и каждому извѣстный. Идутъ для гарнировъ и во многія кушанья. Они составляютъ въ домашнемъ хозяйствѣ одну изъ главныхъ принадлежностей, а потому если возможно, то ихъ слѣдуетъ за-

готовить лѣтомъ, такъ какъ въ это время они дешевы. Способъ заготовленія описанъ въ отдѣлѣ заготовокъ.

357. Яйца всмятку.

Въ кипящую воду кладутъ свѣжія яйца и держатъ 3 минуты, вытаскиваютъ и погружаютъ въ холодную воду.

358. Яйца въ мѣшочекъ.

Поступаютъ какъ въ № 357, но въ кипяткѣ держатъ 5 минутъ.

359. Яйца въ крутую.

Въ кипяткѣ держатъ 10—15 минутъ.

360. Яйца выпускныя.

На нагрѣтую сковороду, съ небольшимъ количествомъ масла, выпускаютъ одинъ за другимъ яйца такъ, чтобы желтокъ не разлился. Когда бѣлокъ окрѣпнетъ, но желтокъ еще не свернется, въ это время рѣжутъ эту яичницу такъ, чтобы въ каждомъ кускѣ находился цѣльный желтокъ, и ими гарнируютъ бифштексъ и пр.

361. Или.

Яичницѣ № 360 даютъ свернуться, какъ бѣлку, такъ и желтку, и поступаютъ далѣе какъ въ предыдущемъ №.

362. Или.

Яйца сырыя разбалтываютъ пополамъ съ молокомъ и выливаютъ на сковороду; когда поспѣетъ, рѣжутъ на куски требуемой величины, посыпаютъ рубленой зеленью и гарнируютъ блюда.

363. Сыръ изъ зайца или какой-либо дичи.

Выдать: 1 зайца, 2 ложк. сухарей, 2 трюфеля и $^1/_2$ мускатнаго орѣха; сливочное масло, яичницу, шпигъ, сыръ и вино выдаютъ въ пропорціи, указываемой ниже.

Заяцъ или какую угодно дичь тушатъ въ закрытой кастрюлѣ до готовности, потомъ мясо снимаютъ съ костей, мелко рубятъ и по вѣсу взятаго мяса прибавляютъ: $^1/_4$ вѣса сливочнаго масла, $^1/_4$ вѣса рубленой яичницы № 361, $^1/_8$ вѣса мелко рубленаго шпига, $^1/_4$ вѣса тертаго какого угодно сыра, $^1/_2$ мускатнаго орѣха, $^1/_4$

вѣса какого-либо крѣпкаго бѣлаго вина, 2 рубленыхъ трюфеля. Все сложить въ кастрюлю, посыпать сухарями и занечь.

Этотъ гарниръ великолѣпенъ для многихъ блюдъ, какъ-то: майонезовъ, заливныхъ и пр. холодныхъ блюдъ

363б. Сыръ изъ ветчины.

Выдать: 1 фун. вареной ветчины и $^1/_2$ фун. чухонскаго масла.

Ветчину натираютъ на теркѣ и хорошо смѣшиваютъ съ масломъ. Хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

364. Огурцы жареные.

Выдать: 5 свѣжихъ огурцовъ, по 1 щепоткѣ толченаго перцу и соли, 2 ложки муки или сухарей.

Свѣжіе огурцы очищаютъ отъ верхней кожицы, разрѣзаютъ вдоль на четыре части, посыпаютъ слегка перцемъ, солью и, обваливъ въ сухаряхъ или мукѣ, жарятъ въ фрютюрѣ.

Когда зарумянятся, вытаскиваютъ друшлакомъ, кладутъ на пропускную (неклееную) бумагу, чтобъ удалить избытокъ жира, и гарнируютъ ими жаркія, рагу и пр.

365. Рагу изъ огурцовъ.

Выдать: 10 свѣжихъ огурцовъ, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, 1 стаканъ уксусу.

10 свѣжихъ огурцовъ очистить отъ кожицы и зеренъ, нарѣзать кусочками, посолить, прибавить $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла, немного перцу и пряностей, прибавить 1 ст. уксусу и по вкусу сахару; томить до готовности, послѣ чего подправить мукой, переженной съ масломъ.

Подаютъ къ жареной телятинѣ, говядинѣ, бараниѣ и свининѣ.

366. Салатъ изъ сельдерея.

Выдать: 4 корня сельдерея, $^1/_2$ стакана уксусу, 2 ложки прованскаго масла, щепотку толченаго перцу.

Крупные корни сельдерея очищаютъ, рѣжутъ тонкими ломтиками и, посоливши немного, даютъ стоять 1—2 часа, послѣ чего приливаютъ уксусу и прованскаго масла и посыпаютъ слегка толченымъ перцемъ.

Подаютъ ко всѣмъ жаркимъ.

367. Салатъ изъ кислой капусты съ грибами.

Выдать: примѣрное количество отварныхъ сухихъ грибовъ, кислой капусты, сахару, перцу и постнаго масла по желанію.

Примѣрное количество шинкованой или рубленой кислой капусты смѣшиваютъ съ примѣрнымъ количествомъ шинкованыхъ или рубленыхъ отварныхъ сухихъ грибовъ, подправляютъ по вкусу сахаромъ, перцемъ и постнымъ масломъ.

Подается къ рыбнымъ жаркимъ.

368. Салатъ изъ кислой капусты.

Все то же, что въ № 367, но безъ грибовъ.

369. Салатъ изъ свѣжей капусты.

Выдать то же, что въ № 367, кромѣ грибовъ.

Свѣжую капусту тонко шинкуютъ, солятъ и даютъ стоять до тѣхъ поръ, пока она выдѣлитъ изъ себя сокъ, тогда подправляютъ по вкусу сахаромъ, уксусомъ и постнымъ масломъ. Кто любитъ, прибавляютъ перцу.

Подается ко многимъ жаркимъ, а также къ отварной говядинѣ.

380. Салатъ свѣжій, латукъ, ромэнъ, цикорій и пр., по-французски.

Выдать: 1 фун. свѣжаго салата, $^1/_8$ фун. провансаго масла, 2 ложки уксусу, щепотку перцу толченаго и соли по вкусу.

Салаты эти приготовляются различно, и всякая нація приготовляетъ ихъ по своему вкусу. Листья салата сначала перебираютъ и удаляютъ сорную траву и гнилые листья, обрѣзываютъ корни, перемываютъ и потомъ уже приготовляютъ.

Французы обыкновенно дѣлаютъ его такъ: берутъ какой-либо салатъ, одинъ или въ смѣси съ цикоріемъ, и передъ самымъ обѣдомъ поливаютъ его провансkимъ масломъ и прибавляютъ немного уксусу, посыпаютъ перцемъ, солью и перемѣшиваютъ не разрѣзая. Сахаръ не употребляютъ.

381. Или по-нѣмецки.

Выдать: 1 фун. салату, 1 яйцо, щепотку соли, 1 лож. провансkаго масла, сахару и перцу по вкусу.

Отобранный и перемытый салатъ обливаютъ соусомъ изъ крутого желтка, растертаго съ солью, сахаромъ, уксусомъ и провансkимъ

скимъ масломъ, хорошо все перемѣшиваютъ и разрѣзываютъ салатъ, послѣ чего прибавляютъ немного перцу и рубленый оставшійся бѣлокъ.

382. Или.

Приготовляютъ какъ № 381, но берутъ сырой желтокъ.

383. Или по-польски.

Выдать: 1 фун. салату, $1^1/_2$ ст. сметаны, 2 свѣжихъ огурца.

Салатъ обливаютъ густой сметаной, солятъ и прибавляютъ свѣжихъ огурцовъ безъ кожицы, нарѣзанныхъ ломтиками.

384. Или по-англійски.

Подаютъ безъ всякой приправы, но только перебираютъ и смѣшиваютъ съ разными травами, напримѣръ: майораномъ, укропомъ, щавелемъ, цикоріемъ, эстрагономъ и пр.

385. Или по-русски.

Приготовляютъ какъ № 381, но яицъ не берутъ, а вмѣсто нихъ прибавляютъ ложку крѣпкой готовой горчицы, вмѣсто же прованскаго масла берутъ подсолнечное или горчичное.

386. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Выдать: 5 свѣжихъ огурцовъ, щепотку соли, 3 лож. уксусу, 1 лож. прованскаго масла, сахару и перцу по вкусу.

Огурцы очищаютъ отъ кожицы, рѣжутъ тонкими ломтиками, солятъ и обливаютъ уксусомъ съ прованскимъ масломъ, сахаромъ и перцемъ. Если огурцы парниковые или оранжерейные, то верхнюю кожицу не срѣзаютъ, такъ какъ въ ней все достоинство огуречнаго аромата.

387. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ по-польски.

Приготовляютъ какъ № 383, но салата не берутъ.

388. Салатъ по-веигерски.

Выдать: 1 фун. фасоли, $^1/_2$ стак. уксусу, 2 лож. прованскаго масла, 2 рубл. луковицы и щепотку перцу.

Бѣлые турецкіе бобы отвариваютъ въ водѣ (безъ соли), отбрасываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и прибавляютъ уксусу, но вмѣсто него можно брать лимонную кислоту, разведенную въ холодной водѣ, и въ заключеніе прибавляютъ прованскаго масла, немного рубленаго луку и толченаго перцу.

389. Салатъ картофельный по-нѣмецки.

Выдать: 10 картофелинъ и прочее, указанное въ № 388, за исключеніемъ бобовъ.

Картофель отвариваютъ въ соленой водѣ, очищаютъ, рѣжутъ ломтиками, прибавляютъ немного сырого рубленаго луку, соли, перцу, уксусу, прованскаго масла и по желанію сахару, все хорошо перемѣшиваютъ; хорошо прибавить салатъ изъ сельдерея № 366.

390. Салатъ изъ турецкаго перцу.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1805.

391. Салатъ изъ брусничнаго варенья.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1806.

392. Салатъ изъ брусники съ рѣдькой.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1807.

393. Салатъ изъ свеклы.

Выдать: 1 ф. свеклы и все, что указано въ № 388, кромѣ луку и бобовъ.

Отвариваютъ свеклу, очищаютъ, рѣжутъ тонкими ломтиками, прибавляютъ уксусу, соли, прованскаго масла и перцу. Многіе сюда же прибавляютъ ломтики отварного картофеля и рубленаго луку.

394. Салатъ изъ маринованной свеклы.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1808.

395. Салатъ изъ моченой брусники.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1807.

396. Салатъ изъ моченыхъ яблокъ.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1815, 1816, 1817, 1818 и 1819.

397. Салатъ изъ моченой свеклы.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1834.

398. Салатъ изъ морошки.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1820.

399. Салатъ, огурцы, соленья и маринованья.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1824—1831 включительно

400. Салатъ-пикули.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1875 и 1876.

401. Салатъ-корнишоны.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1828.

402. Салатъ изъ бѣлой или красной смородины.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1809 и 1813.

403. Салатъ изъ дыни.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1810.

404. Салатъ-арбузы моченые.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1821.

405. Салатъ-арбузы маринованые.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1822.

406. Салатъ-вишни маринованыя.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1844.

407. Салатъ-сливы маринованыя.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1845.

408. Салатъ-крыжовникъ маринованый.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 1844.

409. Горчица разная.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1857—1867 включительно.

410. Соя разная.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1877—1885 включительно.

411. Уксусъ разный.

Смотри отдѣлъ заготовокъ №№ 1841—1845 включительно.

412. Соусъ основной бѣлый.

Берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго масла, помѣщаютъ въ кастрюлю и нагрѣваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ пшеничной муки, сколько она можетъ вшитать въ себя масла, и мѣшаютъ постоянно, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ чего прибавляютъ бульону или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжаютъ нагрѣвать, пока соусъ этотъ приметъ однообразный видъ. Вмѣсто скоромнаго масла можно брать какое угодно постное и вмѣсто бульона—рыбный наваръ, то-есть уху (если желаютъ имѣть постный соусъ).

Этотъ бѣлый соусъ есть основа всѣмъ прочимъ бѣлымъ соусамъ, которыхъ безчисленное множество, и разъ хозяйка маломальски научила вкусъ потребителей, она всегда сама, безъ помощи книги, можетъ сочетать такіе соусы, которые будутъ и вкусны, и дешевы, и пикантны.

413. Соусъ основной красный.

Дѣлается точно такъ же, какъ и бѣлый № 412, но только мука съ масломъ поджаривается до желаемаго цвѣта на сильномъ жару, при постоянномъ мѣшаніи, чтобъ не пригорѣла; разбавляютъ какъ въ предыдущемъ № и продолжаютъ кипятить также на сильномъ огнѣ. Съ этого соуса приготовляютъ всѣ красные соусы.

414. Или.

Возьмите говядины, не очень жирной, разрѣжьте на тонкіе ломтики, а потомъ на кусочки и обжарьте эти кусочки на сковородѣ безъ масла, до краснаго цвѣта, наблюдая, чтобы они не подго-

рѣли, для чего слѣдуетъ безостановочно мѣшать. Когда говядина такимъ образомъ будетъ поджарена, тогда сложите ее въ кастрюлю, прибавьте немного масла и продолжайте жарить, подливая понемногу мясного бульона, и варите, пока говядина совершенно разварится и процѣдите сквозь полотно или частое чистое ситочко, послѣ чего подправьте мукой до желаемой густоты и еще разъ хорошо прокипятите мѣшая.

Общее примѣчаніе къ соусамъ.

Зная приготовленіе основныхъ соусовъ, можно приготовлять соусы по своему усмотрѣнію и разнообразить ихъ до безконечности, но тѣмъ не менѣе я помѣщаю рецепты многихъ соусовъ, которыми можно пользоваться до тѣхъ поръ, пока собственный вкусъ и пріобрѣтенный навыкъ не позволятъ хозяйкѣ разнообразить соусы по собственному усмотрѣнію.

415. Соусъ изъ каперцевъ.

Берутъ желаемое количество соуса № 412, прибавляютъ по вкусу уксусу, сахару, по желанію каперцевъ, кипятятъ. Подаютъ къ разварной говядинѣ.

416. И л и.

Къ соусу № 415 прибавляютъ, кромѣ каперцевъ, безъ костей оливокъ, маринованныхъ и нарѣзанныхъ корнишоновъ, бѣлыхъ маринованныхъ или отварныхъ шинкованныхъ грибовъ.

417. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Выдать: $1^1/_2$ ст. мясного бульона, 5 шампиньоновъ, 1 стак. сметаны, $^1/_2$ фун. цвѣтной капусты, 1 лож. муки.

Берутъ $1^1/_2$ стак. мясного бульона, прибавляютъ 5 штукъ рубленыхъ шампиньоновъ, по вкусу лимонной кислоты, 1 стак. сметаны, солятъ и прибавляютъ мелкаго сахару по вкусу, хорошо кипятятъ, опускаютъ разобранную по частямъ $^1/_2$ фун. цвѣтную капусту, чтобы было довольно таки густо, продолжаютъ кипятить, пока капуста поспѣетъ, подправляютъ 1 лож. муки и еще одинъ разъ кипятятъ.

Подаютъ къ отварной домашней птицѣ.

418. Соусъ изъ зеленаго лука (холодный).

Выдать: 1 селедку, зеленаго луку и 2 стак. сметаны.

1 селедку очищаютъ и, выбравъ кости, мелко рубятъ; съ другой стороны нарѣзаютъ мелко зеленый лукъ, въ 2 раза болѣе вѣса селедки, и все обливаютъ 2 стаканами сметаны, хорошо размѣшиваютъ.

Подаютъ къ разварной говядинѣ или холодной жареной.

419. Соусъ изъ шампиньоновъ американскій красный.

Выдать: $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, $^1/_4$ фун. шампиньоновъ по вкусу лимонной кислоты или лимоннаго соку и сахару, $^1/_4$ стак. краснаго соуса № 413, по вкусу каенскаго перцу и $^1/_4$ фун. пюре томатовъ.

Въ $^1/_4$ ф. масла тушатъ въ закрытой кастрюлѣ $^1/_4$ фун. шампиньоновъ, мелко изрубленныхъ, къ которымъ прибавляютъ по вкусу лимоннаго соку, сахару и краснаго соуса № 413 или 414, немного каенскаго перцу и $^1/_4$ ф. пюре изъ томатовъ № 121.

Подаютъ къ котлетамъ, разварнымъ мясамъ телятины, рыбы.

420. Или бѣлый.

Къ соусу № 412 прибавляютъ, вмѣсто воды или бульона, бѣлое столовое вино до желаемой густоты, остальное все какъ № 419.

Подаютъ какъ № 419.

421. Соусъ томатъ.

Пюре томатъ № 121 смѣшиваютъ съ желаемымъ количествомъ соуса №№ 412, 413 или 414, приправляютъ солью. Подаютъ какъ № 419.

422. Соусъ пикантъ.

Выдать: 4 стак. мясного бульона, по 1 штукѣ разныхъ кореньевъ и понемногу пряностей, 2 ложк. муки, 2 ложк. масла чухонскаго, по 6 золот. маринованныхъ корнишоновъ, бѣлыхъ грибовъ, каперцевъ, оливокъ, по вкусу сахару, 2 рюмки мадеры, $^1/_2$ лимона.

Къ 4 стак. мясного бульона прибавляютъ разныхъ кореньевъ, пряностей и, хорошо уваривши, процѣживаютъ, потомъ приправляютъ 2 ложк. муки, поджаренной въ 2 ложк. масла, кладутъ по 6 золот. мелко рубленыхъ маринованныхъ корнишоновъ, бѣлыхъ грибовъ, каперцевъ, оливокъ безъ костей, изъ $^1/_2$ лимона ломтики безъ костей, подцвѣчиваютъ жженымъ сахаромъ, подсластиваютъ по вкусу сахаромъ, льютъ немного мадеры и даютъ 1 разъ вскипѣть.

Подаютъ какъ № 419.

423. Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Къ соусу № 412 прибавляютъ рубленые поджаренные въ маслѣ или отваренные въ водѣ свѣжіе грибы, немного лимоннаго соку, по вкусу. Прокипятить. Подаютъ къ разварной говядинѣ и рыбамъ.

424. Соусъ изъ хрѣна.

Къ соусу № 412 прибавляютъ тертаго хрѣна до густоты жидкой каши, сахару и соли по вкусу и разбавляютъ все, по желанію густоты, мяснымъ бульономъ.

Этимъ соусомъ обливаютъ говядину изъ супа, нарѣзанную равными кусками, и подаютъ отдѣльнымъ блюдомъ.

425. Соусъ съ соей.

Къ основному соусу № 412, 413 и 414 прибавляютъ какую-либо сою, но лучше всего кабуль. (Смотри отдѣлъ заготов. № 1884).

Подается какъ № 424, но хорошо и къ духовой говядинѣ.

426. Соусъ красный сладкій.

Къ соусу № 413 или 414 прибавляютъ по вкусу уксусу, подцвѣчиваютъ пережженнымъ сахаромъ и, прибавивъ немного бульона, чтобы сдѣлать его жиже, кладутъ немного мелкаго перебраннаго, промытаго изюма и простого чернослива, увариваютъ, пока черносливъ и изюмъ будутъ достаточно мягки. Сюда хорошо также прибавить порошка сухихъ грибовъ или же сначала разваренныхъ и нашинкованныхъ сухихъ грибовъ.

Этотъ соусъ идетъ ко многимъ блюдамъ, какъ жареным, такъ и разварнымъ, къ котлетамъ, къ телячьимъ ножкамъ, головкѣ, языку и т. п.

427. Соусъ красный съ лукомъ.

Лукъ мелко рубятъ, поджариваютъ докрасна въ маслѣ и смѣшиваютъ съ соусомъ № 413 или 414. Разбавляютъ бульономъ.

428. Соусъ кислосладкій изъ лука.

Къ соусу № 413 или 414 прибавляютъ желаемое количество рубленаго луку, но по возможности побольше, разбавляютъ бульо-

номъ, кладутъ по вкусу сахару, уксусу и соли и варятъ до готовности лука. Если пожелаютъ сдѣлать гуще, то можно подправить мукой.

Подаютъ какъ № 426.

428а. Соусъ бешамель.

Приготовляютъ какъ № 412, но вмѣсто бульона разбавляютъ сливками и подправляютъ желтками. Онъ служитъ для многихъ жаркихъ, о которыхъ будетъ сказано въ мясномъ отдѣлѣ.

429. Соусъ тертю.

Дѣлается какъ № 422, но безъ лимона и прибавляется къ нему, кромѣ всего, что въ соусѣ пикантъ, еще, по желанію вкуса, пюре изъ томатовъ № 121, рубленые трюфеля, каенскій перецъ и мадера.

Подается какъ № 426.

430. Соусъ къ пожарскимъ котлетамъ.

Выдать: 2 небольшихъ луковицы, 1/4 ф. шпигу, 1/4 ф. масла сливочнаго или хорошаго чухонскаго, 1/4 ф. шампиньоновъ, 1/8 ф. каперцевъ и оливокъ безъ костей, 1 ст. соуса № 414.

Лукъ со шпигомъ изрубить мелко, положить въ кастрюлю, куда прибавить кости отъ рябчиковъ, кожицу шампиньоновъ, оставшихся отъ ихъ чистки, посолить и налить все соусомъ № 414; если будетъ густо, то разбавить бульономъ и хорошо кипятить подъ крышкой. Когда лукъ и шпигъ поспѣютъ, все выложить въ фарфоровую ступку, хорошо истолочь и протереть чрезъ рѣшето. Къ этому процѣженному соусу прибавить рубленые очищенные шампиньоны, немного лимонной кислоты, немного сахару, по вкусу, всыпать каперцы, оливки, прибавить сливочнаго масла и хорошо вскипятить, пока поспѣютъ шампиньоны.

Этотъ соусъ спеціально служитъ для пожарскихъ котлетъ, но по вкусу своему можетъ идти ко многимъ блюдамъ изъ дичи или домашней птицы, какъ жареной такъ и вареной, а равно и къ телячьимъ котлетамъ.

431. Соусъ изъ пѣтушиныхъ гребешковъ и сладкаго мяса.

Выдать: 2 стак. соуса № 412, по 1/4 фун. пѣтушин. гребешк. сладкаго мяса и шампиньоновъ.

Къ соусу № 412 прибавляютъ $^1/_4$ фун. шинкованыхъ шѣтушиныхъ гребешковъ и кусочками нарѣзанное сладкое мясо, а также и шинкованые шампиньоны. Увариваютъ до снѣлости грибовъ; если желаютъ, то можно прибавить мадеры или хересу.

Подаютъ къ дичи или домашней птицѣ и цыплятамъ.

432. Соусъ провансаль (холодный).

Выдать: 1 ложку готовой сарептской горчицы, 4 сырыхъ желтка, 1 лож. уксусу и 5 лож. провансаго масла.

На 1 ложку готовой крѣпкой сарептской желтой горчицы берутъ 4 сырыхъ желтка, хорошо растираютъ, капля по каплѣ прибавляютъ 5 ложекъ лучшаго провансаго масла, все время сбивая вилкой, приливаютъ 1 ложку крѣпкаго уксуса или сокъ изъ лимона, снова сбиваютъ до густоты. Приготовляютъ не ранѣе, какъ за 2 часа до подачи.

Подаютъ къ майонезамъ и разнымъ холоднымъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.

433. И л и (холодный).

Выдать: 1 ложку готовой сарептской горчицы, 1 ложку мелкаго сахару, немного соли, $^1/_2$ ложки уксуса, $^3/_4$ стакана провансаго масла.

1 ложку готовой крѣпкой горчицы растираютъ съ 1 ложк. мелкаго сахара, немного соли, $^1/_4$ ложки уксуса, $^3/_4$ ст. провансаго масла. Приготовляютъ такъ же, какъ № 432, за 2 часа до подачи и прибавляютъ мелко рубленыхъ каперцевъ или салата.

434. И л и (холодный).

Выдать: 1 лож. готов. горчицы, 4 яйца, 2 лож. мелкаго сахару, 8 лож. провансаго масла, 1 ложку уксусу, 1 ложку галантира № 299 и 1 ложку рубленыхъ каперцевъ.

1 ложку готовой горчицы, 4 крутыхъ желтка растираютъ съ 2 ложк. мелкаго сахара, немного соли, 8 лож. провансаго масла, 1 лож. уксуса, все подогрѣваютъ и прибавляютъ немного галантира № 299, и, снявъ съ огня, бьютъ все, пока получится однородная нѣжная масса, потомъ прибавляютъ мелко рубленыхъ каперцевъ.

435. Соусъ венеціанскій.

Къ соусу № 412 прибавить по вкусу уксусу, немного масла, рубленаго эстрагону, хорошо вскипятить.

436. Соусъ голландскій.

Выдать: 2 стакана соуса № 412, 4 желт., $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, по вкусу сахару и уксусу.

Къ соусу № 412 прибавить желтковъ, хорошо размѣшать, слегка подогрѣвъ, и прибавить сливочнаго масла, немного уксусу, по вкусу мелкаго сахару и, легко подогрѣвая, взбивать, пока поднимутся желтки; посолить.

Подаютъ къ цыплятамъ и разной домашней разварной птицѣ, а также къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ и пр.

437. И л и.

Выдать: 1 ложку муки, 2 ложки сливочнаго масла, 2 стакана бульону, 1 рюмку мадеры, 1 лимонъ, 5 яицъ и сахару по вкусу.

1 лож. муки, 2 лож. сливочнаго масла и 2 ст. бульону хорошо прокипятить; прибавить 5 сырыхъ желтковъ, 1 рюмку мадеры, хересу или лиссабонскаго, цедру и сокъ съ 1 лимона, по вкусу соли и сахару и, слегка подогрѣвая, хорошо взбить.

Подаютъ какъ № 436.

438. Соусъ татарскій (холодный).

Выдать: 5 яицъ, 1 ложку мелкаго сахару, 2 лож. прованскаго масла, $^1/_4$ стакан. уксусу и 1 ст. тертаго хрѣну.

5 сырыхъ желтковъ растереть добѣла съ 1 лож. мелкаго сахару и 2 лож. прованскаго масла, прибавить $^1/_4$ стак. уксусу и 1 стаканъ тертаго хрѣну.

Подаютъ къ холоднымъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.

439. Соусъ крѣпкій.

Къ соусу № 414 прибавляютъ еще сухого бульона, по желанію крѣпости, соку изъ лимона или лимонной кислоты, немного сахару и все хорошо мѣшаютъ на слабомъ огнѣ.

Подаютъ къ разнымъ мяснымъ кушаньямъ и къ паштетамъ.

440. Соусъ сборный (холодный).

Выдать: 2 ложки готовой сарептской горчицы, 2 лож. прованскаго масла, 5 яицъ, 1 ст. уксусу, по вкусу сахару, 5 маринованыхъ грибовъ, по 6 золот. каперцевъ и оливокъ.

2 ложки готовой крѣпкой горчицы, 2 ложки провансkаго масла, 5 сырыхъ желтковъ и 1 стак. уксуса хорошо растереть и прибавить 5 штукъ рубленыхъ маринованыхъ грибовъ, зеленаго луку и укропу, по 6 золот. каперцевъ и безъ костей оливокъ, по вкусу сахару, соли.

Подается какъ къ мяснымъ, такъ и рыбнымъ блюдамъ, заливнымъ, майонезамъ и пр.

441. Соусъ изъ селедки.

Выдать: 1 селедку, 1 лож. масла русскаго, 3 луковицы, 1 стак. соуса № 412 и 1 стаканъ сметаны.

1 селедку отдѣляютъ отъ костей, рубятъ и поджариваютъ въ ложкѣ масла съ 3 ложками рубленаго лука, прибавляютъ 1 ст. соуса № 412, столько же сметаны и немного укропу; разъ прокипятить.

Подаютъ къ мяснымъ блюдамъ, а равно и къ разнымъ гренкамъ, какъ отдѣльное блюдо къ завтраку.

442. Соусъ французскій.

Выдать: 2 стак. соусу № 414, 2 рюмки вина, 2 трюфеля, 6 золот. маринованыхъ корнишоновъ.

Къ соусу № 414 прибавляютъ по желанію мадеры, хересу или лиссабонскаго, рубленыхъ трюфелей или шампиньоновъ и корнишоновъ маринованыхъ; хорошо уварииваютъ, солятъ.

Подается къ жаркимъ или паштетамъ изъ дичи.

443. Соусъ бѣлый.

Выдать: 2 стакана соуса № 412, 1 стак. сливокъ, 1 орѣхъ мускатный, 5 яицъ и $^1/_2$ лимона.

Къ соусу № 412 прибавляютъ сливокъ (но чтобы не было очень жидко) и порошку мускатнаго орѣха; даютъ прокипѣть и затѣмъ охлаждаютъ. Далѣе одинъ за другимъ кладутъ 5 желтковъ, хорошо и не переставая мѣшаютъ на слабомъ огнѣ, не давая желткамъ свернуться; подавая прибавляютъ нѣсколько ломтиковъ лимона.

Подается къ отварнымъ домашнимъ птицамъ, рыбамъ и овощамъ, какъ голландскій № 436 или 437.

444. Соусъ изъ артишокъ по-англійски.

Выдать: 2 фун. артишокъ и 4 стак. соуса № 412.

2 ф. артишокъ очищаютъ отъ зелени, сѵариваютъ въ со-

ленной водѣ до мягкости и протираютъ чрезъ рѣшето. Отдѣльно приготовляютъ 4 стак. соуса № 412 и смѣшиваютъ съ протертыми грибами, солятъ, даютъ слегка прокипѣть, приправляютъ кленскимъ перцемъ по вкусу.

Подаютъ къ жарено баранинѣ, телятинѣ и дичи.

445. Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Огурцы очищаютъ, выбираютъ зерна, рѣжутъ на кусочки, солятъ и даютъ стоять, пока они дадутъ изъ себя сокъ, который сливаютъ прочь, а огурцы поджариваютъ въ маслѣ подъ крышкой въ кастрюлѣ, куда прибавляютъ по вкусу уксусу, сахару и перцу. Когда все хорошо утомится, прибавляютъ немного сухого бульону и бѣлаго столоваго вина.

Подаютъ къ жаркимъ.

446. Соусъ изъ кольраби.

Выдать. 1 фун. кольраби, ½ ф. масла сливочнаго, 2 ложки муки, 1 стаканъ сливокъ или молока, сахару по вкусу.

Очистить 1 фун. кольраби, разрѣзать на куски, положить въ кипятокъ, куда прибавить кусокъ хорошаго масла, соли и сварить до мягкости. Отдѣльно вскипятить 1 стаканъ сливокъ или молока съ ¼ фун. масла, растертаго съ мукой, положить немного сахару, смѣшать съ отварной кольраби и тушить на легкомъ огнѣ.

Подается къ котлетамъ, сосискамъ, жареной или вареной телятинѣ, птицѣ и пр.

447. Соусъ изъ коротели или моркови.

Приготовляется какъ № 446.

448. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Приготовляется какъ № 446.

449. Соусъ изъ спаржи.

Приготовляется какъ № 446.

450. Майонезъ.

Выдать: 2 стак. галантира № 299, ½ стакана провансаго масла, ¼ стак. уксусу.

Галантиръ помѣщаютъ въ высокую кастрюлю, нагрѣваютъ, пока распустится, послѣ чего приливаютъ уксусъ и провансское масло, выносятъ на снѣгъ и не переставая бьютъ вѣничкомъ добѣла; по вкусу прибавляютъ соли и сахару.

По желанію, его дѣлаютъ, какъ и галантиръ, разноцвѣтнымъ. Этотъ майонезъ идетъ для приготовленія отдѣльныхъ блюдъ, носящихъ названіе майонезовъ, о чемъ будетъ мною сказано въ своемъ мѣстѣ.

451. Майонезъ изъ мозговъ.

Выдать: какъ для № 450 и телячій мозгъ.

Къ предыдущему № 450 прибавляютъ отваренные въ соленой водѣ съ уксусомъ телячьи мозги, протертые чрезъ рѣшето.

Этотъ майонезъ служитъ также для приготовленія прочихъ майонезовъ.

452. Бульонъ мясной, сухой.

Смотри отдѣлъ заготовокъ № 2001.

453. Хрѣнъ.

Употребляется въ двухъ видахъ: наскобленный пожемъ въ видѣ тонкихъ стружекъ, которыя употребляютъ какъ гарниръ для бифштекса, ростбифа, котлетъ и пр., и тертый хрѣнъ, который замѣняетъ собой горчицу. Для этой цѣли онъ приготовляется съ уксусомъ, солью и сахаромъ, подается къ разварной говядинѣ, рыбамъ и студеню и проч., или съ сахаромъ и сметаной — для разварного поросенка, а также и для говядины.

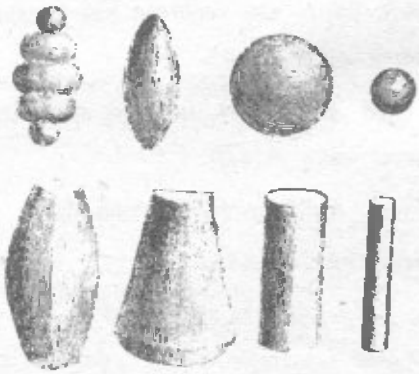

Рис. 29. Фигурная морковь и проч. коренья.

ОТДѢЛЪ V.

Блюда изъ говядины, телятины, свинины, баранины, птицы, дичи и проч.

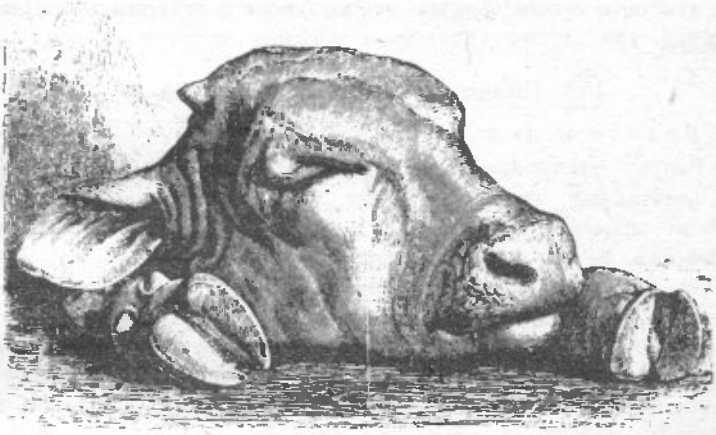

Рис. 30. Телячья головка.

454. Говядина для дороги.

Выдать: 20 фун. говядины ростбифъ, 1 ф. шпигу, маринаду № 1842 до покрытія говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ.

Большой кусокъ не жирной говядины какъ можно болѣе нашпиговать саломъ (а кто любитъ и чеснокомъ), поджарить его на вертелѣ или рашперѣ со всѣхъ сторонъ, чтобы образовалась корка, но стараться, чтобы она не пригорѣла и дать остыть, послѣ чего кладутъ въ большую каменную банку и заливаютъ холоднымъ маринадомъ № 1842, гдѣ держатъ 6—10 дней, смотря по толщинѣ куска мяса. Послѣ этого мясо вынимаютъ, даютъ стечь маринаду, кладутъ на противень, подливаютъ немного воды и жарятъ въ духовой печи, часто переворачивая. Когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ, его переносятъ въ чугунъ, полученный сокъ сливаютъ туда же и прибавляютъ кореньевъ, закрываютъ крышкой и тушатъ до совершенной готовности, послѣ чего вынимаютъ и употребляютъ холоднымъ.

Эта говядина очень вкусна и долго не портится, какъ лѣтомъ такъ и зимой, почему она съ выгодой можетъ быть употребляема при путешествіяхъ.

Не менѣе вкусна она и горячая; для этого къ оставшейся подливкѣ прибавляютъ немного уксуса, въ которомъ мариновалась

отъ говядина, сухого бульона, немного муки и рубленые оставшіеся коренья, все хорошо кипятать и отдѣльно подаютъ въ соусникѣ.

455. Говядина охотничья, по-любительски.

Выдать все то же, что въ № 454.

Беруть также большой кусокъ не жирной говядины, кладуть въ полотняный толстый мѣшокъ, туго завязываютъ и черезъ полотно сильно со всѣхъ сторонъ колотятъ деревяннымъ плоскимъ молоткомъ, а еще лучше скалкой, до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается достаточно мягкимъ; солятъ по способу № 1903, въ теченіе 1—2 недѣль, послѣ чего замаринованываютъ маринадомъ № 1842 съ прибавленіемъ толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ и коріандры; въ этомъ маринадѣ говядину держатъ также недѣли 2, часто поворачивая, затѣмъ вынимаютъ, даютъ стечь маринаду, переносятъ въ чугунъ и тушатъ съ кореньями, какъ въ № 454, съ прибавленіемъ большого количества шпигу.

Если эту говядину употребляютъ горячей, то соусъ приготовляется къ ней какъ въ № 454; если же ее подаютъ въ холодномъ видѣ, то оставшійся соусъ изъ-подъ жаренія процѣживаютъ, остужаютъ, снимаютъ жиръ, и къ полученному раствору прибавляютъ провансскаго масла, готовой горчицы, вѣбиваютъ на льду и этимъ соусомъ обливаютъ мясо, отчего оно не будетъ сохнуть.

Это жаркое въ холодномъ видѣ подается на столъ въ день свѣтлаго Христова Воскресенія, для чего его убираютъ разноцвѣтнымъ галантиромъ № 303—307, отдѣльно подается соусъ № 434 и № 438 или № 440.

456. Говядина бефъ а ля модъ.

Выдать: какъ въ № 454, $^1/_4$ фун. желатина и 2 яйца.

Большой кусокъ жирной говядины шпигуютъ, по возможности больше, саломъ и маринуютъ дня 3—5 въ маринадѣ № 1842, послѣ чего перекладываютъ въ горшокъ, куда вливаютъ тотъ маринадъ, въ которомъ находилась говядина, разбавляютъ водой, горшокъ замазываютъ хлѣбомъ и ставятъ на 3—5 часовъ въ хорошо натопленную печь. Послѣ этого говядину вынимаютъ, оставшуюся подливку процѣживаютъ, прибавляютъ нѣсколько бѣлаго желатина, чтобы жидкость при охлажденіи могла хорошо застывать, тогда оттягиваютъ ее яйцами, подаютъ говядину кускомъ или нарѣзанную. Если жидкости для залитія будетъ недостаточно, то слѣдуетъ добавить мяснаго бульона.

Подаютъ какъ № 454 или 455.

457. Говядина по-французски.

Выдать: 5 ф. филея, 3 луковицы, ½ ф. шпигу, ¼ ф. ветчины, по 2 шт. моркови и рѣпы, 1 стак. бѣлаго вина и 1 стак. сметаны.

5 ф. говядины положить въ кастрюлю, прибавить 3 рубленыхъ большихъ луковицы, а на дно и на верхъ кастрюли положить ломтики шпигу, ветчины, моркови и рѣпы; посолить, прибавить толченаго перцу, стаканъ бѣлаго столоваго вина и стаканъ сметаны, закрыть крышкой и томить 3 часа.

Передъ отпускомъ подливку процѣдить, заправить уксусомъ, мукой и сахаромъ, прибавить еще вина, вскипятить и подавать отдѣльно въ соусникѣ.

458. Говядина тушоная.

Выдать: 20—25 ф. говядины, 1 ф. шпигу, 5 луковицъ, по 1 шт. кореньевъ, немного пряностей, 1 лимонъ, ½ ф. чернаго хлѣба и 2 бут. квасу.

Кусокъ говядины, отъ края или огузка, хорошо выбить скалкой и посолить. Въ кастрюлю положить тонкіе ломтики шпигу, луку, кореньевъ, пряностей, ломтики лимона съ цедрой и кусокъ чернаго кислаго хлѣба, на все это положить мясо, налить стакана два хорошаго квасу, покрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ. По мѣрѣ выкипанія кваса надо его понемногу подливать, чтобы получилось достаточно подливки, которая очень вкусна; когда мясо будетъ готово, вынуть его и сложить на блюдо; снявъ съ подливки жиръ, процѣдить и облить ею мясо.

Къ такому мясу идетъ жареный картофель, который можно жарить въ той же кастрюлѣ вмѣстѣ съ мясомъ, но для того, чтобы онъ не развалился, его слѣдуетъ положить (цѣльнымъ) въ кастрюлю за часъ или полтора до обѣда.

459. Говядина жареная.

Выдать: 5 фун. говядины, 5 морковей, 5 луковицъ, 1 сельдерей, 1 петрушку, 10 картофелинъ, 1 бут. квасу, 1 ложк. муки.

Для этого весьма обыкновеннаго блюда берутъ край, кладутъ его на сотейникъ, посыпаютъ солью и обкладываютъ сверху и съ боковъ мелкими ломтиками моркови, лука, сельдерея, петрушки, картофеля, подливаютъ хлѣбнаго квасу и ставятъ въ духовую печь. Говядину нужно часто поворачивать и поливать квасомъ, а когда готова, то слить соусъ въ кастрюлю, слегка остудить, снять

жиръ. Небольшой кусокъ масла (или снятый жиръ) растереть съ 1 ложк. муки и развести этимъ соусомъ, помѣшивая лопаткой на плитѣ до тѣхъ поръ, пока мука съ масломъ не распустится совершенно. Затѣмъ говядину рѣжутъ на куски, кладутъ на блюдо и обливаютъ этимъ соусомъ.

Къ этой говядинѣ подаются, какъ гарниръ, какіе угодно овощи или коренья, какъ въ цѣльномъ видѣ, такъ и въ нарѣзанномъ, также пюре, макароны, горохъ во всѣхъ видахъ, бобы или фасоль, каштаны, цѣльные или въ видѣ пюре, тушоные и жареные грибы и всякіе салаты, соленья и маринады. Рис. 31.

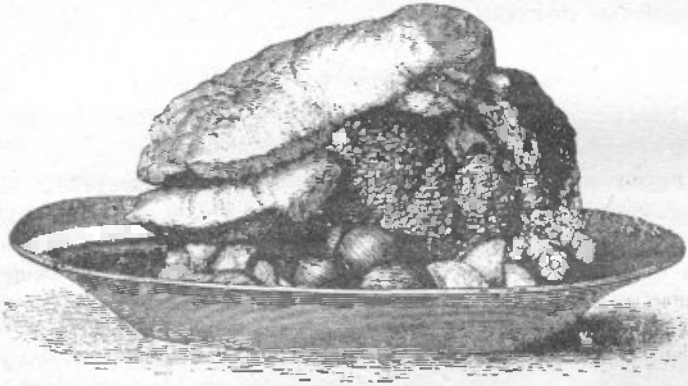

Рис. 31. Говядина жареная.

460. Говядина разварная (бульи).

Выдать: 3 фун. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 1 корень хрѣна или все, что сказано въ № 424.

Блюдо это, умѣло приготовленное, одно изъ самыхъ питательныхъ и вкусныхъ, но для этого слѣдуетъ: во 1) не смѣшивать разварную говядину со всякой вареной говядиной, вынимаемой изъ суповъ, щей или похлебокъ, а во 2) на приготовленіе ее слѣдуетъ обратить особое вниманіе, такъ какъ въ ней долженъ быть удержанъ весь сокъ, который въ бульонной говядинѣ, наоборотъ, стараются по возможности выварить. Для этой говядины исключительно идетъ мясо филея, кострецъ и огузокъ (къ хвосту), его солятъ по вкусу и цѣликомъ помѣщаютъ въ кастрюлю съ кипящей ключомъ водой и тѣмъ самымъ даютъ кипяткѣ возможность обхватить говядину хорошенько со всѣхъ сторонъ, чтобы отъ дѣй-

ствія сильнаго кипятка по возможности быстро свернулся бѣлокъ крови говядины и тѣмъ самымъ какъ бы закупоралъ всѣ отверстія, т. е. поры, чтобы предотвратить выходъ сокамъ. При этомъ выдѣленія пѣны какъ при варкѣ бульона, разумѣется, не будетъ, такъ какъ эта пѣна не что иное, какъ свернувшійся и выдѣлившійся въ бульонъ альбуминъ крови, т. е. бѣлковина. Такую говядину, смотря по величинѣ куска, слѣдуетъ варить 3—6 часовъ, и въ половинѣ варки слѣдуетъ положить цѣльные коренья. Этими же кореньями, нарѣзанными крупными кусками, гарнируютъ говядину на блюдѣ.

Отдѣльно подаютъ хрѣнъ въ уксусѣ или обливаютъ соусомъ № 424.

Эту говядину лучше подавать цѣлымъ кускомъ, а рѣзать ее уже за столомъ.

461. Говядина паровая.

Выдать: 3 фун. говядины и $^1/_2$ стак. бульона.

Говядина эта дѣлается изъ вырѣзного филея, нарѣзаннаго кусками толщиной въ $1^1/_2$ пальца и величиной въ большую ладонь. Посоленые и посыпанные перцемъ эти куски укладываются въ такъ называемую паровую кастрюльку съ плотно прикрывающеюся крышкой. Прибавляютъ, кто любитъ, каперцевъ, немного безъ костей оливокъ, шинкованыхъ бѣлыхъ маринованыхъ грибовъ и корнишоновъ, приливаютъ $^1/_2$ стакана бульона и, закрывъ крышкой, варятъ на спирту, бензиновой или керосиновой кухнѣ въ теченіе 10—15 минутъ, не болѣе. Получится превосходное во всѣхъ отношеніяхъ кушанье. Во время варки слѣдуетъ встряхивать нѣсколько разъ кастрюлю, не открывая крышки, чтобы говядина не пригорѣла.

Лучше всего къ ней подавать свѣжій салатъ, приготовленный по-французски, № 380.

462. Говядина духовая.

Выдать: 3 фун. говядины, 2 ложк. муки, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 луковицы, немного пряностей и $^1/_2$ ст. вина.

Нарѣзать ломтями какъ въ № 461 говядину (кострецъ, щупъ или огузокъ), побить ее хорошенько скалкой и обухомъ косаря или поварского ножа, но не разбить, посолить, каждый кусокъ обвалять въ мукѣ и класть въ кастрюлю, куда прибавить пряностей, муки и разныхъ кореньевъ (лучше цѣльнаго шарлота вмѣсто луку обыкновен.). Когда говядина упрѣетъ, т. е. часа черезъ 4—5,

влейте 1/2 стакана мадеры или хересу и поставьте еще на огонь на 1/2 часа.

Это блюдо имѣетъ то преимущество, что оно можетъ быть приготовлено почти изъ всякаго мяса, за исключеніемъ частей очень жилистыхъ или очень жирныхъ, и можетъ съ успѣхомъ замѣнить жаркое.

463. Говядина припускная.

Выдать: 1/2 фун. шпигу, 5 картофелинъ и все, что въ № 462.

Приготовляется изъ тѣхъ же частей, какъ и разварная говядина № 460. Дно и бока кастрюли, предназначенной для припускной говядины, обкладываютъ тонкими ломтиками шпигу и на этотъ шпигъ кладутъ мясо, картофель, лукъ и коренья, обливаютъ все стакановъ кваса, бѣлаго вина или просто воды и, накрывъ крышкой, ставятъ на плиту на слабый огонь часовъ на 5, чтобы говядина хорошо упрѣла, послѣ чего ее вынимаютъ; разрѣзать на куски и огарнировать тѣми кореньями, съ которыми она томилась; спивъ жиръ съ подливки, обливаютъ ею говядину.

Къ ней лучше всего подавать соленые огурцы и горчицу.

464. Говядина по-нѣмецки.

Выдать: 3 фун. говядины, 1/2 фун. масла чухонскаго, 1/2 ст. мясного бульона, 1 францус. булку, 1 селедку, 4 луковицы, немного перцу и укропу.

Небольшой кусокъ огузка нарѣзать тонкими ломтиками, поджарить въ 1/2 фун. масла и укладывать въ сотейникѣ такъ: сначала рядъ ломтиковъ говядины, а сверху ихъ фаршъ, потомъ опять говядина и опять фаршъ, и каждый слой поливать сокомъ, оставшимся отъ поджариванія этой говядины, съ прибавленіемъ немного мясного бульона; запечь въ духовой печи и подавать. *Фаршъ* дѣлается такъ: 1 франц. булку, безъ корки, размачиваютъ въ бульонѣ, смѣшиваютъ съ рубленой безъ костей селедкой, прибавляютъ рубленаго луку, укропу, соли и перцу.

Подаютъ отдѣльно цѣльный картофель, очищенный и отваренный въ соленой водѣ.

465. Говядина по-аристократически.

Выдать: 3 ф. филея, 10 анчоусовъ, 2 зол. лимонной кислоты, 1/2 ф. русскаго масла.

Нашпиговавъ филей анчоусами, смазать растворомъ лимонной кислоты, посолить, посыпать перцемъ и оставить на ночь. Завернуть въ промасленную бумагу, обвязать и жарить на противнѣ въ духовой печи, поворачивая и поливая масломъ. Подавать, нарѣзавъ кусками, съ соусомъ № 431 или 444 съ прибавленіемъ трюфелей и мадеры. Гарниръ № 338, картофель № 347 и земляная груша. Рис. 32.

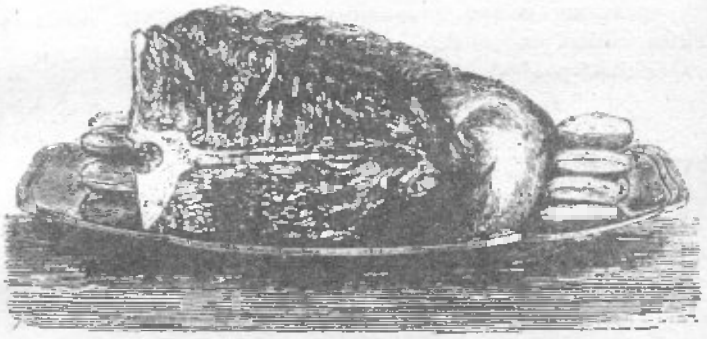

Рис. 32. Говядина по-аристократически.

466. Говядина для друзей-пріятелей.

Выдать: 3 фун. говядины, ½ фун. русскаго масла, 2 кож. уксусу, немного пряностей, 2 стак. соусу № 414, маринаду отъ вишенъ ½ ст. 2 трюфеля, 1 рюмку рому.

Филе или край обжарить со всѣхъ сторонъ, поливая масломъ (что очень хорошо можетъ быть сдѣлано на вертелѣ), затѣмъ перекладываютъ въ кастрюлю и поступаютъ какъ въ № 463, съ прибавленіемъ немного уксусу и разныхъ пряностей, и тушатъ до готовности. Подаютъ цѣльнымъ кускомъ; соусъ подаютъ отдѣльно, приготовляя его такъ: берутъ 2 ст. соуса № 414, куда прибавляютъ оставшійся сокъ отъ жаренаго (предварительно процѣженнаго), прибавляютъ ¼ ст. маринаду отъ вишенъ, нѣсколько рубленыхъ трюфелей, вскипятить и влить рюмку рому.

Гарнируютъ цвѣтной и брюссельской капустой и земляной грушей. Рис. 33.

467. Говядина гашe.

Выдать: 3 фун. мякоти, 4 луковицы, по щепоти толченаго перцу, соли и гвоздики, 3 яйца, 2 ложк. масла русскаго, $1^{1}/_{2}$ стак. сметаны, 1 лимонъ и 1 ложк. толченыхъ сухарей.

Говядину пропустить нѣсколько разъ чрезъ мясорубку съ сырыми луковицами; посыпаютъ толченымъ перцемъ, солью и гвоздикой, прибавляютъ 2—3 сырыхъ желтка, 1 ложку масла, $^{1}/_{2}$ ст. густой сметаны и мелко рубленой съ одного лимона цедры; сложить все въ сотейникъ, полить еще разогрѣтымъ масломъ, обсыпать сухарями, полить лимоннымъ сокомъ и запечь. Когда зарумянится, облить сметаной.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло.

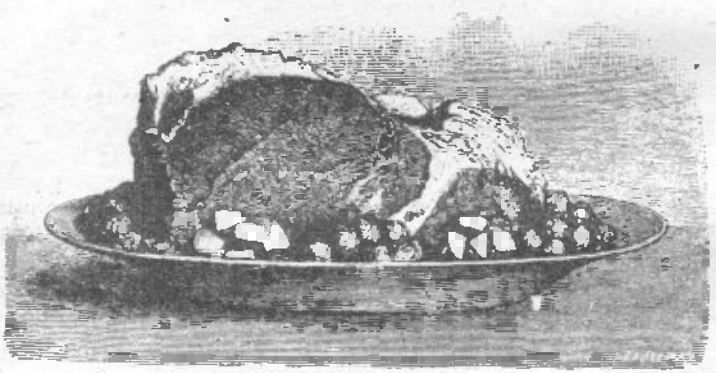

Рис. 33. Говядина для друзей-пріятелей.

468. Говядина по-португальски.

Выдать: 3 фун. говядины, $^{1}/_{4}$ ф. шпигу, по щепоти соли, перцу, гвоздики, 1 ложк. муки, $^{1}/_{2}$ фун. масла, 2 ложки уксусу, цедры изъ 2 лимоновъ.

Говядину шпигуютъ шпигомъ, солятъ, посыпаютъ перцемъ, толченой гвоздикой и овсяной или ржаной мукой, обжариваютъ въ маслѣ со всѣхъ сторонъ, переносятъ въ кастрюлю, куда вливаютъ оставшійся изъ-подъ жаренаго сокъ, уксусъ и немного воды, прибавляютъ цедры изъ двухъ лимоновъ и тушатъ до мягкости.

Отдѣльно подаютъ свѣжій какой-либо салатъ или маринованыя какія-либо ягоды.

469. Говядина по-гусарски.

Выдать: 3 фун. говядины, $^1/_2$ фун. масла, 1 француз. хлѣбъ, 5 луковицъ, 1 стак. бульону, $^1/_4$ фун. сыру, щепотку перцу и соли.

Берутъ край, отдѣляютъ жиръ и кости, рѣжутъ ровными кусками какъ въ № 461, хорошо выколачиваютъ деревяннымъ молоткомъ, солятъ и поджариваютъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, обливая масломъ и собственнымъ сокомъ.

Отдѣльно приготовить фаршъ изъ мякиша бѣлаго французскаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ и смѣшаннаго съ рубленымъ лукомъ, масломъ, тертымъ швейцарскимъ или какимъ-либо другимъ сыромъ; посолить, прибавить перцу, все хорошо смѣшать и этимъ фаршемъ начинить ломтики говядины, какъ зразы № 486, положить въ кастрюлю, облить оставшимся отъ жаренія соусомъ; если нужно, то прибавить воды или бульону; тушить подъ крышкой $^1/_2$ часа.

Подаютъ прямо въ кастрюлѣ.

Описанный здѣсь фаршъ — безъ вѣса и безъ мѣры, такъ какъ все зависитъ отъ вкуса.

470. И л и.

Выдать: 3 фун. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, $^1/_2$ фун. масла, 1 селедку, $^1/_4$ фун. ржаныхъ сухарей, по вкусу перцу, соли, зеленаго луку, 2 яйца, $1^1/_2$ стак. бульону.

Берутъ кусокъ фунта 3 говядины филея или отъ края и тушатъ съ кореньями въ кастрюлѣ съ масломъ. Когда говядина подрумянится со всѣхъ сторонъ, ее подрѣзаютъ въ разныхъ мѣстахъ по возможности глубже и чаще и фаршируютъ мелко изрубленной селедкой безъ костей, съ прибавленіемъ къ ней четверного количества по вѣсу взятой селедки ржаныхъ сухарей, перцу, соли и зеленаго лука, сюда же прибавляютъ 2 сырыхъ яйца и 1 ложк. масла; далѣе этотъ кусокъ, фаршированной такимъ образомъ, говядины хорошо перевязываютъ крѣпкими веревками и тушатъ до готовности, подливая бульона. Выкладываютъ на блюдо цѣльнымъ кускомъ, конечно снявъ веревки, и обливаютъ тѣмъ же соусомъ, который остался отъ жаренія, съ прибавленіемъ немного (если желаютъ) тертыхъ сухарей.

471. Говядина строгановская (бефъ Строгановъ).

Выдать: 2 фун. говядины, по щепоти перцу и соли, $^1/_4$ ф. масла, 2 ложк. муки, 2 стак. бульону, 1 чайн. ложк. готовой горчицы, по вкусу каенскаго перцу, 1 рюмку мадеры.

За два часа до подачи нарѣзать кусочками 2 фун. мягкой говядины, посыпать солью, перцемъ. Передъ самымъ обѣдомъ взять $^1/_8$ ф. масла и поджарить въ немъ 2 ложк. муки, развести 2 ст. бульона, положить чайную ложку готовой горчицы (крѣпкой), немного каенскаго перцу, прокипятить, постоянно мѣшая. Говядину отдѣльно поджарить въ закрытой кастрюлѣ съ масломъ, опустить въ соусъ, куда прибавить 1 рюмку мадеры, подогрѣть и подавать.

472. Говядина по-болгарски.

Выдать: 3 фун. говядины грудинки, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, по вкусу каенскаго перцу и соли, 2 стак. сметаны, зелени петрушки или укропу.

Грудинку отвариваютъ въ кастрюлѣ подъ крышкой на медленномъ огнѣ и по возможности съ меньшимъ количествомъ воды, куда прибавляютъ разные коренья и лукъ, посыпаютъ каенскимъ перцемъ, солью и прибавляютъ сметаны (тѣмъ больше, тѣмъ лучше) и даютъ хорошо упрѣть. Рѣжутъ на куски, выкладываютъ на блюдо и посыпаютъ рубленой зеленью.

473. Говядина вареная.

Выдать: оставшуюся отъ супа говядину и для соуса все, что сказано въ № 424.

Часто неэкономныя хозяйки не знаютъ, куда дѣвать оставшуюся изъ супа, щей или похлебки вареную говядину, между тѣмъ какъ она всегда можетъ замѣнить ею второе блюдо въ семействѣ, не очень взыскательномъ во вкусѣ. Для этого суповую или вообще вареную говядину рѣжутъ правильными нетолстыми кусками и обливаютъ соусомъ № 424.

Конечно, эта говядина, какъ я уже говорилъ, по вкусу своему не можетъ конкурировать съ говядиной № 460, но за всѣмъ тѣмъ весьма часто можетъ сойти за нее.

473а. Говядина по-венгерски, гуляшъ.

Тонкіе ломтики говядины кладутъ на сковороду и поджариваютъ до готовности съ обѣихъ сторонъ, потомъ переносятъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ побольше соуса № 413 или еще лучше № 414, чтобы говядина въ немъ была свободна при помѣшиваніи; кладутъ по желанію вкуса 1 или 2 разрѣзанныхъ стручка турецкаго

зеленаго или краснаго перца, солятъ и тушатъ до мягкости подъ крышкой съ прибавленіемъ луку и гвоздики.

Это есть національный венгерскій гуляшъ. Перцу стручковаго они кладутъ такъ много, что намъ русскимъ безъ привычки ѣсть его положительно нѣтъ никакой возможности.

474. Говядина филе соте въ мадерѣ.

Выдать: какъ въ №№ 478 и 439 и 1 рюмку мадеры.

Говядину приготовляютъ какъ въ № 478; когда она будетъ готова, ее кладутъ на блюдо и обливаютъ соусомъ № 439, въ который прибавляютъ рюмку мадеры и, если желаютъ, рубленыхъ трюфелей. Гарнируютъ №№ 347, 325, 330, 331, 332, 336 и 337.

475. Говядина къ завтраку.

Это блюдо очень дешевое и вкусное. Въ кастрюлю кладутъ примѣрное количество очищеннаго сырого картофеля, нарѣзаннаго довольно тонкими ломтиками, прибавляютъ столько оставшагося отъ супа и говядины жира, чтобы, когда онъ растопится, его было бы въ два раза менѣе картофеля и чтобы сей послѣдній свободно въ немъ жарился; сюда же кладутъ разные остатки мяса, какое случится подъ рукой: отъ супа, вареное или жареное, или сырое, разрѣзанное на кусочки, солятъ, прибавляютъ немного перцу и томятъ подъ крышкой, часто мѣшая, до тѣхъ поръ, пока кусочки картофеля превратятся въ пюре, для чего недурно прибавить оставшагося какого-либо супу, щей или похлебки, чтобы вся масса получилась бы не очень жидкой и не густой, въ видѣ соуса.

Къ этому блюду хорошо подавать соленые огурцы.

476. Говядина штуфатъ итальянскій.

Выдать: 5 — 6 фун. говядины, 1 фун. шпигу, 25 горошинъ перцу и столько же гвоздики, 1 неполную горсть соли, $^1/_4$ фун. масла, $^1/_2$ бут. бѣлаго вина, немного лаврового листа, корицы и мушкатнаго орѣха, 2 стак. бульону и 2 стак. пюре изъ томатовъ.

Не помню, когда, гдѣ и отъ кого мнѣ удалось узнать этотъ способъ приготовленія настоящаго штуфата, знаю только одно, что слишкомъ 25 лѣтъ я его приготовляю всегда съ одинаковымъ хорошимъ успѣхомъ и сколько ни доводилось мнѣ знакомиться съ трактирными или клубными приготовленіями этого національнаго итальянскаго блюда, всегда я вспоминалъ штуфатъ своего

приготовленія, съ которымъ сравнивать другіе даже смѣшно. Вотъ способъ его приготовленія.

Взять хорошей мягкой говядины, филей или огузокъ къ хвосту, вѣсомъ фунтовъ 5—6, нашпиговать сырымъ шпикомъ, перцемъ, гвоздикой, посыпать солью и туго перевязать крѣпкими веревками, положить въ кастрюлю, вымазанную масломъ, влить 3 стакана столоваго бѣлаго вина, прибавить немного пряностей, закрыть крышкой, хорошо замазавъ ее глиной, поставить въ слабо натопленную печь, когда истопится, часовъ на 12; это лучше дѣлать вслѣдъ за тѣмъ, когда въ печи испекуть хлѣбы. По прошествіи 12 часовъ, кастрюлю осторожно откупорить, чтобы не попала случайно въ нее засохшая глина, прибавить еще 1—$1^1/_2$ ст. того же вина и, если жидкость очень много выпрѣла, прибавить мясного бульону, 2 ст. пюре изъ томатовъ № 121 и дать на плитѣ медленно потомиться подъ крышкой.

Подавая къ обѣду нарѣзать ровными ломтиками, сложить на нагрѣтое блюдо, облить собственнымъ соусомъ и гарнировать отварными макаронами и картофелемъ.

477. Ростбифъ англійскій.

Выдать: 20—25 фун. говядины (ростбифъ, см. стр. 19), 1 фун. русскаго масла, 3 корешка хрѣну и 20 картофелинъ.

Ростбифъ—національное англійское жаркое, которое сохранило на всѣхъ языкахъ свое національное названіе; кромѣ того ростбифомъ называютъ извѣстную часть говядины и извѣстный способъ ея приготовленія, самое же слово ростбифъ въ буквальномъ переводѣ значитъ—жареное мясо

Посоливъ хорошенько говядину и обмазавъ ее теплымъ коровьимъ масломъ, положить на противень и сунуть въ жарко истопленную и только что загребенную печь на $^1/_2$ часа, не болѣе, чтобы мясо со всѣхъ сторонъ охватило бы жаромъ. Если же вы будете готовить въ духовой печи, то постарайтесь достигнуть того же, поворачивая противень, но не поворачивая самаго мяса, которое однажды положенное должно оставаться до полнаго его изготовленія и даже послѣ, потому что ростбифъ подается къ столу въ томъ же видѣ, въ которомъ онъ жарился, съ той только разницей, что его съ противня переносятъ на блюдо и, если возможно, то на блюдѣ проводятъ по ростбифу докрасна раскаленной желѣзной лопаткой, чтобы онъ немного пригорѣлъ, и затѣмъ покрываютъ его горкой наструганнаго хрѣна и подаютъ къ столу.

Время жаренія ростбифа опредѣлить трудно, такъ какъ это зависитъ отъ степени жара, отъ величины куска и отъ вкуса потребителей. Многіе любятъ ростбифъ совершенно прожаренный, многіе полупрожаренный, какъ выражаются, съ сырцой, а нѣкоторые—совершенно красный, не дожаренный. Понятно, что ростбифъ съ просырью и вкуснѣе и нѣжнѣе дожареннаго и, судя по націи, пустившей въ ходъ это кушанье, которое подается въ окровавленномъ видѣ, онъ въ просырь долженъ быть и здоровѣе и питательнѣе.

Къ ростбифу, кромѣ струганаго хрѣна, подаютъ еще и картофель, зажаренный на томъ же противнѣ и въ томъ же жиру изъ-подъ ростбифа, но класть его для зажариванія надо за часъ съ небольшимъ до обѣда, иначе онъ сгоритъ. Сокъ изъ-подъ ростбифа процѣживается, съ него по возможности снимаютъ жиръ и подаютъ отдѣльно въ сотейникѣ, такъ какъ въ большинствѣ случаевъ хозяйка или хозяинъ сами любятъ за столомъ рѣзать говядину. Обычай рѣзать за столомъ говядину перешелъ къ намъ также отъ англичанъ; нельзя не признать его превосходнымъ во всѣхъ отношеніяхъ, такъ какъ, во-первыхъ, каждый получаетъ кусокъ желаемой величины, и во-вторыхъ, не остаются нарѣзанные безъ надобности куски.

Если ростбифъ будутъ приготовлять изъ мороженой говядины, то ее отнюдь не слѣдуетъ оттаивать, а прямо класть на противень и жарить.

Теперь я считаю умѣстнымъ поговорить о разрѣзываніи не только ростбифа, но и всякаго мяса, такъ какъ это статья не маловажная, не взирая на то, что на нее мало обращаютъ вниманія наши стряпухи и даже многіе повара. Всякое мясо, такъ же точно, какъ и всякое растеніе, имѣетъ слои. Рѣзать по слою это значитъ помогать разваливаться, что не только не аппетитно, но и не вкусно, а потому *обязательно слѣдуетъ рѣзать всякое мясо поперекъ слоя, въ торецъ*. При этомъ условіи мясо будетъ мягко и будетъ разсыпаться не на тарелкѣ, а во рту. Узнать направленіе слоевъ не составляетъ трудности, только стоитъ внимательно присмотрѣться. Нарѣзывая филей съ ростбифа, нужно отдѣлять куски параллельно направленію реберъ, если дѣло касается верхней части мяса; если же дѣло дошло до другой его стороны, т. е. до испода, то куски слѣдуетъ отдѣлять параллельно позвонкамъ.

По большей части къ ростбифу подаютъ свѣжій салатъ.

478. Бифштексъ.

Выдать: 3 ф. мяса, 2 ложк. прованскаго масла, 2 щепотки соли и щепотку перцу, 4 ложк. уксусу или $^1/_2$ лимона, 2 корня хрѣну и $^1/_4$ фун. масла № 324.

Для бифштекса берутъ вырѣзное филе и нарѣзываютъ изъ него поперекъ слоя куски толщиною въ полтора пальца, часть жира и жилу отрѣзаютъ, куски слегка выколачиваютъ скалкой, намазываютъ съ обѣихъ сторонъ прованскимъ масломъ, солятъ, посыпаютъ перцемъ, кропятъ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ и даютъ лежать 2 часа. За 15 минутъ передъ отпускомъ кладутъ мясо на сильно раскаленную сковороду, сильно смазанную отрѣзаннымъ отъ говядины жиромъ. Сало это хотя часто и замѣняютъ масломъ, но для бифштекса это много хуже, потому что бифштексъ, жареный на маслѣ, никогда не можетъ быть такъ нѣженъ и пушистъ.

Гарнируютъ картофелемъ № 347, стружками хрѣна, обливаютъ оставшимся масломъ изъ-подъ жаренаго бифштекса и на верхъ каждаго бифштекса кладутъ по кусочку масла № 324.

Лучше всего готовить бифштексъ на рашперѣ, на угольяхъ, но въ этомъ случаѣ является то затрудненіе, что сразу нельзя приготовить нѣсколько кусковъ.

479. Бифштексъ по-гамбургски.

Выдать: 3 ф. говядины, 5 трюфелей, 5 ложк. рубленаго луку, 5 яицъ, 3 ложк. масла и 2 золотн. сухого бульона.

Говядину подготовляютъ какъ въ № 478, потомъ берутъ небольшую сковородку, хорошо разогрѣваютъ съ 1 ложкой масла и съ 1 ложк. рубленаго луку и на него сейчасъ же кладутъ мясо; когда оно подрумянится съ одной стороны, переворачиваютъ на другую. Съ одной стороны бифштекса кладутъ 1 ложку поджаренныхъ въ маслѣ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, съ другой мелкаго отвареннаго картофеля, а по двумъ противоположнымъ сторонамъ выпускаютъ по одному яйцу, наблюдая, чтобы не разлился желтокъ. Когда бѣлокъ яйца окрѣпнетъ, все обливаютъ двумя ложками распущеннаго сухого бульона и, вмѣстѣ со сковородой, подаютъ сейчасъ же на столъ, пока желтокъ еще не окрѣпъ.

480. Бифштексъ изъ телятины.

Выдать: 3 ф. телятины мякоти, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, $^1/_4$ стак. бѣлаго вина, $^1/_4$ французскаго хлѣба, $^1/_2$ лимона, щепотку соли и перцу.

Вырѣзать кусокъ мяса изъ телячьей задней ноги, облупить кожицу и выбрать сухожилья, потомъ разрѣзать какъ бифштексъ на ломтики, слегка побить тупой стороной ножа съ обѣихъ сторонъ, положить въ кастрюлю съ кускомъ хорошаго масла и томить подъ крышкой, чтобы упрѣло. Взять нѣсколько бѣлаго столоваго вина, натертаго бѣлаго хлѣба, немного лимонной мелко рубленой цедры и соку изъ $^1/_2$ лимона, немного перцу и соли,—все это положить въ кастрюлю съ телятиной и вскипятить.

480б. Бифштексъ на рашперѣ.

Выдать согласно № 478.

Подготовивъ говядину, какъ сказано въ № 478, ее кладутъ на рашперъ и ставятъ на горячіе уголья, горѣніе которыхъ поддерживаютъ ручнымъ мѣхомъ (см. рис. 16 и 17). По прошествіи 2—3 минутъ, говядину переворачиваютъ и продолжаютъ дуть мѣхомъ еще 2—3 минуты, послѣ чего бифштексъ складываютъ на блюдо и гарнируютъ по усмотрѣнію.

481. Филе съ трюфелями.

Выдать: 3 ф. мяса, 2 трюфеля, $^1/_2$ ф. масла, 1 стак. соуса № 439, 1 рюмку мадеры, 1 лож. прованскаго масла и $^1/_2$ лимона.

Очистить филе отъ жилъ, посолить, посыпать перцемъ, обмазать прованскимъ масломъ, спрыснуть лимоннымъ сокомъ и дать лежать часа 4. Штуки 2 трюфелей разрѣзать на тонкіе ломтики, обложить ими говядину со всѣхъ сторонъ и завернуть ее въ намазанную масломъ бумагу, обмотать нитками и жарить на противнѣ въ духовой печи. Когда будетъ готово, снять бумагу, выложить говядину на блюдо, аккуратно обложить ее трюфелями и облить соусомъ № 439, куда прибавить для запаху немного мадеры.

482. Колтуны литовскіе изъ говядины.

Выдать: 3 ст. муки, 2 яйца, 1 чайн. лож. соли, $^1/_2$ фун. масла чухонскаго, 2 лож. зелени укропа или петрушки, 2 фун. мяса мякоти, 1 ф. сала отъ почекъ, 1 большую щепоть толченаго перцу, по вкусу соли, 4 луковицы и 2 лож. бульону.

Приготовляютъ тѣсто изъ 3 стак. муки, 2 сырыхъ яицъ и $^1/_2$ ст. воды, солятъ, замѣшиваютъ и раскатываютъ тонко. Изъ этого тѣста стаканомъ вырѣзываютъ кружки и на каждый кружокъ кладутъ понемногу ниже описаннаго фаршу, закрываютъ

этотъ фаршъ другой половиной кружка, слѣпляютъ какъ можно лучше, для чего противоположную сторону кружка смачиваютъ водой. Когда такимъ образомъ колтуны приготовлены, берутъ кастрюлю, наливаютъ въ нее горячей воды, и когда она закипитъ, то сразу всѣ колтуны опускаютъ въ воду, при чемъ они потонутъ, а когда всплывутъ на верхъ, то ихъ вытаскиваютъ друшлакомъ на блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ и посыпаютъ зеленью укропа или петрушки.

Отдѣльно подаютъ красный уксусъ и толченый перецъ.

Фаршъ приготовляется такъ: берутъ 2 ф. сырого мяса и 1 ф. сала отъ почекъ, хорошо рубятъ посредствомъ мясорубки, прибавляютъ по пропорціи мелкаго перцу, соли, кто любитъ—просѣяннаго маіорану, 3 поджаренныхъ въ маслѣ рубленыхъ луковицы и 2 ложки бульону.

483. Колтуны литовскіе изъ телятины.

Выдать все, что сказано въ № 482, но говядину замѣнить телятиной.

Приготовляютъ какъ № 482.

484. Колтуны литовскіе изъ баранины.

Выдать все, что сказано въ № 482, но вмѣсто говядины выдать баранину.

Приготовляютъ какъ № 482.

485. Пельмени сибирскія.

Выдать: 2 ф. мяса, 1 фун. шпигу, ½ фун. ветчины, 4 луковицы, перцу и соли по вкусу, 2 лож. бульону. Для тѣста выдать какъ сказано въ № 482.

Приготовляются такъ же, какъ № 482, но фаршъ дѣлаютъ такъ: 2 фун. сырой говядины, 1 фун. сырого или копченаго свинаго шпигу и ½ ф. ветчины хорошо изрубить и прибавить 4 рубленыхъ сырыхъ луковицы, толченаго перцу, соли и 2 лож. бульону.

486. Зразы по-польски или литовски.

Выдать: 3 ф. говядины, щепотку толченаго перцу, соли, 3 луковицы, ¼ ф. хлѣба, ⅛ ф. грибовъ, 3 яйца, 3 лож. муки, ½ ф. масла, 2 ст. бульону, 1 ст. сметаны.

Кусокъ говядины, безъ костей, нарѣзать тонкими ломтиками не толще пальца и не шире 4-хъ пальцевъ, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцемъ и дать стоять часъ. Въ это время дѣлаютъ фаршъ: 3 мелко рубленыхъ луковицы смѣшиваютъ съ тертымъ ржанымъ или бѣлымъ хлѣбомъ, посыпаютъ солью, перцемъ, прибавляютъ рубленыхъ отварныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ и одно сырое яйцо, хорошо размѣшиваютъ и этотъ фаршъ намазываютъ на куски подготовленнаго мяса, которое послѣ этого свертываютъ въ трубку, обвязываютъ нитками, окунаютъ въ разболтанныя сырыя яйца, обваливаютъ въ мукѣ и складываютъ въ кастрюлю, куда кладутъ растопленное почечное сало или масло и тушатъ на легкомъ огнѣ подъ крышкой, повременамъ встряхивая кастрюлю, чтобы зразы подрумянились со всѣхъ сторонъ; когда это достигнуто, то подливаютъ стакана 2 бульона, даютъ хорошо вскипѣть и подаютъ къ столу, выложивъ зразы на блюдо и обливъ оставшимся отъ нихъ соусомъ, къ которому можно прибавить стаканъ сметаны, немного грибного бульону, горсть тертаго ржаного хлѣба, давъ хорошо вскипѣть, до обливки имъ зразъ на блюдѣ.

Зразы могутъ быть съ чрезвычайно разнообразнымъ фаршемъ: хорошъ, напримѣръ, фаршъ изъ крутой гречневой каши съ шампиньонами, или фаршъ изъ рубленаго жаренаго въ маслѣ луку съ мякишемъ изъ бѣлаго хлѣба, смоченнаго бульономъ, или фаршъ изъ мелко изрубленныхъ грибовъ съ прибавкой мелко изрубленнаго шпига и 2 рубленыхъ и поджаренныхъ въ маслѣ луковицъ, соли и перца и т. п., безъ конца.

Можно гарнировать зразы: пюре изъ картофеля, отварнымъ мелко очищеннымъ картофелемъ или отварными макаронами.

487. Зразы а ля Нельсонъ.

Выдать: 3 ф. мяса мякоти, 3 яйца, ¹/₄ ф. сухихъ грибовъ, ¹/₄ ф. шпигу, 3 луковицы, 3 ложк. толченыхъ сухарей, ¹/₄ ф. масла, соли и перцу по вкусу,

Говядину пропустить нѣсколько разъ чрезъ мясорубку, смѣшать съ 2—3 сырыми яйцами и сдѣлать изъ нея большой блинъ, толщиной въ палецъ, но предварительно посолить и прибавить перцу. Отдѣльно отъ этого сварить ¹/₄ ф. сухихъ грибовъ, мелко ихъ изрубить съ ¹/₄ ф. шпига, прибавить 3 мелко рубленыя и поджаренныя въ маслѣ луковицы, 3 ложк. сухарей или бѣлаго хлѣба, соли и перцу и все хорошо размѣшать; эту массу кладутъ на мясной

блинъ, осторожно свертываютъ въ трубку, обвязываютъ тесьмой, въ $^1/_2$ пальца ширины, кладутъ въ кастрюлю и жарятъ въ маслѣ. Когда готово, то тесемку снять, трубку эту разрѣзать на куски величиной съ обыкновенныя зразы (4 пальца) и облить на блюдѣ соусомъ, оставшимся отъ ихъ жаренія въ кастрюлѣ.

488. Зразы скорыя.

Выдать: 3 ф. мяса мякоти, 4 луковицы, по вкусу соли перцу, $^1/_2$ ф. масла чухонскаго, 1 ст. сметаны, 10 картофелинъ.

Говядину рѣжутъ какъ въ № 486, выбиваютъ каждый ломтикъ скалкой съ обѣихъ сторонъ, обваливаютъ въ мелко рубленомъ лукѣ, смѣшанномъ съ солью и перцемъ, завертываютъ въ трубку, кладутъ въ кастрюлю и жарятъ въ маслѣ, часто переворачивая. Когда готовы, приливаютъ сметаны, даютъ 1 разъ вскипѣть, выкладываютъ все на блюдо и гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

489. Бигосъ.

Выдать: 2 ф. мяса варенаго или какого угодно, 3 ст. соуса № 412, 5 соленыхъ огурцовъ или столько же свѣжихъ кислыхъ яблокъ, по немногу пряностей, соли и 10 картофелинъ.

Въ соусъ № 412 положить нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ или, еще лучше, кислыхъ яблокъ и пряностей, прибавить сюда нарѣзанные кусочки жаренаго или варенаго какого угодно мяса и дать вскипѣть 2—3 раза. Гарнируютъ варенымъ картофелемъ.

490. Илим.

Выдать: 3 ст. кислой капусты, $^1/_2$ ф. сала, 3 ст. бульону, по вкусу соли, перцу, пряностей, 2 луковицы, 2 ф. мяса жаренаго или варенаго.

Обжарить въ свиномъ салѣ 3 ст. кислой рубленой капусты, положить ее въ кастрюлю, прибавить $^1/_2$ ф. сала или мелко рубленаго шпигу, 3 ст. бульона и тушить подъ крышкой; когда капуста достаточно упрѣетъ, прибавить какого-либо, оставшагося отъ вчерашняго обѣда, варенаго или жаренаго мяса, нарѣзаннаго кусочками, положить достаточное количество по вкусу соли, перцу, луку, немного муки и томить мѣшая, чтобы не подгорѣло. Выложивъ на блюдо, можно облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

491. Вымя жареное.

Выдать: 3 ф. вымя, 2 яйца, 2 ложк. сухарей, $^1/_4$ ф. масла.

Вымя отваривают въ соленой водѣ, рѣжутъ на ровные куски, обваливаютъ въ яйцахъ съ сухарями и жарятъ въ маслѣ.

Отдѣльно подаютъ соленые огурцы или свѣжій салатъ.

492. Вымя подъ соусомъ.

Выдать: 3 ф. вымя и все, что указано для желаемаго соуса.

Вымя отваривают въ соленой водѣ, рѣжутъ на ломтики и обливаютъ однимъ изъ слѣдующихъ соусовъ: №№ 416, 419, 421, 422, 423, 427, 430, 443 или 444.

492а. Вымя тушеное.

Выдать: 3 ф. вымя, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго, по 1 кореньевъ, немного пряностей, 1 стак. бульону, щепотку соли.

Вымя помѣщаютъ въ кастрюлю цѣльнымъ кускомъ, обливаютъ 1 стак. бульона, кладутъ масло, коренья, пряности, солятъ, прикрываютъ крышкой и томятъ на легкомъ огнѣ до мягкости, изрѣдка встряхивая кастрюлю. Подаютъ къ нему или соленые огурцы, или какой-либо свѣжій салатъ.

493. Битки изъ говядины.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины, $^1/_4$ ф. почечнаго сала, 1 французскую булку, $^1/_2$ мускатнаго орѣха, по 1 щепоткѣ соли, перцу, 2 яйца, $^1/_2$ ст. мясного бульону, 2 ложк. толченыхъ сухарей, $^1/_4$ ф. русскаго масла, 2 ст. сметаны, 1 ложк. муки, 10 картофелинъ.

$2^1/_2$ ф. говядины пропустить нѣсколько разъ чрезъ мясорубку вмѣстѣ съ $^1/_4$ ф. почечнаго сала, послѣ чего прибавить 1 французскую булку (безъ корки), смоченную въ водѣ, немного мускатнаго орѣха, перцу, соли, 1 сырое яйцо, $^1/_2$ ст. мясного бульона,— все это хорошо перемѣшиваютъ и дѣлаютъ круглыя плоскія котлеты, смазываютъ ихъ яйцами, обваливаютъ въ сухаряхъ и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ на сковородѣ; когда онѣ будутъ готовы, обливаютъ 2 стак. сметаны, къ которой прибавляютъ $^1/_2$ ложки муки, поджаренной въ $^1/_2$ ложк. масла, и даютъ одинъ разъ хорошо вскипѣть. Гарнируютъ картофельнымъ пюре и отварнымъ картофелемъ.

Кто любитъ, то прибавляютъ къ фаршу сырого или поджаренаго въ маслѣ рубленаго луку въ желаемомъ количествѣ.

494. Битки изъ телятины.

Выдать все, что въ № 493, но вмѣсто говядины выдать телятину.

Приготовляютъ какъ № 493.

495. Битки изъ баранины.

Выдать все, что въ № 493, но вмѣсто говядины выдать баранину.

Приготовляютъ какъ № 493.

496. Битки изъ свинины.

Выдать какъ для № 493, но вмѣсто говядины выдать свинину.

Приготовляютъ какъ № 493.

497. Шнель клопсъ.

Выдать: 2 ф. мяса мякоти, $^1/_2$ ф. сала, щепотку соли и перцу, 3 луковицы, 2 ст. сметаны, 10 картофелинъ.

Мягкую часть говядины хорошо выколачиваютъ, нарѣзываютъ изъ нея небольшіе куски, въ палецъ толщины и величиной въ ладонь; куски эти снова бьютъ тупой стороной ножа, но не перерубаютъ, посыпаютъ ихъ перцемъ, солью и обжариваютъ какъ бифштексъ съ обѣихъ сторонъ на сильно раскаленной сковородѣ, намазанной говяжьимъ саломъ.

Въ отдѣльной кастрюлѣ взять на каждый кусокъ мяса по $^1/_2$ луковицы, нашинковать мелко и поджарить въ салѣ или маслѣ докрасна, затѣмъ развести сметаной и, давъ разъ вскипѣть, облить этимъ соусомъ поджаренную говядину. Гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

497а. Клопсъ.

Выдать: $2^1/_2$ ф. вырѣзки филея, 3 луковицы, 2 ложк. сметаны, 10 картофелинъ, $^1/_4$ ф. черн. хлѣба, 1 ложк. русскаго масла, понемногу соли и перцу.

Говядину рѣжутъ кусками какъ для бифштекса, хорошо выбиваютъ скалкой, а потомъ тупой стороной ножа, наблюдая, чтобы не перерѣзать, кладутъ въ кастрюлю съ масломъ, прибавляютъ

по вкусу соли, перцу и лавроваго листу, при чемъ каждый кусокъ пересыпаютъ мелкорубленымъ лукомъ и тертымъ чернымъ хлѣбомъ или сухарями, приливаютъ немного бульону и, закрывъ кастрюлю, тушатъ до готовности, часто встряхивая, чтобы не пригорѣло.

Подавая обливаютъ сметаной и гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

498. Клопсъ кенигсбергскій.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины безъ костей, понемногу пряностей, $\frac{1}{2}$ французской булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла или сала, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ст. бульону, 4 анчоуса, 2 золот. сухого бульону, 10 картофелинъ и все, что требуется для соуса № 412.

$1\frac{1}{2}$ фун. говядины, безъ костей, пропускаютъ нѣсколько разъ чрезъ мясорубку, а оставшіяся жилы развариваютъ съ небольшимъ количествомъ воды и пряностей.

Полученную рубленую говядину смѣшиваютъ съ мякотью изъ $\frac{1}{2}$ французской булки, 2 ложк. растопленнаго масла или сала, 1 яйцомъ и толчеными пряностями, солятъ, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ст. теплаго мясного бульона или просто воды и всю массу варятъ до готовности въ отварѣ изъ жилъ въ кастрюлѣ подъ крышкой. Обливаютъ соусомъ № 412 съ прибавленіемъ отвара изъ жилъ и 4 мелко изрубленныхъ анчоусовъ, подправляютъ уксусомъ съ сухимъ бульономъ и, если соусъ хотятъ сдѣлать гуще, прибавляютъ немного тертой булки.

Гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

499. Сладкое мясо.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. шпигу, $\frac{1}{4}$ бут. бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ бут. мясного бульону, 2 ф. сладкаго мяса, 2 корня сельдерея, 2 луковицы, 4 — 5 шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ лимона и 1 ложк. рубленой зелени.

Это мясо сравнительно дорого въ продажѣ, но зато очень вкусно. Имъ по большей части гарнируютъ пикантныя блюда, но кто имѣетъ средства, понятно, можетъ имѣть его отдѣльнымъ блюдомъ, которое приготовляется такъ: 2 ф. сладкаго мяса положить въ кастрюлю съ ломтиками шпигу, влить $\frac{1}{4}$ бут. бѣлаго столоваго вина и столько же бульону, варить подъ крышкой на умѣренномъ огнѣ и, когда мясо почти готово, прибавить мелко рубленыхъ кореньевъ, сельдерей, 2 рубленыя луковицы, а по же-

ланію— шампиньоновъ и лимоннаго соку по вкусу; даютъ дойти, выкладываютъ на блюдо и посыпаютъ рубленой зеленью укропа или петрушки.

Гарнируютъ волованами, крутыми яйцами, трюфелями и жареной зеленью. Рис. 34.

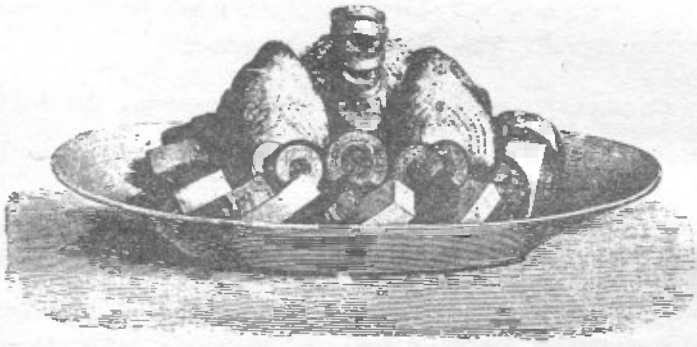

Рис. 84. Сладкое мясо.

500. И л и.

Выдать: 2 ф. сладкаго мяса и все, что нужно для желаемаго соуса.

Сладкое мясо отвариваютъ въ мясномъ бульонѣ и обливаютъ соусомъ № 426, 430 или 431, что всего лучше.

501. Жареное изъ легкаго.

Выдать: 1 легкое (безъ печени), 2 яйца, 3 лож. муки или толченыхъ сухарей, $^1/_2$ ф. масла чухонскаго, 1 ст. сметаны, $^1/_2$ ст. мясного бульону и 1 лож. каперцевъ.

Легкое вола или теленка отвариваютъ въ посоленой водѣ, послѣ чего рѣжутъ ровными кусками, обваливаютъ въ яйцахъ съ сухарями или въ мукѣ и жарятъ въ маслѣ съ лукомъ; когда готово, то все перекладываютъ на блюдо. Отдѣльно приготовляютъ подправку изъ мясного бульона, сметаны и каперцевъ, даютъ 1 разъ вскипѣть и обливаютъ легкое.

502. Легкое подъ соусомъ.

Выдать: 1 легкое (безъ печени), по 1 пт. разныхъ кореньевъ и все, что требуется для желаемаго соуса.

Легкое отвариваютъ въ посоленой водѣ съ кореньями, укладываютъ на блюдо и обливаютъ какимъ-нибудь соусомъ для мясныхъ блюдъ.

503. Рагу.

Выдать: 1½ ф. остатковъ мяса, ½ ф. свѣжихъ грибовъ, 2 лож. зелени, 1 ст. бульона, 4 луковицы, ½ ф. масла, щепотку перцу и соли, 2 лавров. листа и 5 гвоздичекъ.

Дѣлается, какъ и бигосъ № 489, изъ разныхъ остатковъ мяса, жаренаго, вареного или сырого. Мясо рѣжутъ кусочками, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ какихъ-либо свѣжихъ грибовъ, лимоннаго соку по вкусу, рубленой зелени укропа или петрушки, бульона, рубленаго луку, масла, перцу, соли, лавроваго листу, гвоздики и томятъ до готовности. Можно сгустить мякишемъ бѣлаго хлѣба. Многіе любятъ прибавлять кусочки моркови, картофеля, рѣпы и брюквы.

504. Студень говяжій.

Выдать: 4 ноги и губу, горсть соли, по 1 шт. разныхъ кореньевъ и луку, немного пряностей, 3 яйца, ½ ст. уксусу и 1 лимонъ.

4 ноги и губу хорошо ошпариваютъ, опаливаютъ и вообще очищаютъ какъ можно лучше, разбираютъ на куски, а мозговыя мосталыжки разрубаютъ и все это кладутъ въ чугунъ, куда прибавляютъ соли, различныхъ кореньевъ и пряностей, истолченыхъ и нарѣзанныхъ, наливаютъ водой, закрываютъ крышкой и долго увариваютъ на плитѣ, а еще лучше въ русской печи. По мѣрѣ испаренія воды ее добавляютъ. Когда коренья поспѣютъ, то ихъ вытаскиваютъ, а остальное продолжаютъ варить до тѣхъ поръ, пока мясо свободно будетъ отдѣляться отъ костей, а самый бульонъ получится клейкообразной консистенціи; тогда его процѣживаютъ чрезъ салфетку, а мясо рубятъ довольно крупно, при чемъ выбираютъ кости. Полученный процѣженный бульонъ обратно выливаютъ въ чугунъ, прибавляютъ 3 сырыхъ яйца, хорошо разбалтываютъ и сильно даютъ вскипѣть раза 2, послѣ чего вторично процѣживаютъ и прибавляютъ немного уксусу. Рубленое мясо кладутъ въ формы, убираютъ ломтиками лимона, вареными кореньями, нарѣзанными разными фигурами, и заливаютъ бульономъ; даютъ остыть.

Къ студню отдѣльно падаютъ хрѣнъ съ уксусомъ, солью и сахаромъ или горчицу и уксусъ.

505. Студень телячій.

Приготовляется какъ № 504.

506. Студень изъ свинины.

Приготовляется какъ № 504.

507. Рубцы воловьи, телячьи или свиные.

Выдать: 1/2 воловьяго рубца или цѣлый телячій, или свиной рубецъ, по 2 штуки разныхъ кореньевъ, пряностей по вкусу, 8 яйца, 4 ложки сухарей, 1/4 фунта чухонскаго масла.

Рубцы приготовляются въ различныхъ видахъ: жареные, подъ различными соусами, но чаще вареные. Во всякомъ случаѣ, рубцы необходимо очистить самымъ тщательнымъ образомъ, промыть какъ можно лучше водой, ошпарить, очистить и опять промыть. Варить въ водѣ съ пряностями и кореньями до мягкости, откинуть на рѣшето, нарѣзать ровными кусками, обмакнуть въ яйца, обвалять въ мукѣ или сухарях и поджарить въ маслѣ. Или, не поджаривая, залить бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами. Къ жареным рубцамъ подаютъ салатъ или огурцы.

508. Рубцы подъ соусомъ.

Выдать все, что указано въ № 507 и кромѣ того для гарнира: 1 стак. молока, 2/3 стак. топленаго почечнаго сала, 2/3 стак. смоленскихъ крупъ, по щепоти толченаго перцу и соли.

Подготовленные и очищенные, какъ указано въ № 507, рубцы рѣжутъ кусочками, помѣщаютъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ кореньями и пряностями, солятъ, наливаютъ воды и томятъ подъ крышкой; когда вода достаточно выкипитъ и будетъ чуть покрывать рубцы, которые должны сдѣлаться мягкими, подправляютъ мукой, поджаренной въ маслѣ, выкладываютъ рубцы на глубокое блюдо и гарнируютъ слѣдующимъ: 1 стаканъ молока и 2/3 стакана топленаго почечнаго сала вскипятить и потомъ всыпать 2/3 стакана смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, прибавить толченаго перцу и соли, хорошо размѣшать, наполнить кишки, перевязать оба конца и отварить въ водѣ; нарѣзать кружками, какъ колбасу, и огарнировать. Подавая облить соусомъ, въ которомъ томились рубцы.

509. Рубцы по-польски.

Выдать: рубцы согласно № 507, 5 луковицъ, 1/4 фун. чухонскаго масла, 1/4 стак. бульону, 2 ложки муки, 1 стак. сметаны, 1/4 фун. сыру и 1/4 фун. сухарей.

Очищеный рубецъ отварить, нашинковать мелко, смѣшать съ рубленымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, подправить мукой съ бульономъ, развести сметаной и хорошо прокипятить; переложить на металлическое блюдо, посыпать тертымъ какимъ-либо сыромъ, смѣшаннымъ пополамъ съ сухарями, и запечь, чтобы подрумянились.

510. Рубцы по-нѣмецки.

Выдать: рубцы согласно № 507, 5 яицъ, 1 лимонъ, 4 ложк. сметаны, 1/2 ложки картофельной муки, 1 стак. бульону и 2 ложки изюму.

Очищеный рубецъ отварить до мягкости въ посоленой водѣ, мелко изрубить, облить соусомъ, размѣшать и вскипятить. Соусъ: 5 желтковъ смѣшать съ 1 ложкой лимоннаго сока и 4 ложками сметаны, прибавить мелко изрубленную цедру съ 1 лимона и 1/2 ложки картофельной муки, развести бульономъ, положить немного мелкаго изюма и хорошо вскипятить.

511. Рубцы холодные.

Выдать: рубцы согласно № 507, по 2 шт. разныхъ кореньевъ и все, что требуется для желаемаго соуса.

Очищеные рубцы отвариваютъ съ кореньями до мягкости и еще горячіе рѣжутъ на продолговатые куски, свертываютъ ихъ въ видѣ колбасы, въ трубку и, туго перевязавъ нитками, даютъ остыть. Подавая рѣжутъ кружками, какъ колбасу. Отдѣльно подаютъ соль, перецъ, уксусъ или соусъ провансаль № 432, или соусы №№ 438, 418, 434, или салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

512. Языкъ подъ соусомъ.

Выдать: 1 языкъ, по 2 шт. разныхъ кореньевъ, 15 штукъ картофеля и все, что нужно для желаемаго соуса.

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

кожицу, рѣжутъ наискосъ тонкими ломтиками, укладываютъ на блюдо и гарнируютъ пюре картофельнымъ или цѣльнымъ отварнымъ картофелемъ и отварными макаронами; если желаютъ, обливаютъ однимъ изъ соусовъ, подающихся къ мяснымъ блюдамъ.

513. Языкъ по-англійски.

Выдать: 1 языкъ, 4 стак. соуса № 413 или 414, 5 луковицъ, 2 ложки каперцевъ, 2 ложки зелени петрушки, ½ лимона, 1 стак. томату, соли и каенскаго перцу по вкусу, 1 стак. мясного бульону, ½ стак. мадеры.

Свѣжій языкъ варятъ недолго въ соленой водѣ и, когда онъ сдѣлается настолько мягкимъ, что съ него возможно будетъ снять кожу, его вытаскиваютъ, очищаютъ и цѣльнымъ кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ побольше соуса № 414 или 413 съ примѣсью рубленаго луку, зелени петрушки, каперцевъ, ½ лимона, 1 стакана томату № 1854, соли и по вкусу каенскаго перцу, разбавляютъ бульономъ и все увариваютъ до готовности языка, который тогда рѣжутъ косыми тонкими ломтиками и укладываютъ на блюдо; къ оставшемуся въ кастрюлѣ соусу прибавляютъ ½ стакана мадеры или хересу, подогрѣваютъ и обливаютъ языкъ.

514 Языкъ по-итальянски.

Выдать: 1 языкъ, ½ фун. сыру, 1 фунтъ масла чухонскаго и 1 стак. сухарей.

Языкъ отвариваютъ въ соленой водѣ до готовности, затѣмъ очищаютъ, рѣжутъ на косые куски и кладутъ въ сотейникъ одинъ рядъ, который пересыпаютъ довольно густо тертымъ сыромъ и поливаютъ растопленнымъ масломъ; потомъ укладываютъ второй рядъ языка, опять посыпаютъ сыромъ, смѣшаннымъ пополамъ съ сухарями, поливаютъ масломъ и ставятъ въ печь, чтобы зарумянилось.

Отдѣльно подаютъ крѣпкій соусъ № 439.

515. Почки подъ соусомъ.

Выдать: 2 почки, 1 лимонъ, немного пряностей, щепотку толченаго перцу, 2 луковицы, ½ стак. бульону и 2 ложк. масла.

Почки рѣжутъ тонкими ломтиками или крупно рубятъ, солятъ, прибавляютъ лимоннаго соку или уксусу, немного перцу и пряностей, луку, масла и столько бульону, чтобы почки только не пригорѣли, все тушатъ на легкомъ огнѣ, часто встряхивая; когда почки будутъ готовы, то ихъ подаютъ сейчасъ же, пока

не остыли, выложивъ на металлическое хорошо нагрѣтое блюдо съ крышкой и обливъ соусомъ, въ которомъ ихъ тушили.

516. Или въ сметанѣ.

Выдать: какъ въ № 515 и 2 стак. сметаны.

Приготовляются какъ № 515; но когда онѣ будутъ готовы, ихъ обливаютъ густой сметаной и даютъ разъ вскипѣть.

517. Почки въ мадерѣ.

Выдать: 2 почки, 2 стак. соуса № 414, 2 стак. бульону, 3 рюмки мадеры, каеннскаго перцу и соли по вкусу.

Почки нарѣзать кусочками и томить, часто встряхивая, въ соусѣ № 414 съ прибавленіемъ бульона, чтобы было жиже; когда почки готовы, прибавляютъ мадеры, немного соли, каеннскаго перцу и даютъ разъ вскипѣть.

518. Почки съ картофелемъ.

Выдать: 2 почки, 5 картофелинъ, 1 яйцо, 1/4 фунта масла чухонскаго, 2 ложки сухарей, соли и перцу по вкусу, 2 лож. сыру, 1/4 фун. свѣжихъ грибовъ и 2 стак. соуса № 439.

Почки отварить въ бульонѣ, мелко изрубить, смѣшать съ картофельнымъ пюре, прибавить 1 сырое яйцо, немного соли, перцу, масла, положить въ сотейникъ, вымазанный масломъ и обсыпанный сухарями, сравнять, посыпать сверху тертымъ сыромъ съ сухарями, полить масломъ и дать зарумяниться.

Отдѣльно подаютъ крѣпкій соусъ № 439 со свѣжими грибами.

519. Солонина отварная.

Выдать: 3 фун. солонины и 10 картофелинъ.

Отваривають солонину до мягкости, рѣжутъ ровными кусками, укладываютъ на блюдо и гарнируютъ пюре изъ картофеля и отваренными цѣльными картофелемъ.

Отдѣльно подаютъ хрѣнъ съ уксусомъ, сахаромъ и солью.

520. Тоже подъ соусомъ.

Выдать: 3 фун. солонины, 10 картофелинъ и 1/2 фун. гороху.

Приготовляютъ какъ № 519, но гарнируютъ отварнымъ цѣльнымъ картофелемъ и пюре изъ гороха, а потомъ обливаютъ какимъ-либо

соусомъ по желанію. Вмѣсто картофеля и гороховаго пюре можно гарнировать цѣльными бобами и пюре изъ бобовъ или чечевицы.

520в. Солонина изъ телятины.

Приготовляется и подается какъ обыкновенная солонина.

521. Котлеты говяжьи рубленыя.

Выдать все, что сказано въ № 493.

Приготовляются точно такъ же, какъ и битки № 493, но котлеты дѣлаются значительно больше и продолговатой формы, въ видѣ небольшой подошвы. Гарнируютъ отварной зеленью и кореньями.

Къ котлетамъ подается то же, что и къ жареной говядинѣ, тѣ же самые соусы и какой угодно салатъ.

522. Котлеты рубленыя изъ телятины.

Выдать все, что сказано въ № 493, но вмѣсто говядины выдать телятину.

Приготовляются какъ № 521.

523. Котлеты рубленыя бараньи.

Выдать все, что сказано въ № 493, но вмѣсто говядины выдать баранину.

Приготовляются какъ № 521.

524. Котлеты рубленыя свиныя.

Выдать все, что сказано въ № 493, но вмѣсто говядины выдать свинину.

Приготовляются какъ № 521.

526. Котлеты рубленыя изъ лося, серны и пр.

Приготовляются какъ № 521, но къ фаршу хорошо прибавить порошку сушенаго барбариса, терну или кизиля, отчего овѣ принимаютъ особенный пріятный, пикантный вкусъ.

527. Котлеты отбивныя изъ говядины.

Выдать: 3 фун. говядины, 2 яйца, 2 ложк. сухарей, $^1/_4$ ф. масла чуховскаго или фрютюра.

Кусокъ говядины (отъ котлетной части) разрѣзаютъ такъ, чтобы въ каждомъ кускѣ находилась косточка, выбиваютъ съ обѣихъ сторонъ скалкой, солятъ, обмакиваютъ въ сырыя яйца, обсыпаютъ сухарями и жарятъ на раскаленной сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, какъ бифштексъ; подавая, облить оставшимся отъ жаренія ихъ масломъ.

Рис. 35. Котлетная часть.

Подаютъ отдѣльно салатъ.

Мясо для отбивныхъ котлетъ изображено на рис. 35.

528. Илн.

Выдать: 3 фун. говядины, $^1/_2$ стак. бѣлаго вина, 1 стак. бульону мяснаго, $^1/_2$ лимона, 2 брюквы, 2 моркови и 10 штукъ картофеля.

Говядину подготовляютъ, какъ сказано въ № 527, и кладутъ въ кастрюлю, куда вливаютъ $^1/_2$ стакана бѣлаго столоваго вина и одинъ стаканъ бульону; посолить и тушить подъ крышкой до готовности; передъ отпускомъ положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ костей. Гарнируютъ кореньями, отвареными въ бульонѣ, и картофелемъ.

Отдѣльно подаютъ какой-либо соусъ, какъ для мясныхъ блюдъ или паштетовъ.

529. Котлеты телячьи отбивныя.

Выдать какъ сказано въ № 528, но вмѣсто говядины выдать телятину.

Приготовляются какъ № 528.

530. Котлеты бараньи отбивныя.

Выдать какъ сказано въ № 528, но вмѣсто говядины выдать баранину.

Приготовляются какъ № 528.

531. Котлеты свиныя отбивныя.

Выдать какъ сказано въ № 528, но вмѣсто говядины выдать свинину.

Приготовляются какъ № 528.

532. Котлеты по-любительски.

Выдать: 2 фун. говядины и все нужное для отбивныхъ телячьихъ котлетъ № 529.

Мягкую говядину рѣжутъ тонкими ломтиками, какъ для азъ, выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ, посыпаютъ солью, перцемъ и завертываютъ въ нихъ отбивныя телячьи, баранья или свиныя котлеты, обвязываютъ нитками и жарятъ въ маслѣ въ кастрюлѣ подъ крышкой; когда будутъ готовы, говядину снимаютъ.

Гарнируютъ какъ № 521.

553. Котлеты по-персидски.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины, $^1/_4$ ф. почечнаго сала, $^1/_2$ мускатн. орѣха, $^1/_2$ стакана бульону, 2 ложки толчен. сухарей, $^1/_2$ фун. рису, 5 яицъ, $^1/_4$ фун. масла чухонскаго, соли, перцу и 1 ложку порошку сухого барбариса, терна или кизиля.

Фаршъ приготовляютъ какъ въ № 493, но вмѣсто бѣлаго хлѣба кладутъ разваренный рисъ и прибавляютъ двойное количество сырыхъ яицъ; котлеты дѣлаютъ длиною въ 2, а шириною въ 1 вершокъ и жарятъ на сковородѣ съ масломъ. Подавая, обливаютъ [illegible]ломъ, оставшимся отъ жаренія, и посыпаютъ мелко толченымъ сухимъ барбарисомъ, кизилемъ или терномъ.

Отдѣльно подаютъ салатъ или свѣжіе огурцы.

554. Котлеты изъ мозговъ.

Выдать: 2 мозга, 1 французскій хлѣбъ, $^1/_2$ фунта масла чухонскаго, $^1/_2$ стак. сливокъ, 2 яйца, по вкусу соли и перцу.

Бычачьи или телячьи мозги мочатъ 1 - $1^1/_2$ часа въ холодной водѣ, сгнявъ пленки, отвариваютъ въ соленой водѣ съ уксусомъ; когда будутъ готовы, вынимаютъ, протираютъ чрезъ рѣшето, солятъ, прибавляютъ двойное количество тертой булки, растопленнаго масла, немного перцу, сливокъ и столько сырыхъ яицъ, чтобы мозги не развалились при жаренiи (на пару мозговъ 2 яйца); все хорошо размѣшать, подѣлать котлеты и поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Отдѣльно подать какой-либо соусъ, какъ къ мяснымъ блюдамъ или паштетамъ.

555. Котлеты пожарскія.

Выдать: 3 рябчика, 2 ложк. сухарей, ½ фун. сливочнаго масла, 2 яйца, 1 ложку молока и все нужное для соуса № 430.

Отнимите отъ 3-хъ сырыхъ рябчиковъ или 1-й курицы крылья съ филеемъ, то-есть грудью, снимите кожицу, слегка побейте филеи тупой стороной ножа, посолите, посыпьте перцемъ по вкусу, обмакните въ сырое яйцо, разболтанное съ молокомъ, обваляйте въ сухаряхъ и жарьте на сковородѣ съ большимъ количествомъ хорошаго масла. Такія котлеты будутъ готовы чрезъ 10 минутъ изъ рябчика и черезъ 15 минутъ изъ курицы.

Гарнируютъ эти котлеты разной отварной зеленью и мелко рубленными шампиньонами, а соусъ подаютъ № 430.

556. Котлеты маршаль.

Выдать: 3 рябчика, 2 яйца, 2 ложки сухарей, ⅓ фун. фрютюра, ½ ф. масла сливочнаго, 1½ стак. муки, 3½ стак. бульону, 3 рюмки мадеры, ¼ фун. шампиньоновъ, 4 трюфеля, 4 ложки ракового масла и 25 штукъ шеекъ раковыхъ.

Снять съ каждаго рябчика филеи, оставивъ крылышки по первый суставъ, надрѣзать каждый филей вдоль и нафаршировать, а потомъ зашить, обвалять въ яйцахъ, сухаряхъ и зарумянить въ фрютюрѣ. Фаршъ: ½ ф. масла, ½ стакана муки и 1½ стакана бульона посолить и прокипятить мѣшая; потомъ влить 2 рюмки мадеры, положить мелко рубленыхъ 6 свѣжихъ шампиньоновъ и 2 трюфеля; хорошо вскипятивъ, остудить и фаршировать. Когда котлеты будутъ готовы, сложить ихъ на блюдо, на середину котораго положить слѣдующее: ½ стакана муки, 4 ложки ракового масла, 2 стакана бульону, 12 рубленыхъ шампиньоновъ и 25 штукъ вареныхъ раковыхъ шеекъ хорошо прокипятить и прибавить 2 рубленыхъ трюфеля и одну рюмку мадеры.

557. Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.

Выдать: 3 фун. телятины котлетной, 2 яйца, 2 ложки сухарей, ¾ ф. муки, ¼ ф. масла и все нужное для соуса № 439

Какія бы ни были отбивныя котлеты (лучше всего телячьи) завертываютъ въ тонко раскатанное слоеное тѣсто, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и жарятъ въ печи, послѣ чего перекладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ № 439.

558. Котлеты въ папильотахъ.

Выдать какъ для отбивныхъ котлетъ № 527.

Приготовляютъ изъ котлетнаго мяса отбивную котлету, завертываютъ ее въ хорошо вымазанную масломъ бумагу, по формѣ, изображенной на рисункѣ 36, и жарятъ обыкновеннымъ способомъ. Складываютъ на блюдо и гарнируютъ по усмотрѣнію.

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

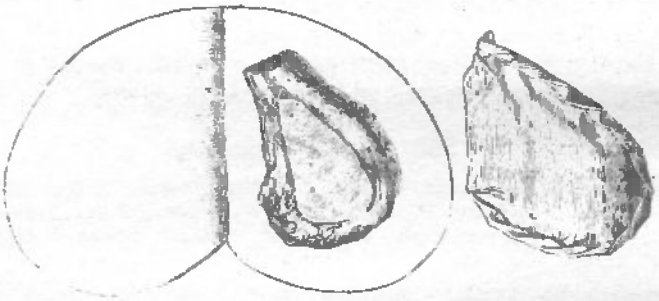

Рис. 36. Котлеты въ папильотахъ.

559. Котлеты съ бешамелью.

Выдать: 3 ф. мяса для котлетъ, ложку тертаго сыру, 1½ став. соуса бешамель № 428а и 1 став. соуса № 440.

Отбивныя котлеты изжарить какъ слѣдуетъ, сложить на металлическое блюдо, покрыть бешамелью № 428а, посыпать какимъ угодно тертымъ сыромъ и запечь; подавая, облить соусомъ № 440.

560. Голубцы.

Выдать: 1 фун. говядины, 6 луковицъ, перцу и соли по вкусу, ½ ф. рису, ½ кочна кислой капусты, 2—3 став. мясного бульону, 2 ст. сметаны.

1 фунтъ мягкой говядины и 3 головки луку мелко изрубить все вмѣстѣ и посолить, прибавивъ толченаго перцу и соли по вкусу; потомъ сюда же прибавить ½ фунта отвареннаго рису, хорошо все смѣшать и класть на листья кислой капусты, которые

потомъ свернуть въ видѣ небольшихъ толстыхъ колбасъ, обвязать нитками и положить въ кастрюлю, куда прибавить столько мясного бульону, чтобы голубцы чуть покрылись; закрыть крышкой и томить на слабомъ огнѣ. А еще лучше сюда же прибавить мелко изрубленнаго луку, поджареннаго въ маслѣ и ложку муки и потомъ уже томить. Когда зарумянятся, влить сметаны, опять томить и подавать въ той же кастрюлѣ. Это кушанье чѣмъ долѣе будете томить, тѣмъ лучше, такъ что голубцы, приготовленные и разогрѣтые на другой день, несравненно лучше голубцовъ, приготовленныхъ въ тотъ же день.

Вмѣсто кислой можно брать свѣжую капусту, но тогда слѣдуетъ прибавлять къ фаршу немного лимоннаго соку или лимонной кислоты.

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

561. Хвосты подъ соусомъ.

Выдать: 2 бычачьихъ хвоста и все, что нужно для соуса № 422.

Бычачьи хвосты разрѣзаютъ по суставамъ и обдаютъ кипяткомъ; остудивъ обтираютъ досуха и кладутъ въ соусъ пиканъ № 422, гдѣ тушатъ до готовности. Или отваренные до мягкости въ соленой водѣ хвосты обливаютъ какимъ-либо соусомъ, подающимся къ мяснымъ блюдамъ.

562. Шашлыкъ по-азіатски изъ баранины.

Выдать: 3 фун. баранины, 20 луковицъ и 1 горсть соли.

2 фунта баранины отъ филея рѣжутъ однообразными небольшими кусочками (предварительно хорошо выбить и выбрать жилы), послѣ чего кладутъ въ каменную чашку, смѣшиваютъ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, котораго берутъ въ 4 раза меньше по вѣсу баранины, солятъ, посыпаютъ перцемъ и, хорошо перемявъ руками, оставляютъ часовъ на 6—8 въ покоѣ. Передъ обѣдомъ кусочки этой баранины нанизываютъ на тонкія палочки, посыпаютъ солью и жарятъ на угольяхъ, постоянно ворочая во всѣ стороны, но не давая кипѣть или подгорѣть. Когда баранина достаточно поджарилась, ее вмѣстѣ съ палочками кладутъ на хорошо нагрѣтое металлическое блюдо и подаютъ.

Отдѣльно подаютъ сухой молотый барбарисъ, тернъ или кизиль.

Такой же шашлыкъ можно дѣлать изъ говядины или телятины

563. Дулма греческая.

Выдать: 1 фун. говядины, 1/4 фун. рису, 1/4 фун. изюма, 1 кочанъ свѣжей капусты, 1 пучокъ зелени сельдерея, 3—4 стакана бульону.

Беруть 1 фунтъ мягкой говядины, какъ для рубленыхъ котлетъ или битковъ, смѣшиваютъ съ 1/4 фунта легко отвареннаго риса и прибавляютъ 1/4 фунта мелкаго изюма или коринки. Отдѣльно беругъ кочанъ свѣжей капусты, вынимаютъ изъ него кочерыжку такъ, чтобы кочанъ не разсыпался, и погружаютъ его минуты на 2 въ кипящую воду, чтобы капуста сдѣлалась мягкой, послѣ чего кочанъ опрокидываютъ на то отверстіе, изъ котораго была вытащена кочерыжка, даютъ хорошо стечь водѣ и тогда фаршируютъ капусту, кладя фаршъ между листьями; обвязавъ нитками нафаршированный такимъ образомъ кочанъ, его помѣщаютъ въ кастрюлю, куда кладутъ пучокъ зелени сельдерея, наливаютъ бульону, чтобы кочанъ имъ покрылся, посыпаютъ солью и варятъ до готовности капусты, послѣ чего кочанъ выкладываютъ на блюдо, снимаютъ нитки и обливаютъ собственнымъ сокомъ.

564. Кляхъ флейшъ.

Выдать: 2 фун. говядины, 2 ложки муки, по 1 щепоти соли и толченаго перцу, 2 луковицы, 1 ложку уксусу, 1/2 стакана бульону, 2 лавровыхъ листа.

2 фунта мягкой говядины нарѣзать ломтиками, хорошо выбить, обвалять въ мукѣ, посолить, положить въ сотейникъ, посыпать перцемъ и рубленымъ лукомъ, прибавить немного уксусу, воды или бульону, 2 лавровыхъ листа и томить подъ крышкой, чтобы хорошо упрѣло. По желанію можно прибавить чернослива.

Отдѣльно подаютъ свѣжіе или соленые огурцы или какой-либо маринадъ.

565. Или.

Выдать: 2 фунта говядины, 4 луковицы, 2 ложки зелени петрушки или укропу, 1 стаканъ сметаны, 10 шарлотъ, 1 ложку каперцевъ, 4 шт. картофеля.

Изрубить лукъ, зелень петрушки или укропа, прибавить нѣсколько пряностей. Говядину нарѣзать ломтиками, выбить, посолить. Налить въ сотейникъ немного сметаны, положить на нее слой говядины, пересыпать зеленью, прибавить цѣльныхъ шарлотовъ, и полить сметаной, затѣмъ положить второй слой говядины, опять пере-

сыпать зеленью и шарлотомъ и т. д.; сверху посыпать каперцами и тушить подъ крышкой, чтобы слегка кипѣло. Когда говядина сдѣлается мягкой, подавать въ сотейникѣ. Сюда хорошо прибавить мелко нарѣзаннаго картофеля.

566. Лула кейбобъ грузинскій.

Выдать: 2 фун. говядины, 2 яйца, соли и перцу по вкусу, 2 ложки муки, 1 ложку порошку барбариса.

2 фунта говядины мягкой мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ 2 сырыми яйцами, солятъ, посыпаютъ перцемъ и дѣлаютъ изъ этой массы маленькія сосиски, которыя обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ, какъ шашлыкъ № 562; когда зарумянятся, подаютъ, обсыпавъ сухимъ барбарисомъ.

Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ или салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

567. Буженина.

Выдать: 5—6 фун. жирной свѣжей свинины, 2 бут. квасу, 10—15 луковицъ, понемногу пряностей, горсть соли и 10—15 картофелинъ.

Буженина дѣлается изъ какого угодно мяса, даже изъ птицъ, но настоящая буженина приготовляется исключительно изъ свѣжей свинины, при чемъ ее беруть, по желанію, какую хотятъ: пожирнѣе или постнѣе, отъ затылка или отъ окорока и т. п.

Выбранный кусокъ свинины кладутъ въ каменную миску, куда вливаютъ обыкновеннаго бѣлаго или краснаго квасу, или бѣлаго или краснаго вина (съ виномъ, конечно, вкуснѣе) и кладутъ крупно рѣзаный лукъ, перецъ толченый и горошкомъ, гвоздику и лавровый листъ; солятъ и оставляютъ въ покоѣ на 2—3 дня въ холодномъ мѣстѣ; чрезъ 2 дня, кто любитъ, свинину шпигуютъ чеснокомъ или лукомъ по вкусу, перекладываютъ на противень и ставятъ въ русскую или духовую печь, сильно натопленную, чтобы жаръ сразу охватилъ свинину со всѣхъ сторонъ. Черезъ часъ или полтора вылить на противень тотъ маринадъ, въ которомъ мокла свинина, прибавить картофелю и продолжать жарить еще 1—1½ часа, часто обливая собственнымъ сокомъ и наблюдая, чтобы свинина не пригорѣла.

568. Окорокъ запекать по-англійски.

Выдать: окорокъ отъ задней лопатки, 3—5 бут. бульону и 8—10 фунт. ржаной муки.

Окорокъ вымачиваютъ въ водѣ часовъ 12, потомъ переносятъ на 2 часа въ теплую воду и очищаютъ. Въ глубокій противень льютъ мясного бульона и кладутъ окорокъ, покрываютъ его масляной бумагой, а сверху крутымъ ржанымъ тѣстомъ и запекаютъ 3—6 часовъ, смотря по величинѣ окорока. Когда окорокъ будетъ готовъ, даютъ ему хорошо остыть и уже на другой день вынимаютъ изъ противня и снимаютъ тѣсто, отчего кожица будетъ мягкой, что многіе любятъ.

569. Окорокъ запекать по-французски.

Выдать: окорокъ задней лопатки, 20 луковицъ, по 3 золотника разныхъ пряностей, ¼ фун. масла и 5 фун. ржаной муки.

Хорошо промытый и очищенный окорокъ отвариваютъ 2 часа въ мясномъ бульонѣ или просто въ водѣ, послѣ чего вынимаютъ и даютъ остыть. Остывшій окорокъ обкладываютъ и обсыпаютъ со всѣхъ сторонъ рубленымъ лукомъ и разными толчеными пряностями, обертываютъ въ 2—3 листа (большого формата) промасленной бумаги, потомъ въ 3 листа промазанной масломъ толстой картузной бумаги, нетолсто обмазываютъ ржанымъ тѣстомъ и запекаютъ. Когда окорокъ будетъ готовъ, дать ему совершенно охладиться и только тогда снять бумагу.

570. Окорокъ запекать по-русски.

Выдать: окорокъ задней лопатки и 8 ф. ржаной муки.

Окорокъ держатъ въ холодной водѣ отъ 12 – 24 часовъ, смотря по величинѣ, чтобы отнять отъ него лишнюю соль, послѣ чего хорошо очищаютъ его, обмазываютъ крутымъ тѣстомъ со всѣхъ сторонъ, толщиной въ палецъ, кладутъ на желѣзный противень, прибавляютъ 4 стакана холодной воды и ставятъ въ печь часовъ на 6—8. Даютъ остыть и тогда только снимаютъ хлѣбъ.

571. Окорокъ вареный.

Выдать: окорокъ задней лопатки и 10 фун. говядины съ костями.

Окорокъ вымачиваютъ какъ въ № 568 и варятъ въ мясномъ бульонѣ до готовности. Такъ сваренный окорокъ не теряетъ своихъ соковъ, и тѣмъ крѣпче былъ мясной бульонъ, тѣмъ окорокъ дѣлается сочнѣе и принимаетъ особенный пріятный и нѣжный вкусъ. Чтобы избѣжать расходовъ на приготовленіе бульона для варки окорока, можно отдать его сварить въ колбасное заведеніе, гдѣ постоянно имѣются котлы съ бульономъ исключительно для варки окороковъ.

572. Ветчина подъ соусомъ съ горошкомъ.

Выдать: 3 фун. ветчины, ½ ф. горошку и 10 шт. картофеля.

Запеченную или отварную ветчину рѣжутъ на тонкіе однообразные ломтики и обливаютъ соусомъ № 350 изъ англійскаго горошка, которому даютъ передъ этимъ разъ вскипѣть. Гарнируютъ картофельнымъ пюре.

573. Или.

Выдать: 3 ф. ветчины, 4 стакана соуса № 414 или 413 и ½ ф. горошку.

Поступаютъ какъ въ № 572, но при этомъ къ соусу № 414 или 413 прибавляютъ англійскаго сушенаго или французскаго свѣжаго лущенаго горошка.

574. Ветчина по-княжески.

Выдать: 3 фун. ветчины, ½ стакана краснаго вина, 1 ложк. мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, 5 гвоздикъ, 1 ложк. муки 20 шарлотовъ и ¼ фун. масла чухонскаго.

Ветчину рѣжутъ ровными ломтиками, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ краснаго вина, немного сахару, цедры и нѣсколько головокъ гвоздики, подправляютъ мукой для густоты и, хорошо одинъ разъ вскипятивши, подаютъ на блюдѣ, огарнировавъ шарлотомъ, поджареннымъ въ маслѣ съ сахаромъ, и все обливъ полученнымъ соусомъ.

575. Кишки жареныя.

Выдать: 1½ ф. кишекъ, 2 стак. гречневой каши, 5 луковицъ, ½ ф. печонки, ¼ фун. легкаго, ½ ф. шпику и ½ фун. фрютюра.

Кишки баранки, телячьи или свиныя хорошо очищаютъ, держатъ 1 сутки въ холодной водѣ и начиняютъ слѣдующимъ: крутую гречневую кашу поджариваютъ въ маслѣ съ рубленымъ лукомъ, вареной печонкой и легкимъ, солятъ, посыпаютъ перцемъ, прибавляютъ половинное количество мелко изрубленнаго шпику, хорошо перемѣшиваютъ и жарятъ въ фрютюрѣ.

576. Сальникъ.

Выдать: 1 сальникъ и для фарша какъ въ № 575.

Берутъ говяжій или телячій сальникъ (сорочка) и имъ выстилаютъ дно и бока кастрюли такъ, чтобы сальникъ заходилъ за

края этой кастрюли въ избыткѣ; въ эту кастрюлю кладутъ рядами фаршъ № 575, перестилаютъ его оставшимися кусками сальника, сверху закрываютъ боками сальника и ставятъ въ сильно натопленную печь; когда готовъ, выкладываютъ на круглое блюдо, опрокинувъ кастрюлю.

Подаютъ къ нему сливочное масло или какой-либо соусъ для мясныхъ блюдъ.

577. Поросенокъ жареный.

Выдать: 1 поросенка, горсть соли, 1 фун. масла русскаго, 2 ф. кислой капусты, 5 луковицъ, 5 яблокъ, перцу.

Хорошо очищеннаго и вымытаго поросенка натираютъ сверху и внутри солью. Кладутъ на противень крестъ-на-крестъ лучины, на нихъ устанавливаютъ поросенка съ подогнутыми ножками, вставляютъ противень съ поросенкомъ въ хорошо нагрѣтую русскую или духовую печь и жарятъ, по возможности часто смазывая растопленнымъ масломъ 1 — $1^1/_2$ часа, чтобы поросенокъ подрумянился ровно со всѣхъ сторонъ. Такой поросенокъ будетъ еще вкуснѣе, если его зажаривать фаршированнымъ, для чего кислую капусту поджариваютъ съ рубленымъ лукомъ, посыпаютъ перцемъ и смѣшиваютъ съ кислосладкими яблоками; или дѣлаютъ этотъ фаршъ изъ печонки и ливера поросенка, съ примѣсью крутой гречневой каши, съ шампиньонами, съ перцемъ, солью, масломъ и крутыми яйцами.

Подаютъ отдѣльно какой угодно салатъ.

578. Поросенокъ вареный.

Выдать: 1 поросенка, по 1 разныхъ кореньевъ и 5 шт. картофеля.

Поросенка хорошо вымываютъ, рѣжутъ на куски, солятъ и отвариваютъ до готовности съ кореньями, послѣ чего выкладываютъ на блюдо, гарнируютъ тѣми же самыми кореньями, нарѣзанными ровными кусочками, и отварнымъ картофелемъ и обливаютъ однимъ изъ соусовъ, подающихся къ мяснымъ блюдамъ.

579. Поросенокъ холодный.

Выдать: 1 поросенка, 2 корня хрѣна и 2 ст. сметаны.

Поросенка отвариваютъ какъ въ № 578, остужаютъ, безъ кореньевъ укладываютъ на блюдо и обливаютъ сметаной съ хрѣномъ.

580. Поросенокъ заливной.

Выдать: 1 поросенка, 2 моркови, 2 петрушки, 1 лимонъ, 1 сельдерей, 1 луковицу, 2 яйца и немного пряностей.

Поросенка отвариваютъ какъ въ № 578, разбираютъ по суставамъ на небольшіе куски, укладываютъ въ формы, убираютъ отварной морковью, петрушкой, а также кружками лимона и кореньями, которые не сильно переварились; бульонъ же продолжаютъ кипятить съ прибавленіемъ пряностей, чтобы получилась жидкость, хорошо застывающая, которую еще горячей процѣживаютъ чрезъ салфетку, оттягиваютъ яйцами и заливаютъ формы; даютъ остыть.

Отдѣльно подаютъ горчицу, соль и уксусъ или тертый хрѣнъ съ уксусомъ, солью и сахаромъ.

581. Кабанъ дикій.

Съ мясомъ дикой свиньи поступаютъ точно такъ же, какъ и съ домашней свиньей, такъ же приготовляютъ окорока и тѣ же блюда.

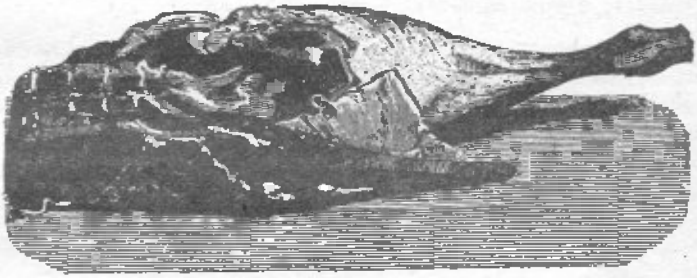

Рис. 37. Баранья четверть.

582. Баранина жареная.

Выдать: 3 фун. баранины, ½ головки чеснока, ½ стак. уксусу, 3 большихъ луковицы, 10 картофелинъ и ½ фун. масла.

Баранину кладутъ съ вечера въ соленую воду (на 1 ведро воды 2 ф. соли), потомъ шпигуютъ чеснокомъ, обливаютъ уксусомъ, кладутъ на противень, прибавляютъ луку, картофеля и жарятъ въ печи, обмазавъ баранину масломъ, а потомъ часто поливая собственнымъ сокомъ. Лучше жарить заднюю баранью ногу и подавать какъ указано на рис. 37.

Подаютъ какой угодно салатъ или соленые огурцы.

583. Баранина на подобіе дичи.

Выдать: 3 фун. баранины, 1 стак. уксусу, 1 стак. пива, понемногу соли, перцу и пряностей, 6 ложек толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, ½ ф. шпику, ½ фун. масла русскаго.

Баранину свѣжую сначала держать дня 2—3 въ холодномъ мѣстѣ, потомъ снимаютъ съ нея жиръ и пленку и кладутъ въ слѣдующій маринадъ: 1 стак. уксусу, 1 стак. пива, немного соли, перцу, лаврового листу и 6 ложек. толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ. Въ этомъ маринадѣ баранину держатъ дней 5, часто переворачивая. Черезъ 5 дней баранину вынимаютъ изъ маринада, обмываютъ водой, шпигуютъ саломъ отъ ветчины или копченой грудинкой и жарятъ на противнѣ съ масломъ; когда готова, на блюдѣ обливаютъ собственнымъ соусомъ.

Подаютъ отдѣльно какой угодно салатъ или соленые огурцы.

584. Бараній бокъ съ кашей.

Выдать: 3 фун. баранины съ ребрами, ½ фун. гречневой крупы, 5 луковицъ, щепоть соли и ½ фун. русскаго масла.

Приготовляютъ гречневую крутую кашу, смѣшиваютъ ее съ сырымъ рубленымъ лукомъ и кладутъ на противень между реберной и грудной частями баранины; баранину посыпаютъ солью, мажутъ масломъ, прибавляютъ немного воды или бульона и жарятъ въ печи, чтобы зарумянился бокъ, а кашу часто мѣшаютъ, чтобы лукъ равномѣрно прожарился.

584b. Баранье сѣдло. Рис. 38.

Жарять какъ № 584.

585. Баранина по-итальянски.

Выдать: 5 фун. баранины отъ задней ноги, ½ фун. масла русскаго, 1 кочанъ свѣжей капусты, 5 луковицъ, ½ ф. шпику, укропу и зелени петрушки по маленькому пучку, ½ ф. рису, 1 стак. бульону, по 1 разныхъ кореньевъ и ½ фун. пармезану.

Баранину шпигуютъ чеснокомъ и жарятъ въ маслѣ въ печи. За ½ часа до обѣда дать зарумяниться, нарѣзать ломтями, уложить на блюдо, а по бокамъ положить слѣдующій соусъ: изрубивъ кочанъ свѣжей капусты, положить его въ кастрюлю вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ, шпикомъ, зеленымъ укропомъ и петрушкой и

томить подъ крышкой. Когда наполовину все это поспѣетъ, прибавить бульону, рису, разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ и томить еще до окончательной спѣлости. Уложенный гарниръ обсыпать пармезаномъ.

586. Языки съ грибами.

Выдать: 3—4 штуки баранъихъ или телячьихъ языковъ, $^1/_2$ фун. свѣжихъ грибовъ, 3 луковицы, 1 лимонъ, $^1/_3$ фун. масла русскаго, 1 стаканъ бульона, 1 ложк. муки и 2 ложк. сухарей.

Бычачьи, баранъи или телячьи языки отварить въ соленой водѣ, снять кожу и остудить. Изрубить какіе-либо свѣжіе грибы вмѣстѣ съ лукомъ и, прибавивъ къ нимъ цедры, поджарить въ маслѣ, потомъ сложить въ кастрюлю, посолить, разбавить мяснымъ бульономъ, прибавить немного муки, толченаго перцу, соку изъ 1 лимона и уварить до густоты обыкновеннаго соуса. Когда соусъ

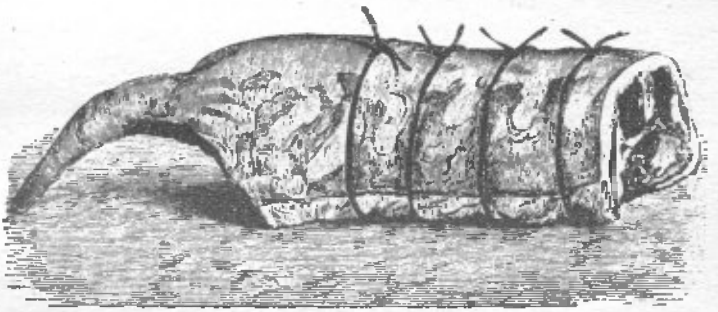

Рис. 38. Баранье сѣдло съ кашей.

поспѣетъ, нарѣзать косыми ломтиками языки, положить ихъ въ соусъ и проварить, а затѣмъ выложить на блюдо, посыпать сухарями и поставить въ печь, чтобы сверху зарумянилось.

587. Телятина жареная.

Выдать: заднюю ногу теленка фунт. 12—15, 1 ф чух. масла. 2 ложк. сухарей, 20 п.т. картофеля, соли.

Съ вечера телятину положить въ холодную соленую воду (1 ф. соли на ведро воды), на другой день вынуть, обтереть, положить на противнѣ на лучины, какъ въ № 577, посолить, обмазать густо масломъ, подлить въ противень немного воды и

жарить въ русской или духовой печи, часто поворачивая и поливая собственнымъ сокомъ. Изжаривъ, переложить на блюдо, облить своимъ сокомъ, посыпать сухарями и обложить картофелемъ, который можно жарить вмѣстѣ съ телятиной.

Подаютъ такъ же, какъ и баранину (смот. рис. 39). Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ. Къ холодной телятинѣ хорошо подавать соусъ провансаль № 432 или майонезъ № 450.

Недожаренная телятина вредно дѣйствуетъ на желудокъ. Никогда не слѣдуетъ разогрѣвать оставшуюся телятину, но подавать холодной.

588. Телятина въ раковинахъ (кокиль).

Выдать: 2 фун. телятины, ½ фун. муки, ¼ фун. масла чухонскаго, немного соли и перцу и 1 стак. соусу бешамель.

Телятину рѣжутъ на тонкіе небольшіе ломтики, обмакиваютъ ихъ въ жидкое тѣсто и масло, укладываютъ въ жестяныя или фарфоровыя раковины, посыпаютъ слегка солью и перцемъ, а сверхъ всего обливаютъ бешамелемъ № 428а и зарумяниваютъ въ печи.

Отдѣльно подаютъ крѣпкій соусъ № 439.

589. Телятина съ вишнями.

Выдать: телячью заднюю ногу, 2 фун. вишенъ, 1 фун. чухонскаго масла, немного кардамону и толченой корицы, 2 ложк. муки, 2 стак. мадеры, 1 ст. вишневаго соку, 1 стак. бульону.

Телячью заднюю ногу подготовить какъ въ № 577, нашпиговать по возможности больше и глубже сырыми безъ костей вишнями, кладя въ каждое отверстіе по нѣсколько вишенъ, положить на противень, полить масломъ, посыпать толченымъ кардамономъ и корицей и поставить въ печь. Когда зарумянится, вторично облить масломъ и посыпать мукой, а когда до половины будетъ готова, переложить въ большую кастрюлю или котелокъ, влить 2 ст. мадеры, 1 ст. вишневаго соку, 1 ст. бульону, масла, накрыть крышкой и томить до готовности.

Подавать съ собственнымъ сокомъ. Отдѣльно—свѣжій салатъ.

590. Телятина для друзей.

Выдать: 3 фун. телятины, ½ фун. ветчины, 3 миноги, ½ ф. щпику, 3 луковицы, 1 сельдерей, 1 морковь и петрушку, ½ бут. бѣлаго вина, 2 стак. бульону, ¼ ф. икры, ¼ ф масла чухонскаго, 1 лимонъ и 6 зол. сухого бульону.

Телятину шпигуютъ ветчиной, шпикомъ и миногами, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ тонко нарѣзаннаго шпику, луку, сельдерей, петрушку, рубленой лимонной цедры и зерна перца, вливаютъ $^1/_2$ бутылки столоваго вина (бѣлаго) и столько мясного бульона, чтобы покрыло телятину; варить подъ крышкой до мягкости; вынувъ, нарѣзать, уложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: процѣдить бульонъ, оставшійся отъ варки телятины, снять жиръ, прибавить паюсной икры, растертой предварительно съ бульономъ, масла, лимоннаго соку, 6 золот. сухого бульона, вскипятить и облить телятину.

Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ или салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

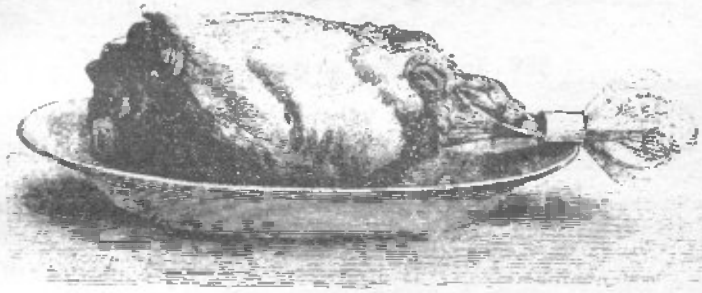

Рис. 39. Телячья нога.

591. Телятина по-шведски (холодная).

Выдать: 3 фун. телятины, по 1 разныхъ кореньевъ, $^1/_4$ фун. русскаго масла, соуса № 432 и пюре томатъ по 2 ложк., $1^1/_2$ ложк. галантина, 1 ложк. рубленой зелени петрушки, $1^1/_2$ стак. бульону.

2—3 ф. телятины положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ кореньями, прибавить масла, бульону и варить до готовности телятины, которую тогда вынуть, остудить и разрѣзать на кусочки. Къ полученному бульону прибавить соусу № 432 и пюре изъ томатовъ № 121, по двѣ ложки каждаго, вынесть на холодъ и, прибавивъ $1^1/_2$ ложки распущеннаго галантина № 299, взбить какъ можно лучше и этимъ обмазать кусочки телятины, посыпавъ потомъ рубленой зеленью.

Отдѣльно подать салатъ со свѣжими огурцами.

592. Телятина подъ бешамелью.

Выдать: 3 фун. телятины, 2 бут. молока, $^1/_2$ ф. русскаго масла, 3 стак. бешамели, 2 яйца, $^1/_4$ фун. пармезану.

Хотя это блюдо само по себѣ очень вкусно, но его по большей части дѣлаютъ тогда, когда желаютъ скрыть или дурной сортъ телятины, или дурную часть ея подъ наружнымъ убранствомъ.

Приготовляютъ такъ: телятину сначала мочатъ часа 3 — 4 въ молокѣ, затѣмъ споласкиваютъ, посыпаютъ солью, кладутъ на противень и жарятъ, поливая масломъ. Когда телятина будетъ почти готова, ее вынимаютъ изъ печи, снимаютъ съ кости и разрѣзаютъ на куски, по возможности аккуратные. Каждый ломтикъ обмазать бешамелью № 428а и уложить на блюдо такъ, чтобы эти куски имѣли видъ цѣльнаго жаркаго; сверху покрыть такъ же бешамелью, сгладивъ его, смазать яйцомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ печь на 15 или 20 минутъ.

Салатъ тотъ же, что въ № 590.

593. Телятина а ля метръ д'отель.

Выдать: 2 фун. жареной телятины, 4 ложк. уксусу, 2 ложк. прованскаго масла, 2 свѣжихъ огурца, по $^1/_4$ стак. вишенъ, сливъ и маринов. грибовъ, 1 стак. соусу № 419 или 420.

Нарѣзать холодную жареную телятину ровными ломтиками и положить на 2 часа въ прованское масло съ уксусомъ. Обрѣзки отъ телятины мелко изрубить, прибавить рубленыхъ свѣжихъ огурцовъ, вишенъ, сливъ и мариноваыхъ грибовъ —смѣшать. Телятину укладываютъ на блюдо, обливаютъ соусомъ № 419 или № 420 и въ середину кладутъ рубленую телятину съ маринадомъ.

Отдѣльно подаютъ соусъ провансаль №432 или уксусъ и горчицу.

594. Грудинка телячья подъ соусомъ.

Выдать: 3 фун. телячьей грудинки, по 1 разныхъ кореньевъ, немного пряностей и 1 стак. соусу № 426. Или: 4 стак. бульону, 2 ложк. муки, 2 ложк. рапового масла, 30 шеекъ раковыхъ, 1 головку цвѣтной капусты, 3 спаржей и $^1/_2$ фун. слоенаго тѣста.

Грудинку отварииваютъ въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями и подаютъ съ соусомъ № 426 или 415. Или 4 стак. бульона, въ которомъ варилась грудинка, вскипятить съ 2 ложк. муки, растертой съ 2 ложк. рапового масла № 785, прибавить 20—30 штукъ отваренныхъ раковыхъ шеекъ, цвѣтной капусты и нарѣзанной кусочками спаржи, все снова хорошо вскипятить и облить этимъ соусомъ телятину. Огарнировать небольшими изъ слоенаго тѣста четыреугольниками.

595. Или.

Выдать: 3 фун. телятины, немного приправей, ½ стак. сухарей, 1 стак. бульону, 5 картофелинъ и 1 стак. сметаны.

Телятину кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ лаврового листу, перцу, гвоздики, луку, толченыхъ сухарей, солятъ по вкусу, вливаютъ бульону или воды, чтобы телятина покрылась, и варятъ подъ крышкой до готовности; сюда же хорошо положить очищенный цѣлый картофель За 10 минутъ до подачи прибавляютъ сметаны.

596. Грудинка телячья съ яблоками.

Выдать: 3 фун. грудинки телячьей, 2 яйца, ½ стак. сухарей, ½ фун. масла чухонскаго, 1 стак. яблочнаго пюре (4 яблока), 2 куска сахару, 1 рюмку мадеры, щепотку корицы и ½ щепоти гвоздики.

Грудинку отварииваютъ, потомъ остуживаютъ, разрѣзаютъ на куски, каждый кусокъ обмакиваютъ въ яйца, осыпаютъ сухарями и поджариваютъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Яблочное пюре разводятъ бульономъ, прибавляютъ сахару по вкусу, толченой корицы, гвоздики, мадеры и, вскипятивъ, обливаютъ телятину.

597. Грудинка телячья съ соей.

Выдать: 3 фун. телятины, по 1 разныхъ кореньевъ, 1 ложк. муки, 1 ложк. масла русскаго, сахару по вкусу, ½ стак. вина, 5 зол. сухого бульона, 1 ложк. маринов. корнишоновъ и по вкусу соп кобуль.

Грудинку отварить до мягкости въ соленой водѣ съ кореньями. 2 стакана бульона подправить 1 ложк. муки и 1 ложк. масла, подластить сахаромъ, влить ½ стакана бѣлаго столового вина, развести кусокъ сухого бульона, все хорошо вскипятить, положить шинкованыхъ маринованыхъ корнишоновъ, прибавить по вкусу соп кобуль, еще разъ вскипятить и облить на блюдѣ телятину.

598. Грудинка телячья по-французски.

Выдать: 3 фун. телятины, ½ стак. вина, 2 ложк. уксусу, по вкусу сахару, 2 ст. бульону, 3 луковицы, 9 гвоздикъ, ½ лимона, 3 лавр. листа, 2 яйца, 3 ложк. сухарей, ¼ ф. масла русскаго.

Подготовивъ телятину какъ въ № 587, дѣлаютъ соусъ: стак. вина, 2 ложк. уксусу, 2 стак. бульона, 3 луковицы, 9

гвоздикъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, 3 лавр. листа и немного сахару — вскипятить мѣшая. Куски грудинки обмакиваютъ въ яйца, обваливаютъ въ сухарихъ и, поджаривши съ обѣихъ сторонъ, об ливаютъ приготовленнымъ соусомъ.

599. Грудинка баранья.

Изъ бараньей грудинки можно приготовить №№ 594, 595, 596, 597 и 598, замѣнивъ въ выдачѣ телятину бараниной.

600. Грудинка свиная.

Изъ свиной грудинки можно приготовить №№ 594, 595, 596, 597 и 598, замѣнивъ въ выдачѣ телятину свининой.

601. Головка телячья подъ бѣлымъ соусомъ.

Выдать: 1 телячью головку, по 1 разныхъ кореньевъ, 2 стак. соуса № 412, сахару по вкусу, 1 лимонъ, 1 стак. сметаны, 1 ложк. каперцевъ и 1 ложк. оливокъ.

Очищенную телячью головку отвариваютъ въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, послѣ чего вынимаютъ и кладутъ въ холодную воду. 2 стакана соуса № 412, съ прибавленіемъ бульона отъ головки, сахара, лимона, сметаны, каперцевъ и оливокъ, хорошо кипятятъ и обливаютъ головку, снятую съ костей и разрѣзанную на порціи.

602. То же подъ краснымъ соусомъ.

Выдать: 1 телячью головку, 2 ст. соуса № 413, понемногу толченой корицы и гвоздики, $^1/_8$ фун. миндалю, $^1/_8$ ф. изюму, сахару по вкусу, 1 лимонъ, по 1 разн. кореньевъ.

Головку отварить до готовности какъ въ № 601. Къ соусу № 413 прибавляютъ толченой гвоздики, корицы (понемногу), $^1/_8$ ф. толченаго миндалю, $^1/_8$ ф. мелкаго изюму, по вкусу сахару и лимоннаго соку, бульона отъ головки,—все хорошо кипятятъ и обливаютъ головку, нарѣзанную безъ костей и уложенную на блюдо.

603. То же а ля тортю.

Выдать: 1 головку телячью, 3 яйца, $^1/_2$ ф. тѣста слоенаго, 1 стак. соусу № 414, 4 шампиньона, 1 трюфель, 1 рюмку мадеры, $^1/_8$ стак. томату и по вкусу каенскаго перцу.

Головку отвариваютъ какъ въ № 601, снимаютъ съ костей, укладываютъ на блюдо и гарнируютъ мозгами изъ телячьей головки,

ничницей № 1163, языкомъ, четырехъугольнымъ испеченнымъ слоенымъ тѣстомъ и гренками, поджаренными въ маслѣ; обливаютъ соусомъ № 414, въ который прибавляютъ рубленыхъ шампиньоновъ, трюфелей, мадеры, томата и немного каенскаго перца — подогрѣваютъ. Если желаютъ, то прибавляютъ отварные гребешки и сладкое мясо.

604. То же натуральная

Выдать: 1 теличью головку, 1 лимонъ, по 1 разныхъ кореньевъ, немного пряностей, 10 картофелинъ, зелени петрушки.

Очищенную головку кладутъ въ холодную воду, часто ее мѣняя, часовъ на 10—12, послѣ чего изъ головки вынимаютъ челюстную часть, стараясь, чтобы языкъ остался не поврежденнымъ, и опять кладутъ ее въ холодную воду часа на 2. Вынувъ послѣ этого головку изъ воды, ее обтираютъ досуха, мажутъ лимоннымъ сокомъ, крѣпко зашиваютъ въ холстъ и варятъ съ кореньями и пряностями. Когда головка сварится, съ нея снимаютъ холстъ, языкъ вырѣзываютъ и очищаютъ, а головку разрубаютъ вдоль, чтобы были видны мозги, кладутъ на блюдо и гарнируютъ языкомъ, отварнымъ картофелемъ и жареной петрушкой № 325. Подаютъ на столъ какъ можно горячѣе.

Отдѣльно подаютъ соусъ изъ уксуса съ прованскимъ масломъ, рубленаго маринованаго шарлота, зелени петрушки, перцу и соли.

605. Мозги подъ соусомъ.

Выдать: 2 мозга, немного пряностей, 2 ложки уксусу и по 1 разныхъ кореньевъ.

Мозги мочатъ въ холодной водѣ, обираютъ кровяныя пленки и жилки, отвариваютъ въ соленой водѣ съ уксусомъ, пряностями и кореньями, рѣжутъ на ровныя части и обливаютъ какимъ угодно соусомъ, подающимся къ мяснымъ кушаньямъ.

606. Мозги жареные.

Выдать: какъ въ № 605, 2 ложки муки, $^1/_8$ фун. масла русскаго и 2 луковицы.

Мозги подготовляютъ какъ въ № 605, разрѣзаютъ каждый вдоль, обваливаютъ въ мукѣ и поджариваютъ на сковородѣ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ.

Отдѣльно подаютъ какой угодно салатъ.

607. Мозги натуральные.

Выдать: какъ въ № 605 и $^1/_2$ фун. сосисекъ.

Мозги отваривають какъ въ № 605, рѣжутъ на небольшіе ломтики и смѣшиваютъ ихъ пополамъ съ нарѣзанными и поджаренными сосисками.

Отдѣльно подаютъ горчицу и красный уксусъ.

608. Ножки телячьи обыкновеннымъ способомъ.

Выдать: 4 ножки, немного пряностей, 4 лож. масла, 1 лож. муки, $^1/_2$ стак. бульону, 1 лимонъ, $^1/_2$ французскаго хлѣба для гренковъ.

Хорошо очищенныя и вымытыя ножки варятъ въ соленой водѣ съ пряностями; когда онѣ упрѣютъ, опускаютъ въ холодную воду, чтобы онѣ закрѣпли, снимаютъ съ костей и кладутъ въ кастрюлю, гдѣ находится соусъ, приготовленный такъ: распускаютъ ложку масла, подмѣшиваютъ въ него немного муки, разводятъ бульономъ, выжимаютъ въ него сокъ изъ лимона, солятъ и вмѣстѣ съ ножками даютъ хорошо вскипѣть. Выкладываютъ ножки на блюдо и гарнируютъ гренками, поджаренными въ маслѣ.

609. Или.

Выдать: 4 ножки, 2 яйца, 4 лож. сухарей, $^1/_4$ фун. масла чухонскаго, $^1/_2$ стак. бульона, $^1/_4$ фун. горошку, 1 лож муки, 5 картофелинъ для пюре и $^1/_4$ фун. гороховыхъ лопатокъ.

Телячьи ножки, сваренныя какъ въ № 608, обмакиваютъ въ яйца, обсыпаютъ сухарями и жарятъ въ маслѣ, потомъ кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ бульону, свѣжаго или сухого горошку, немного масла, муки и варятъ, пока поспѣетъ горошекъ.

Гарнируютъ пюре изъ картофеля и лопатками свѣжаго горошка, отвареннаго въ бульонѣ, или лопатками фасоли.

610. Тоже жареныя.

Выдать: 4 ножки, 2 яйца, $^1/_4$ ф. масла сливочнаго, 1 стак. соуса № 414, зелени петрушки, $^1/_4$ ф. стручковъ гороха, понемногу спаржи и цвѣтной капусты.

Отваренныя, какъ въ № 608, ножки снимаютъ съ костей, обмакиваютъ въ яйца, обсыпаютъ мукой и жарятъ въ маслѣ на сковородѣ, чтобы зарумянились.

Гарнируютъ жареной зеленью петрушки или укропа, пюре изъ

картофеля и отваренными въ бульонѣ или молокѣ спаржей, цвѣтной капустой и стручками сахарнаго гороха. Обливаютъ соусомъ № 414.

611. Тоже въ тѣстѣ.

Выдать: 4 ножки, 2 яйца, 2 ложк. муки, 2 ложк. сухарей, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго, 5 картофелинъ или $^1/_2$ ф. каштановъ.

Смѣшать 2 желтка съ 2 ложк. муки, прибавить сюда 2 взбитыхъ бѣлка и этимъ обмазать отваренныя ножки, которыя затѣмъ обвалять въ сухаряхъ и жарить на сковородѣ, пока зарумянятся. Подавая, обливаютъ какимъ-либо мяснымъ соусомъ и гарнируютъ пюре изъ каштановъ или картофеля.

Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ.

612. Форшмакъ царскій.

Выдать: 3 рябчика или 2 куропатки или 1 тетерку, 1 ф. сливочнаго масла, $^1/_8$ фун. шпику, 5 трюфелей, по щепоткѣ соли и мелкаго перцу.

Жареный филей рябчика, тетерки или куропатки истереть на теркѣ или нѣсколько разъ пропустить чрезъ мясорубку, потомъ истолочь въ ступкѣ какъ можно лучше, протереть чрезъ рѣшето и прибавить $^1/_2$ части по вѣсу взятыхъ рябчиковъ сливочнаго масла, $^1/_8$ ч. истолченнаго и протертаго шпику, 5 мелко рубленыхъ трюфелей, немного соли и перцу, — все хорошо смѣшать и начинить этимъ толстую воловью кишку, которую отварить въ бульонѣ и остудить. Подаютъ, нарѣзавъ какъ колбасу, въ холодномъ или горячемъ видѣ со свѣжими огурцами или салатомъ по-французски.

613. Форшмакъ обыкновенный.

Выдать: 2 фун. мяса, 2 селедки, 2 луковицы, $^1/_2$ фун. масла, $^1/_2$ франц. булки, большую щепоть толченаго перцу, $^1/_2$ ф. сметаны, 2 ложк. сухарей.

2 ф. какого угодно мяса, 2 селедки безъ костей, 2 рубленыя и поджаренныя въ маслѣ луковицы, $^1/_2$ французскаго безъ корки хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ, и перецъ смѣшать все вмѣстѣ и нѣсколько разъ пропустить чрезъ мясорубку, послѣ чего смѣшать съ $^1/_2$ фун. густой сметаны, положить на жестяной маленькій противень, сгладить ножемъ, посыпать сухарями, запечь въ духовой печи, чтобы зарумянилось и, вмѣстѣ съ противнемъ, немедленно подавать.

614. Или.

Выдать какъ въ № 613, но вмѣсто хлѣба — 5 картофелинъ и 2 кислыхъ яблока.

Дѣлается какъ № 613, но вмѣсто хлѣба берутъ пюре изъ картофеля и прибавляютъ немного очищеныхъ мелко рубленыхъ кислыхъ яблокъ.

615. Фрикасе изъ телячьей грудинки.

Выдать: 2 фун. грудинки, $^1/_4$ фун. масла, 2 ложки муки, $^1/_2$ лимона, $^1/_4$ фун. рису, сахару и соли по вкусу, 3—4 яйца.

Грудинку разрѣзаютъ по 2 ребра, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ воды, солятъ и варятъ, снимая пѣну; когда грудинка поспѣетъ, прибавляютъ масла, поджареннаго съ мукой, ломтики лимона безъ костей, немного сахару, немного промытаго рису и кипятятъ, пока рисъ уварится; давъ порядочно остыть, заправляютъ 3—5 желтками и слегка подогрѣваютъ, чтобы достаточно сгустѣло, но желтки не превратились въ яичницу.

616. Фрикасе изъ птицъ.

Выдать: 3—4 цыпленка или молодую индѣйку или курицу, по 1 разныхъ кореньевъ, 1 головку цвѣтной капусты, $^3/_8$ фунт. сливочнаго масла, 1 ложку рубленаго укропу, перцу, соли, $^1/_2$ ф. муки, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго, 5 яицъ, 12 раковъ, 3 сухаря, 2 ф. телятины $^1/_2$ франц. булки, 10 шт. спаржи, 3 ложки ракового масла, 10 шампиньоновъ, 1 лимонъ, 2 рюмки мадеры и немного сахару.

3—4 цыпленка или, вмѣсто нихъ, 1 молодую индѣйку или курицу разбираютъ по суставамъ и отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ слегка посоленой воды или еще лучше—въ мясномъ бульонѣ съ кореньями; когда будетъ готово, положить на блюдо и огарнировать такъ: 1) головка цвѣтной капусты, разобранная на части и отваренная въ бульонѣ; 2) 3 сухаря истолочь, смѣшать съ небольшимъ количествомъ сливочнаго масла, прибавить рубленаго укропу, перцу, соли, нафаршировать этимъ 12 раковыхъ череповъ и отварить; 3) слоеное тѣсто, приготовленное изъ $^1/_2$ ф. муки и $^1/_4$ ф. масла, раскатать, вырѣзать изъ него 12 треугольниковъ и испечь; 4) нарѣзать 9 ломтиковъ жареной телятины; 5) приготовить фрикадель изъ телятины и отварить въ бульонѣ и 6) отварить 10 штукъ спаржи въ бульонѣ и нарѣзать небольшими кусочками.

Когда все это будетъ уложено на блюдо въ живописномъ порядкѣ, облить слѣдующимъ соусомъ: 3 ложки рыковаго масла растереть съ ½ стак. муки, развести 5 стак. бульона и подогрѣть, пока загустѣетъ, тогда прибавить 12 оставшихся раковыхъ шеекъ, 10 отваренныхъ рубленыхъ шампиньоновъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, 2 рюмки мадеры или хересу, по вкусу сахару и хорошо вскипятить.

Отдѣльно разбить 5 желтковъ, смѣшать съ небольшимъ количествомъ бульону, подогрѣть до густоты и облить фрикасе.

617. Фрикасе изъ телятины.

Выдать: 2 фун. телятины, 5—8 картофелинъ, 2 ложки муки и масла.

Сырую телятину пропускаютъ 1 разъ чрезъ мясорубку и варятъ въ соленой водѣ, которой вливаютъ настолько, чтобы телятина только слегка ею покрылась. Когда будетъ готова, накрошить сюда сырого картофеля, прибавить соли, масла, заправить мукой и дать упрѣть картофелю.

618. Или.

Выдать: 2 фун. телятины, 1 стак сметаны, 2 желтка, соли, лимоннаго соку, сахару и имбирю по вкусу.

Приготовляютъ такъ же, какъ и предыдущій №, только вмѣсто муки кладутъ сметану и желтки, прибавляютъ немного сахару, лимоннаго соку, имбирю и даютъ вскипѣть.

619. Фрикасе изъ перепелокъ или мелкой птицы.

Выдать: 4—6 штукъ перепелокъ или какой-либо мелкой птицы (воробьи, скворцы и проч.), ½ фун. фрютюру или чухонскаго масла, ½ фун. сырыхъ грибовъ, ½ лимона, понемногу пряностей, 3 ложки муки, 1 стак. бульону, 1 стак. вина.

Перепелокъ очистить, выпотрошить, разрѣзать каждую на 2 части, посолить и уложить въ кастрюлю, въ которую влить масла или фрютюра, положить сырыхъ грибовъ, немного цедры съ лимона, пряностей,—все пересыпать мукой, нѣсколько разъ встряхнуть, закрывши крышкой, прибавить мясного бульона, чтобы образовалось въ видѣ жидкаго соуса, влить 1 стак. бѣлаго столоваго вина и дать упрѣть подъ крышкой, часто мѣшая; когда будетъ готово, подправить желтками (но чтобы они не свернулись), уксусомъ или лимономъ.

620. Пудингъ изъ телятины.

Выдать: 1 фун. телятины, 3 луковицы, ½ фун. сала почечнаго, 1 ложк. муки, 2 яйца, ¾ стакана сухарей, 1 стак. сметаны, 1½ мускатнаго орѣха, 2 ложк. грибного порошку, ½ фун. вермишели, ¼ фунт. русскаго масла.

1 фунт. сырой мякоти телятины и 3 луковицы изрубить мелко, прибавить ½ фун. почечнаго сала или хорошаго масла, немного муки, 2 сырыхъ яйца, ½ стак. толченыхъ сухарей, 1 стак. густой сметаны, немного мускатнаго орѣха и 2 ложк. грибного порошку,—все это посолить, хорошо смѣшать и прибавить отваренныхъ въ водѣ звѣздочекъ или вермишели. Форму или кастрюлю смазываютъ масломъ, осыпаютъ сухарями, кладутъ въ нее приготовленную массу, сверху еще смазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями и ставятъ въ печь. Когда готово, выкладываютъ на блюдо и посыпаютъ рубленой зеленью.

Отдѣльно подаютъ соусъ № 422 или № 426, 429 или 439.

621. Пудингъ изъ ветчины.

Выдать: ½ фун. масла чухонскаго, 4 яйца, ½ фун. пюре изъ картофеля, 1½ фун. ветчины, перцу по вкусу.

½ фун. масла растертаго добѣла, 4 яйца, ½ фун. пюре изъ картофеля и 1½ фун. мелко рубленой ветчины хорошо перемѣшиваютъ, прибавляютъ немного перцу и запекаютъ какъ въ № 620. Выложивъ на блюдо, подаютъ съ какимъ-либо соусомъ или растопленнымъ масломъ.

622. Пудингъ изъ печонки.

Выдать: 1 телячью печонку, ½ бут. молока, 2 ложк. масла чухонскаго, ½ стак. сухарей, 5 яицъ, соли и сахару по вкусу.

Отварную телячью печонку мелко изрубить, прибавить ½ бут. молока, 2 ложк. масла, ½ стак. толченыхъ сухарей, 5 яицъ, соли и немного мелкаго сахару,—все хорошо смѣшать и запечь, какъ указано въ № 620.

Отдѣльно подаютъ грибной соусъ № 419 или 420.

623. Печонка телячья тушоная.

Выдать: 2 ф. печонки, 2 стак. бульону, по 1 разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, 2 ложк. муки и ½ стак. сметаны.

Печонку рѣжутъ на ровные однообразные куски, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ бульону, чтобы онъ покрылъ печонку, прибавляютъ кореньевъ и пряностей и томятъ подъ крышкой: когда готова, подправляютъ не густо мукой, вливаютъ сметаны и даютъ еще разъ хорошо вскипѣть.

Примѣчаніе. Въ каждомъ кушаньѣ изъ печонки можно бы брать печонку и бычачью, но она, во-первыхъ, не такъ нѣжна, а во-вторыхъ, въ ней всегда находятся такъ называемые печоночные камни, которые, попадая на зубы, производятъ непріятное ощущеніе.

624. Тоже жареная.

Выдать: 3 фун. печонки, 1 бут. молока, 3 яйца, 4 лож. муки и $^1/_4$ ф. масла чухонскаго.

Печонку мочатъ въ водѣ 1 часъ, потомъ, снявъ пленку, нарѣзываютъ ломтиками и кладутъ въ молоко на $^1/_2$ часа; каждый кусокъ печонки обмакиваютъ въ сырое яйцо, слегка солятъ, обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ на сковородѣ съ масломъ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ.

Отдѣльно подаютъ какой-нибудь салатъ.

625. Тоже подъ соусомъ.

Выдать: 3 фун. печонки, 1 бут. молока, 3 яйца, 4 лож. муки, $^1/_2$ ф. масла чухонскаго, щепотку толченой гвоздики, 1 стак. соусу № 412, 4 луковицы, $1^1/_4$ стак. бульону, 2 рюмки мадеры, сахару и соли по вкусу, 3 вол. сухого бульону, 1 лимонъ.

Печонку, снявъ съ нея пленку, положить въ молоко часа на 3—4, потомъ вынуть, нарѣзать ломтиками въ палецъ толщиной, слегка выбить пестикомъ, обмакнуть въ яйца, посолить, обвалять въ мукѣ и до половины готовности поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ, затѣмъ переложить въ кастрюлю, посыпать слегка толченой гвоздикой, прибавить соусу № 412, который смѣшать съ рубленымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, влить бульону, чтобы не было очень густо, и 2 рюмки мадеры, всыпать немного сахару и сухого бульону, прибавить соку изъ 1 лимона или немного лимонной кислоты,—все вскипятить, хорошо мѣшая, и томить до готовности.

626. Тоже въ сметанѣ.

Выдать: 3 фун. печонки, 1 бут. молока, $^1/_2$ фун. масла, 1 фунтъ сметаны и немного пряностей.

Очищенную и подготовленную, какъ въ № 625, печонку нарѣзать ломтями, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, переложить въ кастрюлю, прибавить пряностей и томить подъ крышкой до готовности, послѣ чего прибавить 1 ф. сметаны и томить еще минутъ 10—15.

627. Тоже съ лукомъ.

Выдать: 3 фун. печонки, 1 бут. молока, 3 фун. луку, 2 стак. бульону, $^1/_2$ фун. русскаго масла, 1 ложк. муки, сахару и уксусу по вкусу.

Подготовить печонку, какъ въ № 625, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю, куда прибавить масла и столько по вѣсу луку рубленаго, сколько имѣла вѣсу печонка, влить немного бульона и томить до готовности; подправивъ мукой, сахаромъ и уксусомъ, дать еще немного потомиться.

628. Винегретъ сборный.

Выдать: по $^1/_4$ фун. жареной телятины, говядины и дичи безъ костей, 5 картофелинъ, 2 свеклы, 2 сельдерея, $^1/_2$ фун. маслинъ, $^1/_8$ фун. оливокъ, $^1/_8$ фун. каперцевъ, $^1/_8$ фун. маринованаго крыжовнику, $^1/_8$ фун маринованыхъ вишенъ, $^1/_8$ ф. маринованыхъ корнишоновъ, 20 раковыхъ шеекъ, $^1/_8$ фун. отварныхъ грибовъ, 3 яйца, 2 свѣжихъ огурца, 3 стак. соуса № 432 и немного перцу.

Берутъ по равной части жареной телятины, говядины и дичи, все безъ костей, рѣжутъ мелкими кусочками, прибавляютъ вареного нарѣзаннаго картофеля, рѣзаной отварной или печеной свеклы, 2 корня отварного сельдерея, немного маслинъ, оливокъ, каперцевъ, маринованаго крыжовнику, вишенъ и огурчиковъ, нѣсколько раковыхъ шеекъ и отварныхъ грибовъ, а также нѣсколько крупно рубленыхъ крутыхъ яицъ и, если возможно, свѣжихъ огурцовъ,— все это хорошо перемѣшиваютъ и обливаютъ соусомъ провансаль № 432, съ прибавленіемъ уксуса и сахару, чтобы было жиже; сверху посыпаютъ перцемъ.

629. Винегретъ изъ дичи.

Дѣлается какъ № 628, но при этомъ берутъ $1^1/_2$ ф. дичи, а говядину и телятину исключаютъ и, чтобы сдѣлать его болѣе дешевымъ, исключаютъ даже маринады; обливаютъ уксусомъ съ провансскимъ или постнымъ масломъ съ прибавленіемъ соли, сахару и перцу.

630. Винегретъ изъ говядины.

Приготовляется какъ № 629, но вмѣсто дичи берутъ $1^1/_2$ ф. говядины.

631. Винегретъ изъ телятины.

Приготовляется какъ № 629, но вмѣсто дичи берутъ $1^1/_2$ ф. телятины.

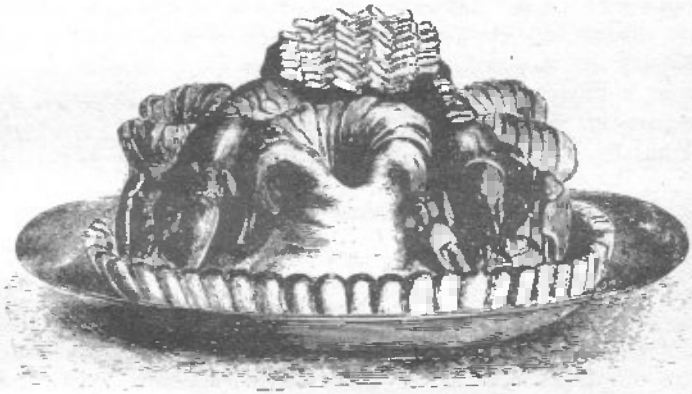

Рис. 40. Воловьи или свиныя уши подъ гарниромъ.

632. Свиныя уши.

Выдать: 4 свиныхъ уха и для соуса № 426.

Это весьма простое, но оригинальное блюдо, многими любимое, дѣлается такъ: свиныя уши ошпариваютъ, очищаютъ, отвариваютъ до мягкости или въ бульонѣ или въ соленой водѣ съ кореньями, кладутъ въ сотейникъ и обливаютъ соусомъ № 426.

Можно гарнировать какъ показано на рис. 40.

633. Или.

Выдать: 4 свиныхъ уха, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла и 1 стаканъ сухарей.

Отваривъ уши, какъ сказано въ № 632, жарятъ ихъ въ маслѣ, обсыпаютъ сухарями и подаютъ со свѣжимъ салатомъ, приготовленнымъ какимъ угодно способомъ.

634. Сосиски изъ гусиныхъ печонокъ.

Выдать: 10 штукъ гусиныхъ печонокъ, $^1/_4$ французской булки, $^1/_2$ стак. сливокъ, по щепоткѣ майорану и мускатнаго орѣха, $^1/_4$ фун. раковаго масла, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла.

10 штукъ гусиныхъ печонокъ отвариваютъ въ соленой водѣ, протираютъ чрезъ терку и смѣшиваютъ съ тертымъ мякишемъ отъ $^1/_2$ французской булки, прибавляютъ $^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_4$ фун. раковаго масла, понемногу майорану и мускатнаго орѣха,—все это хорошо перемѣшиваютъ и начиняютъ тонкія кишки, которыя разрѣзаютъ на маленькія колбаски, длиной въ 2 вершка, перевязываютъ и варятъ въ бульонѣ $^1/_4$ часа, а потомъ, обтеревъ, поджариваютъ въ маслѣ.

Отдѣльно подаютъ соусъ изъ цвѣтной капусты № 417.

635. Сосиски вѣнскія.

Выдать: 5 фун. свинины, 5 фун. говядины, 3 фун. шпику, $^1/_2$ фун. луку, 3 зол. майорану, 2 золот. англійскаго и $1^1/_2$ простого перцу.

Пропускаютъ чрезъ мясорубку 5 фун. нежирной свинины, 5 ф. жирной говядины и 3 фун. шпику. Изъ оставшихся жилъ варятъ бульонъ съ приностями и $^1/_2$ фун. мелко рубленаго луку. Когда бульонъ будетъ готовъ, его процѣживаютъ, остужаютъ и 2—3 стакана его смѣшиваютъ съ рубленымъ мясомъ, куда прибавляютъ 2 золотника толченаго англійскаго перцу, $1^1/_2$ золотн. простого перцу и, кто любитъ, 3 золотн. майорану,—все размѣшиваютъ хорошо руками, умѣренно солятъ и начиняютъ тонкія свиныя кишки при помощи спрыцовки, перевязываютъ, отступя вершка на 3 отъ каждой сосиски, и вѣшаютъ въ сухое мѣсто, чтобы немного просохли, потомъ, наоборотъ, выносятъ въ холодное мѣсто (болѣе трехъ недѣль ихъ хранить нельзя). Передъ употребленіемъ сосиски погружаютъ на $^1/_4$ часа въ кипятокъ и подаютъ съ горчицей или съ соусомъ изъ кислой капусты; гарнируютъ пюре картофельнымъ.

636. Или.

Выдать: 2 фун. свинины, 2 фун. говядины, 1 стак. сливокъ (или $^1/_2$ стак. вина), соли и перцу по вкусу, цедры съ $^1/_2$ лимона.

Рубятъ 2 фун. жирной свинины и 2 фун. говядины, прибавляютъ сливокъ или вина, перцу, соли, цедры лимонной (кто же

лать), —все хорошо перемѣшиваютъ и начиняютъ кишки, какъ въ № 634, которыя отвариваютъ въ водѣ, а потомъ жарятъ.

Подаютъ какъ № 635.

637. Сосиски обыкновенныя.

Выдать: 2 фун. телятины, 1 фун. свинины, перцу и соли по вкусу, 2 стак. бульону, 1 ф. кислой капусты, 1 ложк. муки, 2 луковицы и сахару по вкусу.

Мелко изрубить 2 фун. телятины или говядины и 1 фун. свинины, смѣшать съ крупно изрубленнымъ шпикомъ, посолить, прибавить перцу толченаго и горошкомъ, мясного бульона и дѣлать сосиски, какъ въ № 635. Подаютъ ихъ обыкновенно вареными или же поджариваютъ съ соусомъ изъ капусты, что дѣлается такъ: свѣжую или кислую, рубленую или шинкованую капусту поджариваютъ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ, подправляютъ по вкусу сахаромъ (если надо, то и уксусомъ), льютъ бульону, сгущаютъ мукой, кладутъ сюда сосиски, разъ или два кипятятъ и выкладываютъ на блюдо. Гарнируютъ пюре изъ каштановъ или картофеля и отварнымъ цѣльнымъ картофелемъ.

638. Сосиски изъ мозговъ.

Выдать: 2 мозга бычачьихъ или телячьихъ, 1 французскій хлѣбъ, $^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, перцу и соли по вкусу, $^1/_2$ мускатнаго орѣха и 6 яицъ.

Вскипятить въ соленой водѣ мозги отъ 2 телячьихъ головъ и изрубить ножомъ или сѣчкой вмѣстѣ съ мякишемъ отъ французской булки, прибавивъ немного сливокъ, чтобы только взмокла булка; протеревъ эту массу чрезъ рѣшето, прибавить къ ней $^1/_2$ фун. растопленнаго хорошаго масла, перцу, соли, мускатнаго орѣха и 6 яичныхъ желтковъ (если будетъ очень густо, то прибавить еще сливокъ), хорошо размѣшать, вторично протереть и начинять кишки, какъ въ № 635.

Отвариваютъ и подаютъ съ горчицей.

639. Солянка московская на сковородѣ сборная.

Выдать: 5 луковицъ, $^1/_4$ фун. шпику, $1^1/_2$ фун. кислой капусты, $^1/_2$ стак. бульону, 1 ложку муки, перцу и соли по вкусу, $1^1/_2$ фун. мяса, 4 соленыхъ огурца, по $^1/_2$ ложк. корнишоновъ, оливокъ, каперцевъ, грибовъ, $^1/_2$ фун. сосисекъ, 1 стак. соусу № 414.

5 мелко изрубленныхъ луковицъ поджариваютъ въ $^1/_4$ фун. хорошаго свинаго сала вмѣстѣ съ $1^1/_2$ фун. кислой капусты, рубл-

ной или лучше шинкованой, приливаютъ немного бульона, всыпаютъ немного муки, перцу, если надо—соли, хорошо подогрѣваютъ, чтобы погустѣло, и кладутъ на сковороду рядъ капусты, рядъ какого-нибо жареного мяса (свинины, говядины, телятины, дичи или всякаго понемногу) и опять рядъ капусты, а сверху ломтики соленыхъ огурцовъ, корнишоновъ, оливокъ безъ костей, маринованыхъ грибовъ и жареныхъ сосисекъ, обливаютъ соусомъ № 414 и даютъ зарумяниться. Подаютъ на сковородѣ. Кто любитъ, можетъ къ капустѣ прибавить гвоздички и лаврового листу.

640. Солянка обыкновенная.

Выдать: 1½ фун. свѣжей свинины, ½ фун. масла чухонскаго, 4 луковицы, 2 фун. кислой капусты, ½ стак. бульону, понемногу перцу и пряностей, 1 ложк. муки.

Свѣжую свинину рѣжутъ на небольшіе куски, поджариваютъ въ маслѣ или, если жирна, въ собственномъ салѣ, смѣшиваютъ съ отдѣльно поджареннымъ лукомъ и кислой капустой, прибавляютъ масла или, еще лучше, свинного сала, потомъ вливаютъ немного бульона, кладутъ перцу, соли, лаврового листу и томятъ до готовности свинины. Выкладываютъ на сковороду, посыпаютъ мукой и даютъ зарумяниться.

641. Пилавъ по-турецки съ бараниной.

Выдать: 2 фун. бараньей грудинки, по 1 разныхъ кореньевъ, ½ фун. рису, ¼ фун. чернослива простого, ¼ фун. мелкаго изюму, ½ фун. чухонскаго масла, 3 яйца, 2 ложки сахару.

Баранью грудинку отвариваютъ въ бульонѣ съ кореньями, послѣ чего оставшійся бульонъ процѣживаютъ и въ немъ отвариваютъ рисъ, чтобы образовалась довольно густая каша; эту кашу солятъ, прибавляютъ къ ней чернослива, мелкаго изюма, по желанію болѣе или менѣе масла, 3—5 сырыхъ желтковъ, ½ мускатнаго тертаго орѣха и хорошо смѣшиваютъ. На металлическое блюдо кладутъ рядъ рисовой каши и рядъ кусковъ баранины, прикрываютъ опять рисомъ, посыпаютъ сахаромъ и ставятъ въ печь, чтобы зарумянилось. Рис. 41.

Рис. 41. Пилавъ.

642. Тоже по-азіатски вообще.

Выдать: 1 фун. рису, 2 фун. баранины, $^3/_4$ фун. чухонскаго масла или фрэтюра, $^1/_4$ фун. изюму мелкаго, 1 стак. вина, 3 луковицы, по вкусу соли и перцу, $^1/_4$ фун. овечьяго сыру.

Отваривъ 1 фун. рису, наблюдая, чтобы не переварился, откинуть его на рѣшето и облить холодной водой. Жирную баранину изжарить въ бараньемъ салѣ или просто въ маслѣ, если же будутъ брать грудинку, то лучше ее отварить съ кореньями и небольшимъ количествомъ воды въ кастрюлѣ подъ крышкой. Куски жареной или вареной баранины смѣшать съ рисомъ и положить въ кастрюлю, куда прибавить $^1/_2$ ф. масла, размѣшать и посолить, а затѣмъ прибавить мелкаго изюму, стаканъ вина, поджареннаго луку, перцу и дать всему хорошо упрѣть. Подавая, выкладываютъ на сковороду въ видѣ горки, ровняютъ, посыпаютъ тертымъ овечьимъ сыромъ (если таковаго нѣтъ, то пармезаномъ) и ставятъ въ печь, чтобы зарумянилось. Подаютъ прямо на сковородѣ.

643. Пилавъ изъ телятины.

Приготовляется или какъ № 642, или какъ № 641, замѣнивъ въ обоихъ случаяхъ баранину телятиной.

644. Пилавъ изъ говядины.

Приготовляется, какъ № 641 или 642, изъ жирной говядины, замѣняя ею баранину.

645. Пилавъ, или пловъ, европейскій.

Выдать: 1 курицу, 1 фун. рису, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, $1^1/_2$ стак. соуса № 419, 2 ложки тертаго сыру и $^3/_4$ ф. мелк. изюму.

Отваренную курицу разбираютъ на части, укладываютъ на металлическое блюдо, а кругомъ ея кладутъ рисъ, отваренный въ бульонѣ, и, послѣ томленія его съ мелкимъ изюмомъ въ $^1/_2$ фун. масла, посыпаютъ тертымъ сыромъ пармезаномъ и обливаютъ все соусомъ съ шампиньонами № 419, ставятъ въ духовую печь на нѣсколько минутъ, чтобы не остыло, и подаютъ.

Изъ нулярки это блюдо еще вкуснѣе.

646. Или изъ каплуна.

Приготовляется какъ № 645, но вмѣсто курицы берутъ каплуна.

647. Или изъ индѣйки.

Приготовляется какъ № 645, но вмѣсто курицы берутъ индѣйку.

648. Заливное изъ говядины.

Выдать: 2 фун. жареной маринованой говядины, 2 стак. галантиру, 2 стак. майонезу и проч. — по желанію.

Маринованую жареную говядину рѣжутъ на тонкіе куски, кладутъ въ формы, убираютъ майонезомъ, лимономъ, трюфелями, зеленью, — однимъ словомъ, всѣмъ, что дастъ вамъ фантазія сдѣлать это блюдо красивѣе, и заливаютъ галантиромъ какого угодно цвѣта. Когда галантиръ застынетъ, форму окунаютъ на одно мгновеніе въ теплую воду, затѣмъ, накрывъ блюдомъ или тарелкой, если форма небольшая, опрокидываютъ, ставятъ на столъ и слегка потряхиваютъ форму, при чемъ галантиръ слегка разогрѣется и заливное изъ формы вывалится. Тогда кругомъ заливного можно продолжать уборку мелко изрубленнымъ цвѣтнымъ галантиромъ, чередуя съ майонезомъ, трюфелями, различной зеленью и т. п.

Отдѣльно подаютъ горчицу и соусъ провансаль № 432.

649. Заливное изъ дичи.

Выдать: 2 рябчика, 1 лож. каперцевъ, 10—15 раковъ, $^1/_2$ лимона, 1 стак. галантиру и 1 стак. майонезу.

Вычистить 2 рябчика и отварить ихъ въ 1 бутылкѣ воды, слегка посоленой. Когда будутъ готовы, нарѣзать по возможности ровными ломтиками, положить въ форму, куда сначала положить каперцевъ и мясо вареныхъ очищеныхъ раковъ, а по бокамъ кусочки лимоновъ, и залить галантиромъ какъ въ № 648; если желаютъ, то можно убрать, какъ сказано въ томъ же нумерѣ.

650. Заливное изъ телятины.

Приготовляется какъ № 649, но вмѣсто дичи берутъ жареную или вареную телятину.

651. Заливное изъ баранины.

Приготовляется какъ № 649, при чемъ вмѣсто дичи берутъ жареную или вареную баранину.

652. Заливное изъ домашней птицы.

Приготовляется какъ № 649, но вмѣсто дичи берутъ какую-нибудь домашнюю птицу.

653. Заливное изъ телячьихъ ножекъ.

Выдать: 4 телячьи ножки, по 1 разныхъ кореньевъ, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, 1 яйцо, 2 ложки уксусу.

Хорошо очищенныя телячьи ножки отвариваютъ въ $1^1/_2$ бут. воды или, лучше, въ бульонѣ съ кореньями; когда онѣ будутъ достаточно мягки, вынуть ихъ, остудить, а потомъ поджарить на сковородѣ съ масломъ. Изъ бульона сдѣлать галантиръ, для чего его надо процѣдить, оттянуть яйцами, прибавить уксусу и, если нужно, достаточно уварить. Далѣе поступаютъ, какъ сказано въ № 648 или 649.

654. Паштетъ изъ печонки холодный.

Выдать: 1 телячью печонку, $1^1/_2$ фун. мякоти бѣлаго хлѣба, 2—3 стак. молока, $^1/_2$ мушкатнаго орѣха, $^1/_2$ ст. сметаны, 2 рюмки мадеры, 3 яйца, соли и перцу по вкусу, 1 лож. зелени укропа или петрушки.

Телячью или даже бычачью печонку отвариваютъ въ соленой водѣ, натираютъ на теркѣ, смѣшиваютъ пополамъ (по вѣсу) съ мякишемъ бѣлаго хлѣба и прибавляютъ столько молока, чтобы образовалась довольно густая масса, къ которой прибавляютъ соли, перцу, мушкатнаго орѣха, сметаны, 2 рюмки мадеры, 3 сырыхъ яйца, рубленой зелени петрушки или укропа,—все помѣщаютъ въ сотейникъ и ставятъ въ духовую печь. Подаютъ холоднымъ съ соусомъ №№ 418 или 432, 433, 434 или 438. Если подаютъ горячимъ, то къ нему соусъ №№ 415, 421, 422, 423, 426 или 442.

655. Паштетъ изъ телятины.

Выдать: 2 ф. телятины, 1 фун. печонки, $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, 2 стак. сухарей, $^1/_2$ стак. изюму, 1 фун. муки, 1 яйцо, 1 стак. соусу № 439.

2 ф. телятины нарѣзать небольшими ломтиками и изжарить. $^1/_2$ фун. печонки отварить и протереть чрезъ терку, а еще $^1/_2$ фун. нарѣзать ломтиками и зажарить въ маслѣ. Къ протертой печонкѣ прибавить 2 стак. толченыхъ сухарей, $^1/_2$ стак. мелкаго изюму,

посолить, посыпать перцемъ, прилить отвару, въ которомъ варилась печонка, а равно и масла, въ которомъ жарилась она и телятина, и все вскипятить. Выложить металлическое блюдо тонко раскатаннымъ слоенымъ тѣстомъ, положить на него рядъ телятины, рядъ печонки и рядъ фарша, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь, чтобы тѣсто зарумянилось. Когда готово, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ осторожно приподнять крышку изъ тѣста и влить соусъ № 439. Отдѣльно подать соусъ № 423 и сливочное масло.

656. Паштетъ изъ дичи.

Выдать: 3 рябчика, ½ франц. булки, ¾ фун. чухонскаго масла, 2 яйца, ½ телячьей печонки, ½ фун. шпику, перцу, соли и гвоздики по вкусу, 1 стак. сливокъ, 4 трюфеля, 3 ложк. сухарей, 1½ стак. галантиру № 299 и 15 раковъ.

3 рябчика, снявъ съ костей, мелко изрубить, потомъ истолочь, прибавить къ нимъ мякиша изъ ½ французской булки, намоченной слегка бульономъ, ½ фун. хорошаго масла и 2 сырыхъ яйца,—все хорошо смѣшать и протереть чрезъ рѣшето. ½ телячьей печонки и ½ ф. шпику нарѣзать кусками, поджарить до готовности, посолить, прибавить перцу, немного толченой гвоздики,—все мелко изрубить, истолочь, протереть чрезъ рѣшето и смѣшать вмѣстѣ съ протертыми рябчиками, прибавивъ ½ стак. густыхъ сливокъ и нѣсколько рубленыхъ трюфелей. Кастрюлю вымазать холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями, положить въ нее фаршъ и поставить въ печь; когда готовъ, остудить. Налить немного галантира № 299 въ форму, остудить, убрать дно формы трюфелями, зеленью, раковымъ отвареннымъ мясомъ, влить опять галантиру немного и застудить. Мѣдную круглую ложку нагрѣть въ кипяткѣ, брать ею фаршъ, чтобы образовались полушарія, и ими убирать дно формы, залить опять галантиромъ и остудить и т. д., пока форма наполнится. Подавая, выложить изъ формы, какъ сказано въ № 648, и убрать по вкусу.

Отдѣльно подаютъ соусъ № 419 или № 422, или № 426.

657. Паштетъ страсбургскій настоящій.

Выдать: 10 — 12 гусиныхъ печонокъ, 1 фун. сливочнаго масла, 2 луковицы, 1 фун. телятины, 10 яицъ, ¼ француз. хлѣба, 1 мушкат. орѣхъ, 1 фун. шпику, соли и перцу по вкусу, ¼ фун. сухого бульону, ¼ стак. мадеры, 4 трюфеля, 2 рябчика.

10 — 12 гусиныхъ печонокъ нарѣзать ножомъ и поджарить вмѣстѣ съ 2 мелко рублеными луковицами (масла ¾ ф.), мѣшая.

чтобы не подгорѣлъ лукъ; когда готово, истолочь и протереть чрезъ рѣшето. 1 ф. телятины поджарить въ 1 ложк. масла (на сковородѣ), потомъ выпустить на нее 5 яицъ; когда яичница совершенно окрѣпнетъ, то хорошо ее изрубить, истолочь и протереть чрезъ рѣшето. $^1/_4$ ф. бѣлаго хлѣба, смоченнаго бульономъ, 1 тертый мушкатный орѣхъ, $^1/_2$ ф. мелко рубленаго шпику, немного соли, перцу, 5 сырыхъ яицъ, $^1/_4$ ф. сухого бульону и $^1/_4$ стакана хорошей мадеры смѣшать съ протертой печонкой и яичницей и все опять протереть, а потомъ, прибавивъ нѣсколько рубленыхъ французскихъ трюфелей, сложить въ кастрюлю, выложенную тонкимъ слоемъ шпика, закрыть и поставить на 1 часъ въ печь. Взять какую-либо съ крышкой масленку, каменную или фарфоровую, и укладывать въ нее рядъ фарша и рядъ тонко нарѣзанныхъ изжаренныхъ безъ костей рябчиковъ, потомъ опять фаршу и опять дичи и т. д., пока масленка наполнится; тогда наверхъ положить деревянную, свободно входящую, крышку и, наложивъ довольно тяжелый гнетъ, оставить на сутки. Черезъ сутки, снявъ деревянный кружокъ, залить свѣжимъ свинымъ внутреннимъ саломъ, закрыть масленку крышкой, обклеить ея бока бумагой, чтобы не касался воздухъ, и хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

Подаютъ холоднымъ съ соусомъ № 432.

658. Майонезъ изъ дичи.

Выдать: 2 рябчика, 1 фун. шпику, 1 лимонъ, 1 ложк. прованскаго масла, 2 стак. майонеза № 450, $^1/_4$ фун. салату, $^1/_2$ ложки каперцевъ, по 1 ложкѣ оливокъ, маринованыхъ грибовъ, корнишоновъ, 1 стак. галантиру и 2 яйца.

2 хорошо очищенныхъ, выпотрошенныхъ и вымытыхъ рябчика посолить, обложить тонкимъ слоемъ шпику и изжарить въ кастрюлѣ, потомъ остудить, нарѣзать аккуратными кусочками (безъ костей), спрыснуть лимоннымъ сокомъ, смазать прованскимъ масломъ и дать стоять 1 — 2 часа, послѣ чего каждый кусочекъ обмакиваютъ въ майонезъ, укладываютъ на блюдо, обливаютъ тѣмъ же майонезомъ и гарнируютъ свѣжимъ салатомъ, каперцами, оливками безъ костей, маринованными грибками, корнишонами, кусочками и рубленымъ мелко галантиромъ, кружками крутыхъ яицъ.

Отдѣльно подаютъ уксусъ, перецъ, прованское масло и горчицу или соусъ провансаль № 432.

Такимъ же образомъ можно приготовить это блюдо и изъ прочей дичи.

659. Майонезъ изъ телятины.

Приготовляется какъ № 658, замѣнивъ мясо рябчиковъ жареной телятиной.

660. Майонезъ изъ мозговъ.

Выдать все, что въ № 658, но мясо рябчиковъ замѣнить мозгами.

Телячьи мозги отвариваютъ въ соленой водѣ съ уксусомъ, обираютъ жилки, нарѣзываютъ кусочками и поступаютъ какъ въ № 658.

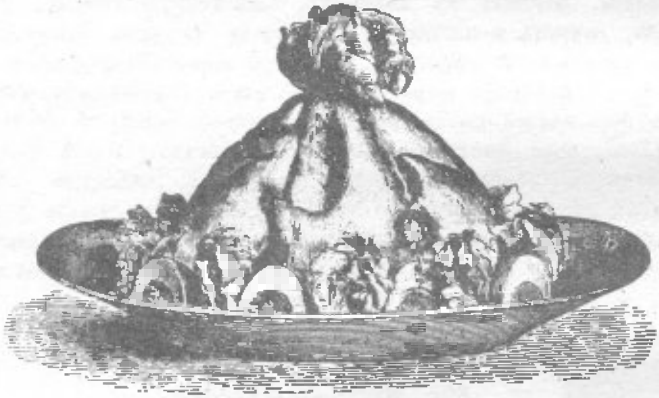

Рис. 42. Майонезъ изъ курицы, индѣйки или каплуна.

661. Майонезъ изъ курицы, каплуна или пулярки.

Выдать: 1 курицу, каплуна или пулярку, 1 фун. телятины, $^1/_2$ французск. хлѣба, 2 ложк. масла сливочнаго, 2 яйца и все прочее, указанное въ № 658, за исключеніемъ рябчиковъ и шпика.

1 ф. мелко рубленой телятины, мякишъ $^1/_2$ французской булки, намоченной въ бульонѣ и выжатой, 2 ложк. масла и 2 сырыхъ яйца хорошо смѣшать, посолить, посыпать перцемъ и протереть сквозь рѣшето. Вынувъ кости изъ курицы, разрѣзать ее вдоль спины и начинить вышеописаннымъ фаршемъ, потомъ зашить, обвязать нитками и отварить въ бульонѣ. Когда поспѣетъ, остудить, нарѣзать ровными ломтиками, положить на блюдо и залить галантиромъ; когда галантиръ застынетъ, сверху залить майонезомъ № 450 и убрать какъ № 658.

Смот. рисунокъ 42.

662. Майонезъ изъ индѣйки.

Приготовляется какъ № 658, замѣнивъ мясо рябчиковъ индѣйкой.

663. Майонезъ изъ цыплятъ.

Приготовляется какъ № 658, замѣнивъ мясо рябчиковъ цыплятами.

664. Майонезъ сборный.

Сборный майонезъ—самый вкусный изъ всѣхъ майонезовъ; онъ приготовляется какъ № 658, но къ рябчикамъ прибавляютъ разное мясо, кромѣ того, мясо птицъ, сладкое мясо и пѣтушиные гребешки, отваренные въ бульонѣ.

665. Майонезъ изъ говядины.

Приготовляется какъ № 658, замѣняя рябчиковъ жареной говядиной. Онъ будетъ вкуснѣе, если брать маринованую жареную говядину №№ 454, 455 или 456.

666. Волованъ куриный.

Выдать: 1 курицу. 1 фун. рису, $^1/_2$ фун. масла чухонскаго, 2 хол. сухарей, $^1/_4$ ф. сыру, 2 стак. соусу № 439 и $^1/_2$ стак. соуса № 428а.

Курицу отварить какъ для супа и, когда сдѣлается достаточно мягкой, разобрать ее по частямъ. 1 ф. рису отварить въ водѣ, слегка посоленой, потомъ откинуть на рѣшето и обдать холодной водой.

Сотейникъ внутри вымазать холоднымъ масломъ, хорошо обсыпать сухарями, положить въ него рисъ, смѣшанный съ $^1/_4$ ф. хорошаго масла, сравнять по краямъ, оставивъ середину пустой, посыпать довольно густо какимъ-либо тертымъ острымъ сыромъ и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянился, но не высохъ, для чего время отъ времени его слѣдуетъ поливать бульономъ, въ которомъ варилась курица. Когда будетъ готово, то въ середину сотейника складываютъ курицу, обливаютъ ее соусомъ № 439, обмазываютъ соусомъ бешамель № 428а и ставятъ опять въ печь, чтобы зарумянилось.

Отдѣльно подаютъ соусъ изъ шампиньоновъ № 419.

667. Воловань изъ прочей домашней птицы.

Приготовляютъ какъ № 666, взявъ вмѣсто курицы какую-либо домашнюю птицу.

668. Воловань изъ дичи.

Приготовляютъ какъ № 666, взявъ вмѣсто курицы какую-нибудь дичь.

669. Воловань изъ телятины.

Приготовляютъ какъ № 666, взявъ вмѣсто курицы телячью грудинку.

670. Воловань изъ баранины.

Приготовляютъ какъ № 666, взявъ вмѣсто курицы баранью грудинку.

671. Цыплята по-польски.

Выдать: 3 цыпленка, 6 ложъ. тертаго хлѣба, 6 ложъ. масла сливочнаго, 3 ложъ. рубленой зелени укропа или петрушки, 3 ложъ. сухарей.

6 ложекъ тертаго хлѣба или сухарей (лучше сдобныхъ), 3 ложъ. масла и 3 ложъ. зелени рубленой петрушки хорошо перемѣшиваютъ, солятъ и этимъ фаршируютъ трехъ цыплятъ, которыхъ жарятъ затѣмъ въ духовой печи, поливая масломъ; когда зарумянятся, обсыпаютъ сухарями и опять подрумяниваютъ. Каждаго цыпленка разрѣзаютъ пополамъ осторожно, чтобы не выскочилъ фаршъ, и обливаютъ горячимъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. См. рис. 43.

Рис. 43. Цыленокъ жареный.

Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ по-французски.

672. Или фаршированые обыкновенно.

Выдать: 3 цыпленка, 1 француз. хлѣбъ, $^1/_2$ стак. сливокъ или молока, $^3/_4$ фун. сливочнаго масла, 3 желтка, $^1/_4$ мускат. орѣха, 3 ложъ. зелени укропа или петрушки, 1 стак. сметаны.

Цыплятъ фаршируютъ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ сливкахъ или молокѣ, съ прибавленіемъ ¼ фун. сливочнаго масла, соли, желтковъ, немного мускатнаго орѣха, рубленой зелени петрушки и укропа. За ½ часа до подачи цыплятъ вставляютъ въ печь и жарятъ, поливая чаще масломъ, а подъ конецъ сметаной: подаютъ, обливъ сокомъ, въ которомъ они жарились.

673. Цыплята подъ соусомъ.

Выдать: 3 цыленка и все нужное для желаемаго соуса.

Цыплятъ отвариваютъ въ водѣ, солятъ, раздѣляютъ на части и обливаютъ однимъ изъ соусовъ подъ №№ 422, 436, 443 и 444.

674. Цыплята а ля Марго.

Выдать: 3 цыленка, ½ фун. прованскаго масла, ½ фун. сливочнаго масла, 10 штукъ шампиньоновъ, 1 ложк. муки, 1 стак. бѣлаго вина, 2 трюфеля.

3 цыленка разрѣзать на куски, положить съ ¼ ф. прованскаго масла въ кастрюлю, посолить и изжарить такъ, чтобы зарумянились. Передъ тѣмъ какъ начнутъ чуть подрумяниваться, прибавить къ нимъ ½ стак. рубленыхъ и поджаренныхъ въ сливочномъ маслѣ шампиньоновъ, 1 ложку муки, 2 ложк. сливочнаго масла, 1 стак. бѣлаго столоваго вина и нѣсколько рубленыхъ трюфелей, посолить, прокипятить на слабомъ огнѣ и, выложивъ цыплятъ на блюдо, облить ихъ этимъ соусомъ.

675. Цыплята подъ раковымъ гарниромъ.

Выдать: 3 цыленка, ¼ ф. шинку, ½ ф сливочнаго масла (¼ ф телятины и 2 ложк. сухарей для фарша), ¼ фун. раковаго масла и 12 раковъ.

Цыплятъ нашпиговать шпикомъ и изжарить въ маслѣ. Отварить 12 штукъ раковъ въ соленой водѣ, очистить шейки и лапки, а черепа нафаршировать телячьимъ фаршемъ. Подаютъ такъ: въ середину круглаго блюда кладутъ мясо отъ раковъ, кругомъ нихъ цыплятъ, а потомъ раковые черепа; мясо раковъ и ихъ черепа обливаютъ раковымъ масломъ № 785, а цыплятъ—масломъ, въ которомъ они жарились.

Отдѣльно подаютъ салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ или свѣжій салатъ со свѣжими огурцами.

676. Курица жареная.

Выдать: 1 курицу, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла и 10 картофелинъ.

Хорошо очищенную и вымытую курицу натираютъ масломъ, посыпаютъ солью и жарятъ въ духовой печи, часто поливая мяснымъ бульономъ и поворачивая, пока хорошо зарумянится. При подачѣ на столъ курицу разбираютъ по частямъ, укладываютъ на блюдо и обливаютъ сокомъ, въ которомъ она жарилась. Ее хорошо жарить вмѣстѣ съ нарѣзаннымъ сырымъ картофелемъ.

Отдѣльно подаютъ какой угодно салатъ.

677. Курица съ каштанами.

Выдать: 1 курицу, по 1 разныхъ кореньевъ, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, 4 луковицы, 1 ст. бульону, $^1/_4$ фун. коринки, $^1/_2$ фун. каштановъ, соли, лимонной кислоты и сахару по вкусу.

Курицу отвариваютъ съ кореньями, потомъ разбираютъ по частямъ.

Къ 1 стак. мясного бульона прибавляютъ мелко изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, $^1/_4$ ф. коринки или мелкаго изюму, $^1/_2$ ф. очищенныхъ и на четыре части разрѣзанныхъ каштановъ, даютъ хорошо упрѣть, прибавляютъ по вкусу лимонной кислоты и, если нужно, сахару и этимъ соусомъ обливаютъ на блюдѣ курицу.

678. Курица съ рисомъ.

Выдать: 1 курицу, 1 фун. рису, $^1/_2$ фун. масла, $^1/_4$ фун. коринки, 1 стак. бульону и соли по вкусу.

Отваренную курицу разбираютъ на части и укладываютъ на блюдо. Къ отваренному рису прибавляютъ немного соли, масла, бульона и коринки, даютъ послѣдней упрѣть и выкладываютъ на курицу.

679. Курица подъ соусомъ.

Приготовляютъ такъ же, какъ № 673, замѣнивъ цыплятъ курицей.

680. Курица фаршированная.

Приготовляется какъ № 671 или № 672.

681. Каплунъ или пулярка жареные.

Приготовляются какъ № 676.

682. Каплунъ или пулярка съ рисомъ.

Приготовляютъ какъ № 678.

683. Каплунъ или пулярка съ каштанами.

Приготовляютъ какъ № 677.

684. Каплунъ или пулярка подъ соусомъ.

Приготовляются какъ № 673.

685. Каплунъ или пулярка фаршированые.

Приготовляются какъ № 671 или № 672.

686. Каплунъ или пулярка съ трюфелями.

Выдать: 3 каплуна или 1 пулярку, 1/2 фун. шпику, со 3 разныхъ кореньевъ, немного пряностей, 4—5 трюфелей и 2 рюмки вина.

Дно и бока кастрюли обкладываютъ тонкими ломтиками шпику и нарѣзанными кореньями и кладутъ каплуна, сверху же опять положить слой шпику, посыпать пряностями и жарить подъ крышкой сначала на сильномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ. Когда коренья поджарятся, влить 1 стак. бульону и продолжать томить, а черезъ нѣкоторое время прибавить еще бульону, пока каплунъ хорошо изжарится. Къ соусу, въ которомъ жарился каплунъ, прилить столько мясного бульона, чтобы всего образовалось до 3 стакановъ, тогда этотъ бульонъ процѣдить, снять жиръ и смѣшать съ трюфелями (4—5 трюфелей нашинковать и прибавить къ нимъ 2 рюмки краснаго вина или 1 рюмку рому) и 2—3 раза вскипятить; если будетъ жидко, то подправить мукой и опять вскипятить.

687. Индѣйка жареная.

Приготовляется какъ курица № 676.

Отдѣльно подается преимущественно какой-либо маринованый салатъ или даже варенье.

688. Индѣйка фаршированая печонкой.

Выдать: 1 индѣйку, 1 телячью печонку, 1 фун. масла чухонскаго, щепоть соли, 1 француз. булку, 3 яйца, 1/2 стак. корички, по вкусу перцу и сахару.

Индѣйку очистить, выпотрошить, посолить снаружи и внутри и нафаршировать какъ зобъ, такъ и середину слѣдующимъ фаршемъ: телячью печонку поджарить въ маслѣ, натереть на теркѣ, посолить и смѣшать съ мякишемъ отъ французской булки, смоченной въ бульонѣ, прибавить 3 яйца, 2 ложки масла, $^1/_2$ стак. корицы, немного молотаго перцу и сахару, все хорошо смѣшать, нафаршировать не туго и жарить какъ № 676. Отдѣльно подаютъ салатъ какъ въ № 687.

689. Индѣйка фаршированая рисомъ.

Выдать: 1 индѣйку, $1^1/_2$ фун. рису, $^1/_4$ фун. мелкаго изюму, 1 фун. чухонскаго масла, 3 яйца, $^1/_2$ мускатнаго орѣха.

Рисъ отвариваютъ въ бульонѣ или просто въ соленой водѣ, смѣшиваютъ съ корицкой, солятъ, прибавляютъ немного мускатнаго орѣха, масла, яицъ и фаршируютъ этимъ индѣйку, которую затѣмъ жарятъ какъ въ № 676.

690. Индѣйка фаршированая каштанами.

Выдать: 1 индѣйку, 1 $^1/_2$—2 фун. каштановъ, 1 фун. чухонскаго масла.

Очищенные каштаны варятъ до мягкости въ молокѣ или бульонѣ, рѣжутъ на мелкіе куски, солятъ и фаршируютъ ими индѣйку. Кто любитъ, то прибавляютъ немного сахару. Остальное—какъ въ № 688

691. Индѣйка фаршированая грецкими орѣхами.

Выдать: 1 индѣйку, 2 фун. орѣховъ, 1 фун. телячьей печонки, $^1/_4$ ф. мякоти бѣлаго хлѣба, $^1/_2$ стак. молока, 2 яйца, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла и $^1/_2$ фун. чухонскаго масла.

1 фунтъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ по частямъ толкутъ въ ступкѣ, чтобы образовалась однородная тѣстообразная маслянистая масса, которую смѣшиваютъ съ 1 фун. вареной и протертой чрезъ терку телячьей печонки, $^1/_4$ ф. мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, 2 сырыми яйцами и $^1/_2$ ф. сливочнаго масла. Фаршируютъ и пр. какъ въ № 688.

692. Индѣйка фаршированая булкой или сухарями.

Выдать: 1 индѣйку, 2 французскихъ хлѣба, 2 стакана молока, 1 ложку сахару, 5 яицъ, $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, $^1/_2$ фунта чухонскаго масла, $^1/_2$ фунта корицы, $^1/_2$ мускатнаго орѣха, 1 стаканъ сметаны.

хорошо размѣшавъ 2 французскихъ булки и 2 стакана молока, прибавляютъ 1 ложку сахару, 5 яицъ, 1/2 фунт. масла, 1/2 фунт. корицки или кишмишу, 1/2 мускатнаго орѣха и 1 стаканъ густой сметаны, солятъ, опять смѣшиваютъ и фаршируютъ индѣйку. Остальное какъ въ № 688.

693. Индѣйка вареная.

Выдать: 1 индѣйку, 1 фунтъ шпику, 1/2 бутылки вина, 5 шт. крупной моркови, 4 луковицы и 2 рѣпы.

Индѣйку помѣщаютъ въ кастрюлю на слой шпика, обкладываютъ вокругъ морковью, лукомъ и рѣпой, наливаютъ воды пополамъ съ виномъ, чтобы индѣйка покрылась, прикрываютъ крышкой и даютъ упрѣть на слабомъ огнѣ. Когда индѣйка будетъ готова разрѣзаютъ ее по частямъ, коренья протираютъ чрезъ рѣшето, а бульону даютъ остыть и, снявъ жиръ, смѣшиваютъ съ пюре, въ которое кладутъ индѣйку, подогрѣваютъ и, выложивъ все на блюдо, подаютъ.

694. Индѣйка съ рисомъ.

Приготовляется какъ № 678.

695. Индѣйка подъ соусомъ.

Приготовляется какъ № 673.

696. Индѣйка съ трюфелями.

Приготовляется какъ № 686.

697. Индѣйка по-грузински (хориса).

Выдать: 1 индѣйку, 3 фунта пшеницы, 5—6 луковицъ, 1/2 ф. чухонскаго масла, соли и перцу по вкусу.

Молодую индѣйку рѣжутъ на куски, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ 5 бутылокъ воды, солятъ и варятъ, пока мясо отстанетъ отъ костей.

3 фунта пшеницы отобрать, промыть и положить въ холодную воду, чтобы она немного разбухла, а потомъ, вынувъ изъ воды, просушить. На другой день пшеницу немного поджарить (безъ масла), истолочь въ ступкѣ, просѣять чрезъ рѣшето и всыпать въ бульонъ, въ которомъ варилась индѣйка, прибавить рубленаго луку

5—6 головокъ, предварительно поджаренныхъ въ 1/2 ф. масла, соли, перцу и мелко изрубленнаго мяса индѣйки, чтобы получилось въ родѣ каши-размазни. Это кушанье подаютъ въ кастрюлѣ. Отдѣльно—сливочное масло.

698. Утка жареная.

Приготовляется какъ № 676.

699. Утка съ каштанами.

Приготовляется какъ № 677.

700. Утка съ рисомъ.

Приготовляется какъ № 678.

701. Утка подъ соусомъ.

Приготовляется какъ № 673.

702. Утка съ груздями.

Выдать: 1 утку, 1 фунтъ соленыхъ груздей и 2 стакана соуса № 415 или № 416.

Утку фаршируютъ солеными груздями и жарятъ въ кастрюлѣ, потомъ разбираютъ на 4 части и обливаютъ соусомъ № 415 или № 416.

703. Утка съ каперцами.

Выдать: 1 утку, 1/2 фун. чухонскаго масла, 1 ложку муки, 2 стакана бульона, 1/4 стакана каперцевъ, 1/4 стакана оливокъ, 1/4 стакана корнишоновъ и 10 штукъ маринованныхъ грибовъ.

Утку шпикуютъ шпикомъ и жарятъ на противнѣ какъ въ № 676; когда изжарится, разрубаютъ на 4 части, кладутъ на блюдо и обливаютъ соусомъ: 2 ложки масла, оставшагося отъ жаренія утки, 1 ложка муки, 2 стакана бульона, 2/4 стакана каперцевъ, 1/4 стакана оливокъ безъ костей, 1/4 стакана рубленыхъ корнишоновъ и 10 штукъ шинкованныхъ маринованныхъ грибовъ смѣшать и вскипятить.

704. Утка съ краснымъ виномъ.

Выдать: 1 утку, 1 бутылку бульону, по 1 разныхъ кореньевъ,

цедры съ ½ лимона, 2 трюфеля, соли по вкусу, 2 ложки муки, 1 стакан красного вина, 10 золотниковъ сухого бульону, ½ лимона.

Утку томить въ кастрюлѣ, потомъ влить 1 стаканъ мясного бульона, положить луку, вареньевъ, цедры, трюфелей, соли и томить еще 20—30 минутъ, послѣ чего утку вынуть и разобрать на части, а къ оставшемуся соусу прибавить нѣсколько сухого бульона, поджаренной докрасна муки съ масломъ, подлить 1 стак. краснаго вина и соку изъ ½ лимона, положить обратно въ этотъ соусъ разобранную утку, разъ хорошо прокипятить и выложить на блюдо.

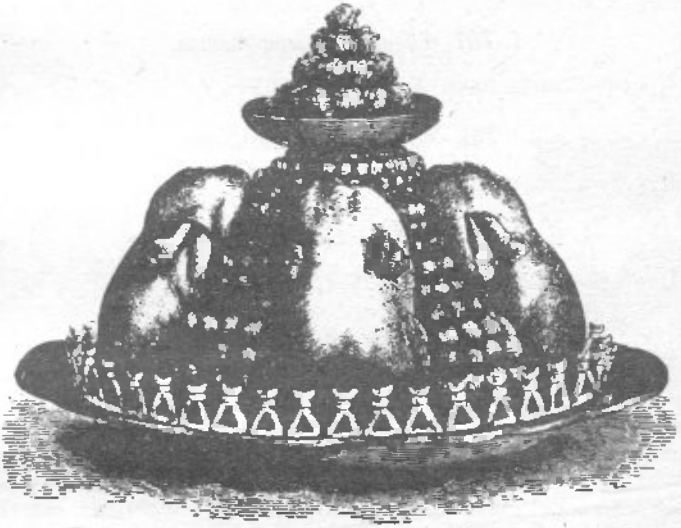

Рис. 44. Голуби съ гарниромъ.

705. Голуби жареные.

Выдать: 3 голубей, ½ фунта шпику, 1 стаканъ сметаны, 3 ложки сухарей.

Выпотрошенныхъ и вымытыхъ голубей натереть солью снаружи и внутри, обвязать тонкимъ шпикомъ и жарить въ духовой печкѣ, при сильномъ жарѣ. Когда готовы, еще не снимая шпикъ, облить ихъ сметаной, еще немного пожарить, обсыпать сухарями и переложить на блюдо, обливъ сокомъ, въ которомъ они жарились.

Салатъ какой угодно.

706. Голуби тушоные.

Выдать: 3 голубей, 2 стакана бульону, по 1 разныхъ кореньевъ, немного капусты брюссельской, сафой и цвѣтной, пряностей, перцу, соли, соку изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ французской булки для гренковъ, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла.

Голубей жарятъ въ кастрюлѣ подъ крышкой, куда прибавляютъ бульону, кореньевъ и пряностей съ толченымъ перцемъ и лимоннымъ сокомъ.

Подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба. Гарнируютъ капустой сафой, брюссельской и цвѣтной. См. рис. 44.

707. Голуби фаршкрованые.

Приготовляютъ какъ № 671 или 672.

708. Голуби съ каштанами.

Приготовляютъ какъ № 677.

709. Голуби подъ соусомъ.

Приготовляютъ какъ № 673.

710. Голуби съ трюфелями.

Приготовляютъ какъ № 686.

711. Суфле изъ рябчиковъ.

Выдать: 3 рябчика, 1 французскую булку, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, соли по вкусу, 4 яйца, 2 стакана сливокъ, 4 трюфеля, $^1/_8$ мускатнаго орѣха, 2 ложки чухонскаго масла, 2 ложки сухарей, 1 ложку муки, $^3/_4$ стакана бульону, 20 шампиньоновъ, $^1/_2$ лимона, 1 стаканъ икры изъ сельдерея.

Снять мясо съ 3 рябчиковъ, изрубить, истолочь, прибавить 1 французскую булку, смоченную молокомъ, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, соли, все протереть чрезъ сито и смѣшать съ 4-мя сырыми яйцами, потомъ прибавить 2 стакана сливокъ, 4 рубленыхъ трюфеля и немного мускатнаго орѣха.

Жестяную форму, съ широкимъ посрединѣ отверстіемъ, вымазать внутри масломъ, обсыпать сухарями и класть въ нее приготовленное суфле; за 10 минутъ до обѣда поставить форму въ духовую печь; когда готово, опрокинуть на блюдо.

Поджарить ложку масла и ложку муки, прибавить 1 стаканъ бульона, 20 рубленыхъ шампиньоновъ, $^1/_4$ стакана бульона и соку съ $^1/_2$ лимона, вскипятить 2—3 раза, посолить и облить суфле, а въ середину положить пюре изъ сельдерея.

712. Суфле изъ разной дичи.

Дѣлается какъ № 711.

713. Суфле изъ домашней птицы.

Приготовляется какъ № 711, но въ соусъ прибавляютъ 1 рюмку мадеры, хересу или лиссабонскаго.

714. Суфле изъ телятины.

Выдать согласно № 713.

Приготовляется какъ № 711. Къ соусу также прибавить 1 рюмку мадеры.

715. Тетерька или глухарь жареные.

Выдать: 1 глухаря или тетерьку, 2 стакана маринада № 1842, $^1/_4$ фунта шпику, $^1/_2$ фунта масла чухонскаго, 1 стаканъ сметаны.

Очищенную тетерьку или глухаря кладутъ на 10—12 часовъ въ уксусъ или маринадъ № 1842, послѣ чего шпикуютъ шпикомъ и жарятъ какъ въ № 676. Когда будутъ почти готовы, обливаютъ 2 ложками уксуса и продолжаютъ жарить, часто переворачивая и обливая собственнымъ сокомъ. Когда будутъ готовы, разрѣзываютъ на куски, обливаютъ собственнымъ сокомъ и сметаной и на короткое время ставятъ въ печь. Если тетерьку или глухаря подаютъ холодными, то сметаной не обливаютъ.

Отдѣльно подаютъ салатъ изъ маринада или салатъ изъ печеной свеклы съ масломъ.

716. Тетерька или глухарь фаршированные.

Тетерьку или глухаря, подготовленныхъ какъ въ № 715, фаршируютъ по большей части крутой гречневой кашей съ поджареннымъ лукомъ, къ которой часто прибавляютъ протертой отваренной телячьей печонки и масла; но можно брать фарши какіе угодно, что будетъ дѣло вкуса. Жарятъ какъ въ № 715.

717. Тетерька или глухарь обыкновеннымъ способомъ.

Выдать: 1 глухаря или тетерьку, ½ фун. чухонскаго масла и 10 картофелинъ.

Жарятъ обыкновеннымъ способомъ, какъ въ № 676, прибавивъ картофели. Подаютъ съ какимъ угодно салатомъ.

718. Утки дикія.

Изъ дикихъ утокъ приготовляются тѣ же блюда, какъ изъ обыкновенныхъ домашнихъ, но дичь лучше предварительно положить въ уксусъ или маринадъ, какъ это описано въ № 715.

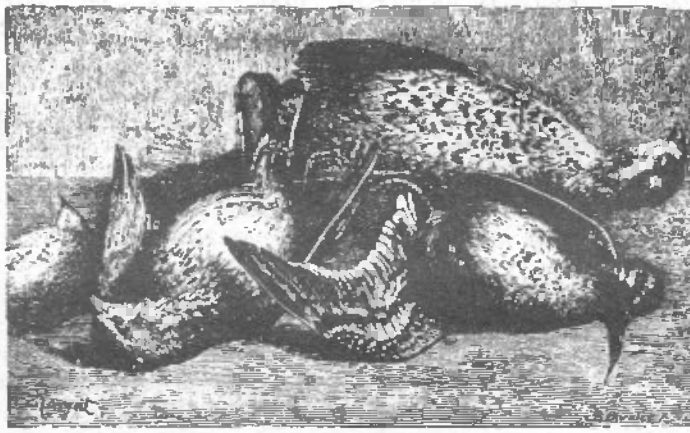

Рис. 45. Дичь.

719. Драхва или дудакъ.

Выдать: 1 драхву, 5 бут. маринаду № 1842, 2 ф. шпику, ¼ ф. соли, 2 ф. чухонскаго масла, 1 бут. бульону, 2 ф. сметаны.

Если драхва недавно убита, то ее, вмѣстѣ съ перьями и не потрошa, закапываютъ на 2 дня въ землю, на глубину не менѣе 1 аршина, послѣ чего ощипываютъ, потрошатъ и кладутъ на 24 часа въ маринадъ № 1842. Подготовленную такъ драхву очень сильно шпикуютъ, солятъ въ серединѣ и снаружи, жирно обмазываютъ масломъ и жарятъ на противнѣ, часто поворачивая и обливая бульономъ и масломъ. Когда поспѣетъ, обливаютъ сметаной и еще немного жарятъ.

Отдѣльно подаютъ маринованые салаты, а также и свѣжій салатъ.

Дрохвы очень вкусны холодныя, почему преимущественно подаются на завтракъ или въ закускѣ съ соусомъ провансаль №№ 432—434.

720. Бекасы жареные.

Выдать: 5—6 бекасовъ, ¼ ф. шпику, ½ фун. сливочнаго масла, 1 чашку бульону, ½ французскаго хлѣба

Ощипавъ у бекасовъ осторожно перышки, стараясь не задрать кожицы, и опаливъ пушокъ, обернуть ихъ шпикомъ, посолить *). положить въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и поставить на плиту или таганъ. Когда дичь зажарится на половину, то, не сливая масла, получившаго пріятный запахъ дичи, прибавляютъ въ него (½ чайной чашки) бульону и дожариваютъ дичь. Въ получившемъ соку можно поджарить тоненькіе ломтики хлѣба, которые положить на блюдо и на нихъ класть бекасовъ.

Салатъ подаютъ свѣжій или, еще лучше, изъ дыни.

Примѣчаніе. Бекасъ, гаршнепъ, кроншнепъ и дупель чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше,—имъ достаточно полежать на погребѣ часа 3—4 послѣ того, какъ они убиты, чтобы быть готовыми къ жаренію, почему столичному жителю, не охотнику, конечно, рѣдко приходится вполнѣ наслаждаться прелестью свѣжаго бекаса или дупеля, такъ какъ эта дичь полежавъ убитой только день, утрачиваетъ силу аромата, крѣпость и упругость кишечекъ, а это-то именно и тѣшитъ вкусъ гастронома, который эту дичь ѣстъ не потрошa, съ внутренностями, отбрасывая лишь желудокъ. Вальдшнепъ, напротивъ, отъ нѣкотораго лежанія даже улучшается во вкусѣ, такъ что его жарятъ только послѣ того, какъ онъ проле житъ въ прохладномъ мѣстѣ дня 3—4.

721. Или въ маслѣ.

Выдать: 5—6 бекасовъ и 1 ф. сливочнаго масла.

Бекасовъ можно жарить не обертывая въ шпикъ, для чего нужно ихъ положить въ кастрюлю, въ которую прибавить какъ

*) Солить эту птицу совѣтую слѣдующимъ образомъ: на одной изъ сторонъ, между реберъ, сдѣлайте небольшой надрѣзъ и всыпьте въ него немного соли, а также можете туда же всунуть кусокъ трюфеля. Чтобы сохранить ихъ нѣжность послѣ зажаренія, осторожно сжимаютъ въ рукѣ и, сдѣлавъ проколъ въ сгибѣ конокъ, посредствомъ шила или толстой иглы, просовываютъ въ него носъ, отвернувъ предварительно его головку.

можно болѣе сливочнаго масла и жарить подъ крышкой. Подаютъ, не разрѣзая, прямо въ кастрюлѣ.

Салатъ какъ въ № 720.

722. Бекасы подъ соусомъ.

Выдать: 6 бекасовъ, ⅓ фун. сливочнаго масла, 1 луковицу, ½ ложк. муки, перцу и соли по вкусу, ½ лимона, 2 ложк. сметаны, ½ стакан. бульону.

6 бекасовъ выпотрошить и изжарить какъ въ № 721, а внутренности мелко изрубить, поджарить въ оставшемся маслѣ съ 1 луковицей и съ ½ ложк. муки, посолить, прибавить немного перцу, соку изъ ½ лимона, 2 ложк. сметаны, разбавить бульономъ (не жидко), вскипятить и облить цѣльные бекасы, выложенные на блюдо.

723. Бекасы на гренкахъ.

Выдать: 6 бекасовъ, 1 ф. сливочнаго масла, ½ франц. хлѣба, ¼ ф. шпику, 2 яйца, 2 стак. соусу изъ шампиньоновъ.

6 штукъ бекасовъ очистить, выпотрошить и изжарить какъ въ № 721. Внутренности бекасовъ мелко изрубить съ ¼ мякиша французской булки и ¼ фун. шпика, прибавить 1 желтокъ, 1 цѣльное яйцо, посолить, посыпать перцемъ и хорошо размѣшать; этой массой намазать ломтики бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, положить на каждый гренокъ по бекасу, уложить на блюдо и облить соусомъ изъ шампиньоновъ, съ прибавленіемъ немного лимоннаго соку и мадеры.

724. Свиристели.

Приготовляются какъ бекасы, но ихъ предварительно потрошатъ.

725. Вальдшнепъ.

Приготовляется какъ бекасы, не потроша. Смотрите примѣч. къ № 720.

726. Кроншнепъ.

Приготовляется какъ бекасы. Смотр. примѣч. къ № 720.

727. Гаршнепъ.

Приготовляется какъ бекасы. Смотр. примѣч. къ № 720.

728. Дупель.

Приготовляется какъ бекасы. Смотр. примѣч. къ № 720.

729. Дрозды.

Потрошеные приготовляются какъ бекасы.

730. Воробьи.

Потрошеные приготовляются какъ бекасы.

731. Перепелки.

Потрошеныя приготовляются какъ бекасы.

732. Перепелки по-венгерски.

Выдать: 6 перепелокъ, ¼ стак. сухарей, ½ фун. сливочнаго масла, немного пряностей, ½ ф. ветчиннаго сала, ½ фун. говядины, ¼ фун. ветчины, пучокъ душистыхъ травъ (укропу, петрушки, майорану), 2 стакана бульону, 2 луковицы.

Перепелокъ выпотрошить, вымыть, посыпать солью, сухарями и пряностями и уложить внизъ головками въ кастрюлю, дно которой предварительно выложить сырой ветчиной, мелко изрубленной, ломтиками ветчиннаго сала и говядины, хорошо выбитой; положивъ сюда же пучокъ душистыхъ травъ, кастрюлю ставить на плиту и закрывають крышкой, на которую насыпають горячіе уголья. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо и облить мяснымъ бульономъ, сгущеннымъ мукой.

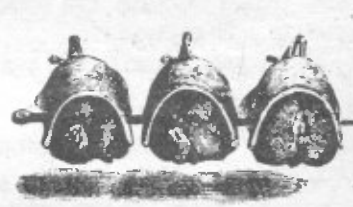

Рис. 46. Мелкая птица на вертелѣ.

Отдѣльно подать лимонный сокъ.

732а. Мелкая дичь на вертелѣ.

Жареная на вертелѣ дичь очень нѣжна, сочна и вкусна. Препарируютъ ее такъ, какъ указано на рисункѣ 46, обкладывая шпикомъ.

733. Олень.

Приготовляется какъ № 719.

734. Серна.

Приготовляется какъ № 719.

735. Туръ.

Приготовляется какъ № 719.

736. Лось.

Приготовляется какъ № 719.

737. Куропатка жареная.

Выдать: 2 куропатки, ½ фун. чухонскаго масла, 10 картофелинъ и ½ фун. сметаны.

Приготовляютъ какъ № 676, но когда почти будетъ готова, перекладываютъ въ кастрюлю, обливаютъ сметаной и даютъ немного потомиться, выкладываютъ на блюдо. Кто не любитъ со сметаной, то подаютъ какъ № 676.

Въ первомъ случаѣ, жарится вмѣстѣ съ картофелемъ и подаютъ салатъ свѣжій или свѣжіе огурцы, а во второмъ случаѣ маринадъ или варенье.

Ее можно жарить съ ломтиками шпика, отчего она выходитъ нѣжнѣе и сочнѣе.

738. Куропатка подъ соусомъ.

Выдать: 2 куропатки, ½ фун. шпика, 2 стакана соуса изъ капперцевъ, ½ лимона, ½ стак. бѣлаго вина.

Куропатку потрошатъ и жарятъ съ ломтиками шпика въ кастрюлѣ и обливаютъ соусомъ изъ капперцевъ, №№ 415 и 416, съ прибавленіемъ лимона безъ костей и бѣлаго столоваго вина, при чемъ куропатку разбираютъ по частямъ. Или подъ соусомъ № 722, или соусъ изъ шампиньоновъ № № и 419 420.

739. Рябчики жареные.

Выдать: 3 рабчика, ½ фун. сливочнаго масла, 3 лож. сухарей.

Потрошатъ и жарятъ какъ № 720 или № 721 и обсыпаютъ сухарями. Жарятъ, обкладывая шпикомъ. (См рисун. № 47).

Къ нему подаютъ свѣжій салатъ по-французски, № 380.

740. Рябчики въ сметанѣ.

Выдать: 3 рябчика, 6 лож. сметаны.

Выпотрошенные и промытые рябчики солятъ и кладутъ въ кастрюлю, куда на каждаго рябчика льютъ по 3 стол. ложки густой сметаны и жарятъ на легкомъ огнѣ.

Подаютъ салатъ изъ цикорія № 380.

741. Рябчики по-любительски.

Выдать: 3 рябчика, 9 анчоус., 3 лож. сливочнаго масла, ¼ ф. бѣлаго хлѣба, по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, ½ ф. шпику и ½ фун. сливочнаго масла для жаренія.

Надрѣзать вдоль по обѣ стороны филе рябчика и нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 3 анчоуса, 1 лож. масла, ¼ ф. бѣлаго хлѣба, немного молотаго англійскаго перцу, мускатнаго орѣха, все истолочь, протереть черезъ рѣшето, нафаршировать, обвязать тонкими ломтиками шпика и жарить въ сотейникѣ или кастрюлѣ, поливая масломъ. Когда поспѣютъ, снять шпикъ, а рябчиковъ разрѣзать вдоль пополамъ, сложить на блюдо и облить масломъ, въ которомъ они жарились.

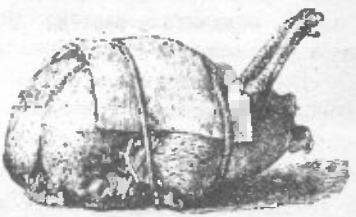

Рис. 47. Рябчикъ для жаренія.

Подавать салатъ изъ дыни или имбирное варенье.

742. Рябчики фаршированные.

Рябчиковъ фаршируютъ какъ цыплятъ, №№ 671 и 672, обвязываютъ шпикомъ и жарятъ какъ № 720 или какъ № 721.

Салатъ какъ № 741.

743. Рябчики съ трюфелями.

Выдать: 6 рябчиковъ, 8 трюфелей и 1 фун. сливочнаго масла.

6 рябчиковъ нафаршировать оставшимися отъ нихъ печонкой и пупками, мелко нарубленными и смѣшанными съ 8-ю рублеными трюфелями, обмазать густо сливочнымъ масломъ и жарить, какъ указано въ № 721.

Подается салатъ свѣжій или изъ свѣжихъ огурцовъ.

744. Заяцъ подъ сметаной.

Выдать: 1 зайца, 1 фун. шпику, 1 фун. чухонскаго масла, горсть соли, 1 фун. сметаны.

Въ зайцѣ обыкновенно берется только задняя часть, а голова грудь и ноги, какъ жилистыя и безвкусныя, не употребляютъ. Охотники, впрочемъ, хотя и варятъ изъ нихъ похлебку съ примѣсью овсяныхъ крупъ, лука и перца, но нельзя сказать, чтобы это было особенно вкусно.

Для того, чтобы изжарить зайца, слѣдуетъ снять съ него шкурку, выпотрошить и мочить въ холодной водѣ нѣсколько часовъ, а лучше еще положить въ уксусъ пополамъ съ водой; затѣмъ промыть, содрать съ него всѣ пленки и нашиковать шпикомъ, посолить, обмазать масломъ и положить на противень, поставить въ печь или духовой шкафъ; жарить до половины готовности, помазывая масломъ посредствомъ перышка, а затѣмъ поливать сметаной и продолжать жарить до готовности, то-есть пока сдѣлается мягкимъ. Подавая, разрѣзать на части, сложить на блюдо и облить собственнымъ соусомъ.

745. Заяцъ подъ соусомъ.

Выдать: 1 зайца, 2 бут. уксусу, 2 лож. масла, 2 лож. муки, 1 ст. краснаго вина, 1 горсть соли, перцу, $^1/_2$ фун. шпику, 10—15 шарлотокъ, 10—15 шампиньоновъ.

Вымыть, вычистить, разрѣзать на куски и съ вечера положить зайца въ слабый уксусъ. Утромъ положить въ кастрюлю 2 лож масла, 2 лож. муки, 1 стак. краснаго вина и 1 стак. воды, посолить, прибавить перцу, шпику, нѣсколько шарлотокъ, обжаренныхъ въ маслѣ, и шампиньоновъ. Когда заяцъ будетъ готовъ, выложить на блюдо и облить этимъ соусомъ.

746. Или.

Выдать: 1 зайца, 2 стак. соуса № 412, 2 стак. бульону, $^1/_2$ фун. свѣжихъ грибовъ, 4 луковицы, 4 огурца, 1 лож. уксусу, соли по вкусу и $^1/_2$ фун. чухонскаго масла.

Соусъ № 412 разбавляютъ бульономъ, прибавляютъ свѣжихъ бѣлыхъ рубленыхъ грибовъ штукъ 10—15, 4 рубленыхъ луковицы, $^1/_2$ фун. свѣжихъ или соленыхъ очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ огурцовъ, 1 лож. уксусу, соли, хорошо прокипятить и облить зайца, изжареннаго въ кастрюлѣ, этимъ бульономъ и масломъ.

747. Шилюплавъ грузинскій.

Выдать: 1 курицу, 1 фун. рису, 3 луковицъ, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, по вкусу соли и перцу, 2 лож. зелени петрушки или укропа и щепотку аниcу.

Очищенную и выпотрошенную курицу хорошо моютъ и отвариваютъ въ $1^1/_2$ бут. посоленой водѣ; когда будетъ достаточно мягка, вынуть и разобрать по суставамъ. Въ оставшійся бульонъ положить рисъ настолько, чтобы вышла довольно густая каша, куда прибавить немного аниcу и 5 мелко-изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, соли и перцу и все, хорошо смѣшавъ, протереть чрезъ рѣшето. Курицу уложить на блюдо и, подогрѣвъ пюре, имъ облить и посыпать рубленой зеленью петрушки.

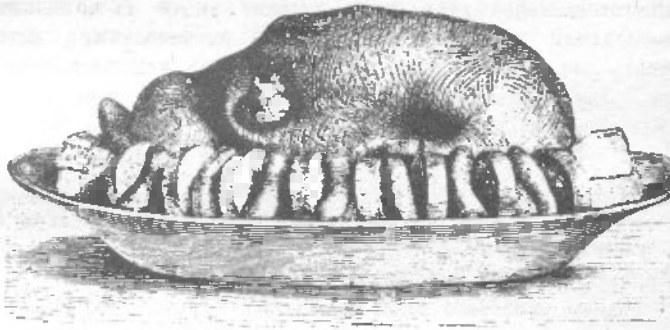

Рис. 48. Гусь или индѣйка гарнированныя.

748. Гусь на вертелѣ.

Выдать: 1 гуся, 1 горсть соли, $^1/_4$ фун. мякиша хлѣба.

Лучшее время для гусей это къ Рождеству Христову; въ это время они и дешевы, такъ какъ привозятся мороженые изъ деревень, и жирны.

Хорошо потрошеного гуся отъ могущихъ остаться маленькихъ перышекъ или пуха опаливаютъ, моютъ, натираютъ солью какъ снаружи, такъ и въ серединѣ, обсыпаютъ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и жарятъ на вертелѣ, пока кожица зарумянится и будетъ хрустѣть.

Можно гарнировать крупнымъ картофелемъ и лукомъ, нарѣзаннымъ на толстые куски. (Смотр. рис. 48).

Вмѣсто салата подаютъ моченыя яблоки № 396 или соленые огурцы.

749. Гусь жареный обыкновеннымъ способомъ.

Выдать: 1 гуся, 10—15 картофелинъ.

Гусь приготовляется, какъ указано въ № 748, кладется на противень, подливается немного воды, обкладывается кругомъ сырымъ, нарѣзаннымъ ломтиками, картофелемъ и жарится до готовности въ печи или духовомъ шкафу, пока хорошо зарумянится, поливая его собственнымъ соусомъ или масломъ, если онъ не очень жиренъ.

Къ нему салатъ, какъ указано въ № 748.

750. Гусь съ яблоками.

Выдать: 1 гуся, 15 яблокъ антоновскихъ.

Подготовленнаго гуся, какъ указано въ № 748, начиняютъ кисло-сладкими яблоками (лучше всего антоновскими), которыя очищаютъ отъ верхней кожицы и, разрѣзавъ ихъ на части, удаляютъ сердцевину, и жарятъ, какъ сказано въ № 749.

751. Гусь съ яблоками и кислой капустой.

Выдать: 1 гуся, 1 фун. кислой капусты, 10 яблокъ антоновскихъ, 5—10 луковицъ, ¼ фун. русскаго масла, соли и перцу по вкусу и ½ стак. бульону.

Кислую капусту хорошо отжимаютъ, поджариваютъ съ 5—10 головками рубленаго лука въ ½ фун. масла, и когда капуста достаточно упрѣетъ и лукъ изжарится, смѣшиваютъ съ яблоками, какъ указано въ № 750, прибавляютъ соли, перцу и немного бульона и фаршируютъ. Жарятъ, какъ указано въ № 749.

752. Гусь съ яблоками и свѣжей капустой.

Выдать: 1 гуся, 10 яблокъ, 1 фун. свѣжей капусты, 5—10 луковицъ, ½ фун. русскаго масла, ½ стак. бульону и 5 яицъ.

Дѣлаютъ точно такъ же, какъ указано въ № 751, но сюда хорошо прибавить 5 штукъ рубленыхъ крутыхъ яицъ.

753. Гусь съ гречневой кашей.

Выдать: 1 гуся, 1 фун. гречневой каши, 1 фун. луку, по вкусу перцу и соли, ½ фун. русскаго масла, 1 стак. бульону.

Крутую гречневую кашу смѣшиваютъ пополамъ съ рубленымъ и въ маслѣ поджаренымъ лукомъ, солятъ, перчатъ и прибавляютъ нѣсколько бульона, чтобы было не очень сухо, а кто

любить пожиринѣе, то не дурно прибавить, по своему усмотрѣнію, хорошаго масла; фаршируютъ гуся и жарятъ, какъ сказано въ № 749.

754 Гусь вареный.

Видать: 1 гуся, 1 телячій ливеръ, 1 фун. русскаго масла, 5—10 штукъ луку, по вкусу перцу и соли, ½ бут. уксусу и ½ бут. бѣлаго вина, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, 6 яицъ, 8 ложекъ провансаго масла, 1 ложк. готовой горчицы, 1 ложк. сардинковаго масла № 788, 2 ложк. каперцевъ, 2 ложк. галантира.

Гуся подготовляютъ, какъ сказано въ № 748, потомъ его начиняютъ фаршемъ изъ отваренаго и мелко-изрубленаго ливера и поджареннаго въ маслѣ лука, солятъ, перчатъ и фаршируютъ, послѣ чего хорошо зашиваютъ, обертываютъ въ масляное полотно и обвязываютъ веревками, кладутъ въ кастрюлю и наливаютъ столько воды, чтобы гусь весь ею покрылся, но при этомъ берутъ воду, разбавленную такъ: на одну часть воды берутъ 1 часть уксуса и 1 часть бѣлаго столоваго вина, прибавляютъ кореньевъ, перцу, соли и немного гвоздики или мускатнаго толченаго орѣха и томятъ подъ крышкой. Когда гусь достаточно уварился, его оставляютъ въ этомъ же бульонѣ, чтобы остылъ, снимаютъ потомъ холстъ, гуся рѣжутъ на куски, кладутъ на блюдо и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: растереть въ ступкѣ 5 крутыхъ желтковъ, прибавить 8 ложк. провансаго масла, 1 ложк. готовой крѣпкой горчицы, 1 ложк. сардинковаго масла № 788, 2 ложк. рубленыхъ каперцевъ и 2 ложк. подогрѣтаго галантира и все хорошо взбиваютъ на льду.

755. Потроха подъ соусомъ.

Видать: 2 пари потроховъ гусиныхъ, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, ¼ фун. изюма, соли, перцу, мускатный орѣхъ, уксусу и сахару по вкусу, 1 ложку муки и 1 стак. соуса, означеннаго ниже.

Потроха хорошо очистить, опалить, ошпарить, съ лапокъ снять кожицу, пупокъ разрѣзать, вычистить и также снять кожицу, находящуюся въ срединѣ его; положить въ сотейникъ, налить немного воды, чтобы только покрыло потроха, посолить, прибавить кореньевъ, прикрыть крышкой и томить до мягкости.

Отдѣльно взять соусъ, указанный въ №№ 412, 413 или 414, прибавить по вкусу сахару, уксусу, немного соли, перцу, мускатнаго орѣха, мелкаго изюму, слить сюда же бульонъ, въ которомъ варились потроха, и прокипятить нѣсколько разъ, чтобы хорошо упрѣлъ изюмъ, и облить потроха, нарѣзанные кусочками, но не очень мелко.

Всегда берутъ для этого блюда гусиные потроха, но можно дѣлать и изъ другихъ птицъ, это все равно.

756. Кушанье изъ кишекъ домашнихъ птицъ.

Выдать: 1 фун. кишекъ изъ домашней крупной птицы и $^1/_2$ фун. фарша подъ № 576, понемногу пряностей, перцу и соли по вкусу, $^1/_2$ ф. фритюра, 1 стак. бульону, $1^1/_2$ лож. муки.

Кишки прежде всего хорошо перемываютъ и отбираютъ очень тонкія отъ толстыхъ; какъ изъ первыхъ, такъ и изъ вторыхъ вычищаютъ содержимое такъ: тонкія кишки прямо разрѣзаютъ вдоль острымъ перочиннымъ ножомъ или ножницами, а болѣе толстыя выжимаютъ пальцами, наливаютъ въ нихъ холодной воды и опять выжимаютъ, что повторяютъ нѣсколько разъ, потомъ все кладутъ на нѣсколько часовъ въ холодную воду, стараясь не трогать находящагося на кишкахъ жиру. Воду мѣняютъ нѣсколько разъ. Послѣ этого болѣе толстыя, т. е. неразрѣзанныя, кишки фаршируютъ какимъ-либо фаршемъ, хотъ, напримѣръ, указаннымъ въ № 575, а мелкія рубятъ на небольшія кусочки и все это кладутъ въ сотейникъ, куда прибавляютъ побольше сала, снятаго съ супа или говядины, пряностей, мелко рубленаго лука и жарятъ до готовности, часто встряхивая сотейникъ, чтобы подрумянились. Когда зарумянятся, прибавляютъ немного бульону, подправляютъ мукой и, давъ вскипѣть 1—2 раза, подаютъ.

Это блюдо такъ же можно дѣлать подъ разными соусами, которые идутъ къ мяснымъ кушаньямъ.

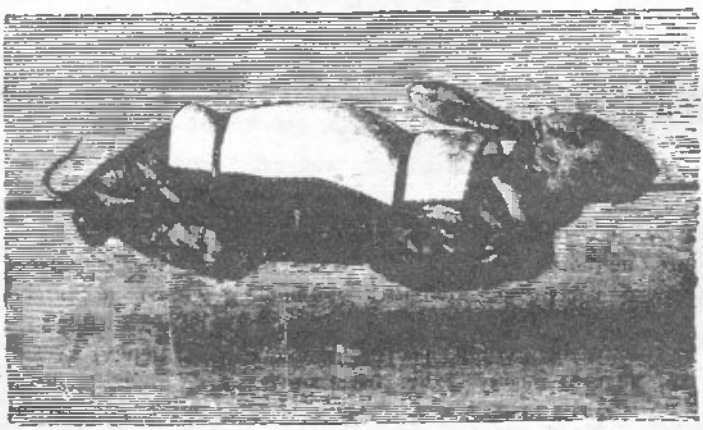

Рис. 49. Зайцъ на вертелѣ.

ОТДѢЛЪ VI.

РЫБНЫЙ СТОЛЪ.

Рис. 50. Черепаха для супа.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ РЫБНЫМЪ БЛЮДАМЪ.

Если желаютъ принадлежности къ рыбнымъ блюдамъ подавать къ постному столу, то употребляютъ постное масло, а яйца совершенно исключаются; тамъ же, гдѣ яйца употребляютъ какъ связывающее вещество, какъ, напримѣръ, въ кроке́тахъ и пр., то каждое яйцо замѣняютъ ложкой муки. Это примѣчаніе относится и къ прочимъ рыбнымъ отдѣламъ.

757. Соусъ изъ сардинокъ.

Выдать: 5 сардинокъ, 1 луковицу, 2 лож. масла прованскаго, 2 лож. муки, 1 стак. рыбнаго бульону, $^1/_2$ лимона, 2 рюмки бѣлаго столоваго вина.

Поджарить въ маслѣ немного рубленаго луку и пѣсколько очищенныхъ отъ костей сардинокъ, мелко изрубленныхъ, развести рыбнымъ бульономъ, прибавить немного лимоннаго сока, муки, хорошо вскипятить и влить до желаемой густоты, прибавить 2 рюмки бѣлаго столоваго вина.

758. Соусъ изъ анчоусовъ.

Выдать: все, что сказано въ № 757, но вмѣсто сардинокъ положить анчоусъ въ маслѣ.

Приготовляется, какъ указано въ № 757.

759. Соусъ съ каперцами по-англійски.

Выдать: $^1/_4$ фун. сливочнаго масла (или постнаго), $1^1/_2$ лож. уксусу, 2 лож. каперцевъ, 1 лож. муки.

$^1/_2$ ст. растопленнаго масла, $1^1/_2$ лож. мелко изрубленныхъ каперцевъ подправить мукой; проварить, мѣшая.

760. И л и.

Смотрите №№ 415 и 416.

761. Соусъ изъ шампиньоновъ.

Смотрите № 419.

762. Тоже бѣлый.

Смотрите № 420.

763. Соусъ изъ томатъ.

Смотрите № 421.

764. Соусъ изъ раковъ.

Выдать: 1 стак. соусу подъ № 413, 1 стак. рыбнаго бульона, 3 анчоуса, $^1/_2$ стак. пюре изъ раковъ и 2 лож. ракового масла.

Основной соусъ № 780 разбавить 1 стак. рыбнаго бульона, прибавить мелко изрубленныхъ анчоусовъ, хорошо прокипятить, прибавить пюре изъ вареныхъ раковъ и ракового масла, посолить и еще 1 разъ прокипятить.

765. И л и.

Выдать: 25 раковъ, 1 лож. сливочнаго масла, 2 лож. раковой муки № 2001b, 1 стак. рыбнаго бульону, 1 лож. муки, лимонной кислоты, $^1/_2$ ст. сметаны, 1 лож. сыру.

25 отваренныхъ раковъ очистить и мелко изрубить.

Въ ложкѣ масла поджарить 2 лож. мелко истолченную скорлупу вареныхъ раковъ, развести бульономъ, процѣдить.

Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ, положить лимонной кислоты по вкусу и столько же сахару, сметаны, немного тертаго сыру; вскипятить, посыпать зеленью. Подаютъ отдѣльно. Если же имъ обливаютъ рыбу, то ее гарнируютъ фаршированными раками и шейками раковъ.

766. Соусъ грибной.

Выдать: 2 луковицы, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 стак. бульону, 5—10 сухихъ грибовъ.

Поджарить рубленый лукъ въ маслѣ, прибавить муки, развести бульономъ, въ которомъ варились сухіе грибы, самые же грибы мелко изрубить или шашиковать, смѣшать съ соусомъ, посолить и хорошо прокипятить.

767. Или красный съ грибами.

Выдать: 1 стак. соусу № 413, 2 луковицы, 2 лож. порошка сухихъ грибовъ.

Къ основному красному соусу № 413 прибавить рубленаго и поджареннаго въ маслѣ луку, порошка сухихъ грибовъ или свѣжихъ шампиньоновъ и все это хорошо прокипятить 2—3 раза.

768. Соусъ торпо.

Смотр. № 429.

769. Соусъ провансаль.

Смотр. №№ 432, 433 и 434.

770. Соусъ сюпремъ.

Выдать: 2 стак. соусу № 412, 1 стак. бульону, 5 шт. шампиньоновъ, 2 яйца.

2 стак. бѣлаго основного соуса № 412 развести бульономъ, прибавить 5 рубленыхъ шампиньоновъ и 2 желтка, хорошо размѣшать и слегка подогрѣть, не допуская чтобы желтки свернулись.

771. Соусъ холодный.

Выдать: 2 лож. провансскаго масла, 1 лож. сахару, 4 лож. уксусу, 5 сардинокъ, 4 яйца, 1 лож. каперцевъ.

5 шт. безъ костей сардинокъ и немного соли истолочь въ ступкѣ съ 4 крутыми желтками, затѣмъ смѣшать съ провансскимъ масломъ и развести уксусомъ; если желаютъ, то прибавить мелко рубленыхъ каперцевъ и сахару.

772. Соусъ татарскій (холодный).

Смотр. № 438.

773. Соусъ къ разварной рыбѣ (холодный).

1 ложку готовой крѣпкой горчицы, 2 ложки уксусу, 1 стак. сметаны и немного сахару. — все хорошо растереть.

774. Соусъ сборный.

Смотр. № 440.

775. Соусъ къ разварнымъ рыбамъ.

Выдать: $1^1/_2$ ложки муки, 2 стак. бульону, 2 лож. масла, 1 лож. готовой горчицы, $^1/_2$ стак. бѣлаго вина, 2 куска сахару, 4 яйца.

$1^1/_2$ лож. муки, 2 лож. масла и 2 стак. бульона хорошо прокипятить и прибавить 1 лож. готовой крѣпкой горчицы, влить $^1/_2$ ст. бѣлаго винограднаго вина, положить 2 куска сахару, 4 желтка и слегка подогрѣть, постоянно мѣшая.

776. Соусъ къ рыбнымъ пастетамъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. мякоти рыбной, 2 лож. масла, 1 ст. сметаны, 1 ст. рыбьяго бульону, 4 лож. пюре изъ зелени, 2 лож. раковаго масла, 1 ст. соусу № 412, 2 трюфеля.

$1^1/_2$ ф. рыбы поджарить въ маслѣ, влить 1 ст. сметаны, вскипятить, прибавить рыбьяго бульона и тушить $^1/_2$ часа не болѣе; протереть чрезъ рѣшето, прибавить 4 лож. пюре изъ зелени, 2 лож. раковаго масла № 785, развести основнымъ соусомъ № 412, хорошо вскипятить и прибавить рубленыхъ трюфелей.

777. Соусъ итальянскій.

Выдать: $1^1/_2$ лож. муки, 5 шампиньоновъ, 5 шарлотъ, 1 лож. зелени петрушки, 1 лож. масла, 1 стак. бѣлаго вина, 2 лож. провансказго масла.

$1^1/_2$ лож. муки, 5 шампиньоновъ, 5 шарлотъ и немного рубленой зелени петрушки поджарить въ 1 лож. масла, влить 1 стак. бѣлаго столоваго вина, хорошо прокипятить и прибавить 2 лож. провансказго масла.

778. Соусъ изъ селедки.

Смотр. № 441.

779. Соусъ бѣлый.

Смотр. № 443.

780. Соусъ основной постный (кули).

Выдать: ½ фун. муки, ½ фун. подсолнечнаго (или прованскаго) масла, 1 лимонъ.

Положить въ кастрюлю ½ ф. муки и ½ ф. постнаго масла (или прованскаго), поставить на плиту и мѣшать, чтобы не было комковъ (если желаютъ имѣть красный соусъ, то поджарить до желаемаго цвѣта, но чтобы не пригорѣло), потомъ влить бульону отъ какой-либо свѣжей рыбы, размѣшать какъ можно лучше и дать сильно кипѣть; процѣдить, прибавить сокъ съ 1 лимона и 1 *ложк. соли*. Этотъ соусъ употребляется для всѣхъ постныхъ блюдъ, прибавляя къ нему надлежащія принадлежности. Если его употребляютъ не тотчасъ, то хранятъ на льду.

782. Майонезъ.

Смотр. № 450.

783. Галантиръ рыбный.

Выдать: рыбы свѣжей 2 фун., 1 стак. бѣлаго вина, 1 ложк. уксусу, немногу пряностей, ⅛ ф. желатина, 1 яйцо или ½ фун. икры паюсной.

На каждые 2 ф. свѣжей рыбы берутъ 1 бут. воды и варятъ бульонъ. Когда рыба совершенно разварится, процѣживаютъ и прибавляютъ 1 стак. бѣлаго столоваго вина, немного уксусу, перцу, соли, лавроваго листу, гвоздики и опять кипятятъ подъ крышкой, послѣ чего прибавляютъ ⅛ ф. желатина, оттягиваютъ бѣлкомъ или икрой и процѣживаютъ чрезъ салфетку.

784. Илн.

Выдать: 2 фун. свѣжаго судака, по 1 шт. разныхъ кореньевъ и немного пряностей, 1 яйцо или ¼ фун. паюсной икры.

Берутъ свѣжій судакъ, отвариваютъ его съ кореньями и пряностями, пока сильно разварится; когда судакъ готовъ, его выта-

скавають, а чешую кладуть въ отваръ и хорошо уваривають, пока будетъ застывать; тогда оттягивають икрой и процѣживають чрезъ салфетку.

785. Масло раковое.

Выдать: скорлупу отъ 25 раковъ, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла.

Скорлупу отъ варенныхъ раковъ толкутъ въ ступкѣ, кладутъ въ кастрюлю съ сливочнымъ масломъ и поджариваютъ на легкомъ огнѣ, пока масло приметъ цвѣтъ раковъ; тогда его процѣживаютъ чрезъ холстъ въ холодную воду. Когда остынетъ, масло выбираютъ, распускаютъ на самомъ легкомъ огнѣ, потомъ ставятъ въ снѣгъ вмѣстѣ съ той посудой, въ которой находилось это масло, и кѣшаютъ, пока оно застынетъ. Хранятъ на льду.

786. Масло анчоусовое.

Выдать: $^1/_4$ фун. анчоусовъ въ маслѣ, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла.

Анчоусы толкутъ въ ступкѣ и протираютъ чрезъ рѣшето, а потомъ хорошо растираютъ въ ступкѣ съ масломъ и складываютъ въ банку. Хранятъ на льду.

787. Масло изъ селедки.

Выдать: 3 селедки голландскихъ и $^1/_4$ фун. чухонскаго масла.

Приготовляется, какъ указано въ № 786.

788. Масло изъ сардинокъ.

Выдать: все, что сказано въ № 786, но вмѣсто анчоусовъ взять сардинки.

Приготовляется, какъ указано въ № 786.

789. Кнель изъ раковъ.

Смотр. № 17.

790. Кнель изъ рыбы.

Смотр. № 18.

791. Кляръ.

Смотр. № 20а.

792. Кроветы постные.

Смотр. № 22.

793. Котлеты изъ гречневой каши.

Смотр. № 23.

794. Клецки изъ раковъ.

Смотр. № 38.

795. Клецки изъ рыбы.

Смотр. № 39.

796. Клецки поджаренныя.

Смотр. № 43.

797. Ушки съ гречневой кашей.

Смотр. № 50.

798. Ушки съ грибнымъ фаршемъ.

Смотр. № 51.

799. Ушки со свѣжими грибами.

Смотр. № 53.

800. Ушки съ кислой капустой.

Смотр. № 56.

801. Ушки съ рыбой.

Смотр. № 61.

802. Фрикадель изъ рыбы.

Смотр. № 69.

803. Фрикадель изъ фисташекъ.

Смотр. № 71.

804. Пирогъ кулебяка по-русски.

Смотр. № 72.

805. Пирогъ разстегай съ рыбой.

Смотр. № 75.

806. Пирогъ или пирожки съ печонкою налимовъ

Смотр. № 82.

807. Пирогъ архіерейскій.

Смотр. № 83.

808. Пирожки изъ раковъ.

Смотр. № 85.

809. Пирогъ или пирожки со свѣжей капустой.

Смотр. № 89b.

810. Пирогъ или пирожки съ кислой капустой и грибами.

Смотр. № 92.

811. Пирогъ или пирожки съ кислой капустой и рыбой.

Смотр. № 93.

812. Пирогъ или пирожки со свѣжими грибами.

Смотр. № 95.

813. Пирогъ или пирожки съ сухими грибами.

Смотр. № 96.

814. Пирогъ или пирожки съ солеными грибами.

Выдать: $^1/_2$ фун. луку, $^1/_4$ фун. соленыхъ грибовъ, щепотку перцу.

Мелко изрубленный лукъ поджариваютъ въ маслѣ (постномъ), но чтобы не зарумянился, и смѣшиваютъ пополамъ съ рубленными

какими-либо солеными грибами, лучше всего съ груздями, и прибавляютъ толченаго перцу по вкусу.

815. Пирогъ или пирожки съ гречневой кашей.

Смотр. № 98.

816. Пирогъ или пирожки съ рисомъ и грибами.

Смотр. № 99.

817. Пирогъ или пирожки съ пшенной кашей.

Смотр. № 101.

818. Пирогъ или пирожки съ смоленскими крупами.

Смотр. № 102.

819. Пирогъ или пирожки съ ячменными крупами.

Смотр. № 103.

820. Пирогъ или пирожки съ овсяной крупой.

Смотр. № 104.

821. Пирогъ или пирожки съ рыбой и вязигой.

Смотр. № 105.

822. Пирогъ или пирожки съ рисомъ и рыбой

Смотр. № 100.

823. Пюре изъ разной зелени.

Смотр. № 115.

824. Пюре изъ каштановъ.

Смотр. № 116.

825. Пюре изъ земляной груши.

Смотр. № 118.

826. Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы.

Смотр. № 119.

827. Пюре изъ разныхъ крупъ.

Смотр. № 120.

828. Пюре изъ томатовъ.

Смотр. № 121.

829. Галантиръ грибной.

Смотр. № 301.

830. Сардины.

Смотр. № 310.

831. Анчоусы въ маслѣ.

Смотр. № 311.

832. Анчоусы въ соку.

Смотр. № 310.

833. Пюре изъ картофеля.

Смотр. № 117.

834. Лукъ порей жареный.

Смотр. № 339.

835. Лукъ рѣпчатый и шарлотъ жареные.

Смотр. №№ 342 и 343.

836. Лукъ рѣпчатый и шарлотъ вареные.

Смотр. №№ 341 и 343.

837. Сыръ изъ шампиньоновъ.

Смотр. № 1212b.

838. Сыръ изъ трюфелей.

Смотр. № 1212b.

839. Сыръ изъ свѣжихъ грибовъ.

Смотр. № 1212b.

840. Горошекъ англійскій сухой.

Смотр. № 350.

841. Горошекъ свѣжій сахарный.

Смотр. № 351.

842. Гороховыя лопатки (стручки).

Смотр. № 352.

843. Салатъ изъ кислой капусты.

Смотр. № 368.

844. Салатъ изъ кислой капусты съ грибами.

Смотр. № 367.

845. Салатъ изъ свѣжей капусты.

Смотр. № 369.

846. Салатъ изъ кислой капусты.

Смотр. № 368.

847. Салатъ латукъ, роменъ, цикорій и пр.

Смотр. № 380.

848. Салатъ изъ свѣжихъ огурцевъ.

Смотр. № 386.

849. Салатъ изъ картофеля по-нѣмецки.

Смотр. № 389.

850. Салатъ по-венгерски.

Смотр. № 388.

851. Салатъ изъ сельдерея.

Смотр. № 366.

852. Салатъ изъ мариованыхъ ягодъ, фруктъ, овощей и пр.

Смотр. отдѣлъ заготовокъ.

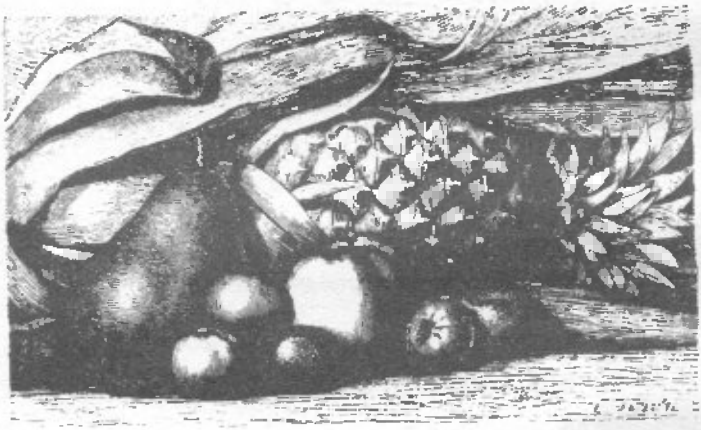

Рис. 45. Десертъ къ постнымъ блюдамъ.

ОТДѢЛЪ VII.

ЖИДКІЯ РЫБНЫЯ БЛЮДА.

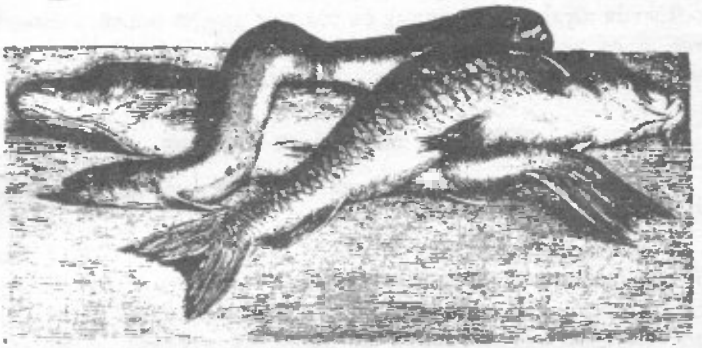

Рис. 46. Рыба.

853. Бульонъ изъ рыбы.

Видать: на каждаго человѣка, по желанію, отъ ½—1 фун. свѣжей рыбы, немного кореньевъ и паюсной икры.

Приготовленіе рыбнаго бульона не составляетъ никакой сложности. Если рыба свѣжая, не мороженая, то съ нея соскабливаютъ шелуху, т. е. чешую, потрошатъ, кладутъ въ холодную воду (на 1 фун. рыбы 1 бут. воды) и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока рыба свободно будетъ отдѣляться отъ костей; тогда процѣживаютъ чрезъ частое сито, кладутъ лукъ и разные коренья и продолжаютъ кипятить часъ 2 на легкомъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ, чтобъ коренья какъ можно лучше укварились, и потомъ вторично процѣживаютъ.

Отдѣльно же растираютъ немного паюсной икры съ небольшимъ количествомъ вышеприготовленнаго бульона, который предварительно охлаждаютъ, смѣшиваютъ со всѣмъ бульономъ и даютъ ему слегка кипѣть на легкомъ огнѣ, пока бульонъ совершенно очистится, и процѣживаютъ чрезъ салфетку. Если же и послѣ этого бульонъ не вполнѣ будетъ чистъ, то къ нему прибавляютъ немного холодной воды и по каплямъ немного лимоннаго соку.

Чѣмъ свѣжѣе рыба, тѣмъ бульонъ получается чище. Мороженую рыбу оттаиваютъ въ холодной водѣ, но отнюдь не въ горячей, какъ это часто по незнанію дѣлаютъ многія хозяйки, чтобъ ускорить оттаиваніе.

Чистый бульонъ, поданный съ той или другой рыбой, называется *ухой*, а съ различными приправами: кнелью, макаронами, капустой, свеклой и пр., называется рыбнымъ *супомъ*.

854. Супъ овсяный со снятками.

Выдать: ½ ф. овсяной крупы, 5 картофелинъ, ½ фун. снятковъ, 2 луковицы, 1 ложк. постнаго масла.

½ ф. овсяныхъ крупъ, штукъ 5 очищенныхъ и порѣзанныхъ картофелинъ посолить, налить должное количество воды и варить; когда картофель почти уварится, прибавить свѣжихъ или малосольныхъ снятковъ, поджаренныхъ въ маслѣ съ лукомъ.

855. Супъ съ кнелью изъ рыбы.

Бульонъ № 853, кнель № 18.

856. Супъ съ кнелью изъ раковъ.

Бульонъ № 853, кнель № 17.

857. Супъ съ кляромъ.

Бульонъ № 853, кляръ № 20.

858. Супъ съ клецками изъ раковъ.

Бульонъ № 853, клецки № 38.

859. Супъ съ клецками изъ рыбы.

Бульонъ № 853, клецки № 39.

860. Супъ съ поджаренными клецками.

Бульонъ № 853, клецки № 43.

861. Супъ съ ушками изъ гречневой каши.

Бульонъ № 853, ушки № 50.

862. Супъ съ ушками изъ грибного фарша.

Бульонъ № 853, ушки № 51.

863. Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты.

Бульонъ № 853, ушки № 60.

864. Супъ съ ушками изъ кислой капусты.

Бульонъ № 853, ушки № 56.

865. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ.

Бульонъ № 853, ушки № 53.

866. Супъ съ ушками изъ рыбы.

Бульонъ № 853, ушки № 61.

867. Супъ съ фрикаделью изъ грибовъ.

Бульонъ № 853, фрикадель № 70.

868. Супъ съ фрикаделью изъ рыбы.

Бульонъ № 853, фрикадель № 69.

869. Супъ съ фрикаделью изъ фисташекъ.

Бульонъ № 853, фрикадель № 71.

870. Супъ овсяный.

Бульонъ № 853, прочее какъ № 166.

871. Супъ гороховый.

Бульонъ № 853, прочее какъ № 168.

872. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Бульонъ № 853, прочее какъ № 226.

873. Супъ изъ сухихъ грибовъ.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 227.

874. Супъ изъ соленыхъ или маринованыхъ грибовъ.

Бульонъ № 853, остальное все какъ № 228.

875. Супъ лапша.

Бульонъ № 853, 226, 227 и 232, остальное все какъ № 236а.

876. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.

Приготовляютъ, обыкновенно, мясной бульонъ изъ говядины съ кореньями; когда готовъ, то процѣживаютъ, оттягиваютъ бѣлкомъ, опять процѣживаютъ и опускаютъ сюда какую-либо рыбу изъ крупныхъ породъ: севрюгу, осетрину, судака и проч. Когда готова рыба, ее осторожно рѣжутъ на куски по количеству обѣдающихъ, снова опускаютъ въ бульонъ и сюда же кладутъ вынутые и изрѣзанные на ровные ломтики коренья.

877. Уха изъ карасей.

Выдать: на каждаго человѣка $^1/_2$ фун. карасей, немного пряностей и кореньевъ.

Въ кастрюлю кладутъ понемногу разныхъ пряностей и кореньевъ, наливаютъ воды, солятъ и хорошо кипятятъ; очищенные караси кладутъ въ этотъ отваръ и кипятятъ $^1/_4$ часа, послѣ чего осторожно вытаскиваютъ дрыплакомъ, перекладываютъ въ миску, куда процѣживаютъ и бульонъ.

Отдѣльно подаютъ гренки и кусочки лимона.

878. Уха изъ стерлядей.

Выдать: на каждаго обѣдающаго $^1/_2$ фун. свѣжей стерляди, 1 стаканъ бѣлаго вина (на 5 человѣкъ), $^1/_2$ лимона.

Свѣжую стерлядь очищаютъ отъ внутренностей, хорошо промываютъ и не соливши опускаютъ въ бульонъ изъ кореньевъ съ небольшимъ количествомъ пряностей; когда стерлядь готова, то ее рѣжутъ на куски, кладутъ въ миску, куда процѣживаютъ отваръ, и прибавляютъ 1 стак. бѣлаго столоваго виноградnаго вина, посыпаютъ рубленой зеленью петрушки и отдѣльно подаютъ кусочки лимона. Эту уху по большей части дѣлаютъ пополамъ съ мяснымъ бульономъ, и если она получится не вполнѣ прозрачна, то оттягиваютъ ее яйцами или икрой.

879. Уха изъ стерляди на шампанскомъ.

Выдать: на 5 человѣкъ $2^1/_2$—3 фун. живой стерляди, 2 бут. шампанскаго и $^1/_2$ лимона.

Стерлядь отвариваютъ прямо въ шампанскомъ или разбавляютъ послѣднее водой; подаютъ къ ней лимонъ и какія-либо слоеные пирожки.

880. Уха изъ налимовъ.

Выдать: 3 фун. налимовъ, 1 бут. вина столоваго бѣлаго, 1 ложк. муки, 4 шампиньона, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, немного пряностей, ½ лимона.

Обыкновенно дѣлается какъ указано въ № 877, но болѣе вкусно ее слѣдуетъ приготовить въ видѣ супа слѣдующимъ образомъ:

Налимы очистить какъ слѣдуетъ, нарѣзать на куски по числу обѣдающихъ и положить въ холодную воду, разбавленную пополамъ съ бѣлымъ столовымъ какимъ-либо виноградным виномъ, приправить немного мукой, прибавить немного пряностей и соли. Уварить до готовности. Рыбу вынуть, уложить въ миску, а къ бульону прибавить нѣсколько рубленыхъ шампиньоновъ, томленыхъ въ небольшомъ количествѣ того же бульона вмѣстѣ съ кореньями (рубленными), все смѣшать съ общимъ бульономъ и налить на рыбу, куда положить ломтики лимона.

881. Уха изъ печени налимовъ.

Дѣлается какъ № 877 или 880.

882. Уха изъ песнарей или вообще изъ мелкой рыбы.

Дѣлается какъ № 853 или 877.

883. Уха изъ окуней.

Дѣлается какъ № 853 или 877.

884. Уха изъ осетрины.

Приготовляется какъ № 853 или 877.

885. Уха изъ бѣлуги.

Приготовляется какъ № 853 или 877.

886. Уха изъ севрюги.

Приготовляется какъ № 853 или 877.

887. Уха изъ семёвины.

Очень выходитъ вкусна, если ее приготовить какъ № 880.

888. Супъ раковый.

Выдать: 50 раковъ, фаршу полъ №№ 63, 67 или 65 1 стак., 2 лож. ракового масла. Если для постнаго, то выдать согласно №№ 39, 69, 70, 17, 18, 19, кореньевъ по одной штукѣ, 2 фун. бѣлуги или осетрины свѣжей.

Взять 3 бут. мясного бульона (для постнаго берутъ № 853) и въ немъ отварить хорошо перемытые раки (50 шт.); когда раки будутъ готовы, отнять шейки и лапки и вычистить внутренности, которыя смѣшать съ 30 шейками и столькими же лапками, хорошо изрубленными, и эту массу прибавить къ какому угодно рыбному или мясному фаршу, напр. указан. въ №№ 63, 67 или 65 и пр., вмѣстѣ съ раковымъ масломъ № 785, а къ бульону прибавить кореньевъ и, пока онѣ будутъ уариваться, вышесказаннымъ приготовленнымъ фаршемъ начинить 30 раковыхъ череповъ, а изъ остальной раковой скорлупы приготовить раковое масло № 785. Когда коренья достаточно упрѣютъ, ихъ слѣдуетъ нарѣзать ровными кусочками и обратно положить въ бульонъ, куда въ то же время положить по числу обѣдающихъ нарѣзанную свѣжую бѣлугу или осетрину, прибавить фаршированные раки и оставшееся раковое масло, подправить слегка мукой, и когда рыба поспѣетъ, то опустить кнель № 17 или клярь № 18 и подавать на столъ.

889. Илиа.

Выдать: 3 фун. свѣжей осетровой головы, 2 фун. свѣжей осетрины, 50 раковъ, 1 фун. свѣжаго сулака, ½ франц. хлѣба, щепотку перцу, 3 луковицы, 1 лож. масла, 2 лож. сливочнаго масла (для ракового масла) по вкусу соли и по одному разныхъ кореньевъ.

Взять 3 фун. свѣжей осетровой головы, 2 фун. свѣжей осетрины, бѣлуги или севрюги, разныхъ кореньевъ, налить должное количество холодной воды и варить, пока рыба поспѣетъ; тогда ее вынуть, а голову продолжать варить, пока хрящи ея сдѣлаются мягкими.

Особо въ соленой водѣ отварить 30 раковъ, клешни и шейки очистить и 25—30 череповъ нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: взять какого угодно мяса свѣжей рыбы безъ костей, истолочь съ такимъ же количествомъ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ полученномъ рыбномъ бульонѣ, прибавить перцу, поджареннаго въ маслѣ рубленаго луку, немного соли и начинить черепа, а изъ оставшейся скорлупы приготовить раковое масло № 785. За ¼ часа до обѣда опустить черепа, вскипятить, положить рыбу, порѣзанные коренья и мясо оставшихся раковъ, прибавить, какъ и въ предыдущемъ № 888, раковое масло и подавать. По желанію можно подправить мукой.

Хвощи изъ головы должны быть ровно и тонко нарѣзаны, а мясо можно, пожалуй, не кипятить, если не хотятъ, чтобъ супъ этотъ былъ не очень красивъ, такъ какъ мясо изъ переварепной головы отдѣляется мелкими кусочками, что, впрочемъ, вкуса не портитъ, но страдаетъ видъ.

889b. И л и.

Выдать: 2 фун. свѣжей бѣлуги или осетрины, 5 штукъ раковъ, 2½ фун. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 4 картофелины, 2 ложк. раковой муки, 1 ложк. пшеничной муки.

Приготовляютъ обыкновенный бульонъ изъ говядины; когда готовъ, процѣживаютъ или прямо снимаютъ только пѣну и крошутъ въ этотъ бульонъ картофель; когда онъ будетъ мягокъ, подправляютъ пшеничной мукой, засыпаютъ раковую муку, по вкусу солятъ, рѣжутъ коренья, кладутъ цѣльные раки и рыбу, даютъ хорошо прокипѣть, и, когда рыба готова, подаютъ, разрѣзавъ ее на 5 кусковъ.

Это блюдо сравнительно дешево и обладаетъ почти всѣми достоинствами хорошаго ракового супа. По желанію можно подцвѣтить раковымъ масломъ или пюре изъ томатовъ.

890. Супъ изъ бѣлуги.

Выдать: 3 фун. малосольной или свѣжей бѣлуги, по 1 ложк. каперцевъ и оливокъ, ½ лимона, 2 луков., 1 ложк. масла, немного пряностей, 1 ложк. муки.

Малосольную или свѣжую бѣлугу нарѣзать кусками, прибавить каперцевъ, оливокъ, лимону, 2 рубленыхъ и поджаренныхъ въ маслѣ луковицы, немного пряностей и ложку масла,—все уварить до готовности рыбы и подправить мукой.

891. Супъ изъ севрюги.

Приготовляется какъ № 890.

892. Супъ изъ рыбьихъ молокъ.

Выдать: 3 фун. молокъ, 2 ф. свѣжей бѣлуги или осетрины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ и все, что сказано въ № 39.

Молоки вымыть, налить $2^1/_2$ бут. холодной воды, прибавить кореньевъ, посолить и варить. Когда молоки уварятся, прибавить рыбныхъ клецокъ № 39 и свѣжей какой-либо рыбы, дать прокипѣть и, подавая, положить молоки. Можно рыбы и не класть, если молоки жирны.

893. Супъ по-жидовски.

Выдать: щуку вѣсомъ 2—$2^1/_2$ фун., немного пряностей, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 4 луковицы, щепоть перцу, по вкусу соли, 1 яйцо, $^1/_2$ лимона.

Варятъ бульонъ изъ свѣжей головы, хвоста и костей щуки, процѣживаютъ и прибавляютъ кореньевъ и пряностей, солятъ.

Отдѣльно мелко рубятъ мясо щуки, выбравъ кости, вмѣстѣ съ лукомъ, зеленью петрушки и толченымъ перцемъ, смѣшиваютъ съ однимъ сырымъ яйцомъ и 2 ложк. бульона, все какъ можно лучше растираютъ и начиняютъ щуку, которую отвариваютъ затѣмъ въ томъ же бульонѣ. Оставшійся фаршъ скатываютъ въ шарики и опускаютъ такъ же въ бульонъ, какъ ломтики лимона безъ костей. Подавая, посыпаютъ зеленью.

894. Борщъ съ грибами.

Бульонъ № 853, а остальное какъ № 132.

895. Борщъ изъ луку.

Бульонъ № 853, а остальное какъ № 133.

896. Борщъ изъ свеклы.

Бульонъ № 853, а остальное какъ № 134.

897. Борщъ изъ карасей.

Выдать: $2^1/_2$ фун. карасей, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, $^1/_4$ кочна свѣжей капусты, 3 небольшихъ свеклы, 5 грибовъ сушихъ, 1 ложк. муки.

$2^1/_2$ фун. карасей очищаютъ отъ чешуи, потрошатъ и, слегка посоливъ, оставляютъ на $^1/_2$ часа въ покоѣ.

Берутъ кастрюлю, наливаютъ водой, кладутъ коренья, немного пряностей, $^1/_4$ кочна свѣжей капусты, 3 очищенныя и нашинкованныя свеклы, 5 сухихъ толченыхъ или рубленыхъ грибовъ и варятъ, пока капуста и коренья хорошо уварятся; тогда ихъ рѣжутъ на куски и обратно кладутъ въ бульонъ, въ который не болѣе какъ на $^1/_4$ часа опускаютъ карасей, подправляютъ мукой и хорошо кипятятъ. Подавая, посыпаютъ зеленью.

898. Борщъ изъ бѣлуги.

Приготовляется какъ № 897; вмѣсто муки засыпаютъ пшеномъ.

899. Борщъ изъ сома.

Приготовляется какъ № 897.

900. Борщъ съ ушками.

Выдать: все, что указано въ № 853, 2 свеклы, по 1 корешку петрушки, и моркови, 4 луковицы, $^1/_4$ кочна свѣжей капусты, 2 ложк. масла, 2 бут. квасу, немного пряностей и все нужное для ушковъ.

Приготовляютъ на рыбномъ бульонѣ № 853 или безъ него. Берутъ мелко нарѣзанной свеклы, петрушки, моркови, луку и $^1/_4$ кочна свѣжей капусты, — все поджариваютъ въ маслѣ, наливаютъ квасомъ, прибавляютъ пряностей и, когда уварятся коренья и капуста, кладутъ ушки №№ 51, 52, 57, 59, №№ 61 или 62.

901. Супъ пюре изъ рыбы.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 241.

901а. Супъ пюре изъ томатовъ.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 239.

902. Супъ пюре изъ крупъ.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 241.

903. Супъ пюре изъ гороху.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 248.

904. Супъ пюре изъ чечевицы.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 249.

905. Супъ пюре изъ турецкихъ бобовъ.

Бульонъ № 853. остальное какъ № 250.

906. Супъ пюре изъ зеленаго гороху

Бульонъ № 853, остальное какъ № 248.

907. Супъ пюре изъ земляной груши.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 252

908. Супъ пюре изъ моркови.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 253.

909. Супъ пюре изъ луку.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 253а.

910. Супъ пюре изъ рѣпы.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 254.

911. Супъ пюре изъ брюквы

Бульонъ № 853, остальное какъ № 255.

912. Супъ пюре изъ тыквы.

Выдать: какъ для № 853 и 256, 5 сардинокъ или анчоусовъ.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 256, но вмѣсто сыра брать толченыя сардинки или анчоусы.

913. Супъ пюре изъ рыбы.

Выдать: для бульона согласно № 853, 4 булочицы, 1 лож. масла.

Приготовляютъ бульонъ № 853; полученные послѣ варки бульона рыбу и коренья хорошо протираютъ чрезъ рѣшето, приправ-

ляютъ жареным и протертымъ лукомъ и, если желаютъ сдѣлать это пюре еще гуще, прибавляютъ пюре изъ картофеля, бобовъ или гороха.

914. Супъ пюре изъ раковъ.

Выдать: 100 раковъ, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 фун. свѣжей крупной рыбы, 2 ложки сливочнаго масла, 1 стак. пюре изъ рису, фаршъ, указанный въ № 889.

100 крупныхъ раковъ отвариваютъ въ посоленой водѣ съ кореньями и отбрасываютъ на рѣшето; въ этой же водѣ сварить и должное количество свѣжей крупной рыбы.

Очищаютъ раковые черепа отъ внутренностей, шейки и клешни также очищаютъ, 30—40 череповъ оставляютъ, а прочіе вмѣстѣ съ другой скорлупой толкутъ и приготовляютъ раковое масло № 785 на постномъ или скоромномъ маслѣ.

Берутъ кастрюлю и въ нее протираютъ какъ рыбу, такъ равно и коренья, процѣживаютъ бульонъ, прибавляютъ сюда пюре изъ рису, кладутъ оставшееся мясо раковъ, которое грубо рубятъ. Фаршированнымъ черепамъ даютъ немного вскипѣть, посыпаютъ рубленой зеленью и подаютъ съ гренками. Чтобы пюре было желтаго цвѣта, прибавляютъ приготовленное раковое масло. Черепа фаршируютъ или какъ сказано въ № 889 или приготовляютъ для этого какой-либо другой фаршъ, показанный въ пирогахъ или въ фаршированныхъ цыплятахъ или рябчикахъ.

916. Солянка рыбная.

Выдать: $1^1/_2$ фун. рыбы, $1^1/_2$ фун. кислой капусты, 2 лож. масла, немного приностей, 1 лож. муки, 4 луковицы, по 1 лож. каперцевъ, оливокъ и щепотку толченаго перцу.

Для этого надо брать свѣжую или свѣже-просольную бѣлугу, осетрину или вообще крупную рыбу безъ костей, которую нарѣзаютъ кусочками, но не очень мелкими.

Берутъ $1^1/_2$ фун. кислой капусты, хорошо отжимаютъ и поджариваютъ въ кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ масла; наливаютъ воды, прибавляютъ немного приностей, луку, кладутъ рыбу и даютъ хорошо кипѣть; когда готово, подправляютъ мукой и прибавляютъ каперцевъ, оливокъ и щепоть перцу.

917. Солянка польская.

Выдать: для бульона № 853, 5 соленых огурцов, 1 лож. каперцев, 1 лож. оливок, немного приностей, осетровую голову, 2 фун. свѣжей рыбы, 10 раков и все, что для кнели № 14.

Приготовить бульонъ № 853 и смѣшать его пополамъ съ мясным бульономъ, прибавить немного соленых огурцовъ, очищенных и нарѣзанных кружочками, каперцевъ, оливокъ, перцу, гвоздики и лаврового листу, положить голову осетрины (свѣжую) и хорошо все кипятить, пока хрящи головы будутъ совершенно мягки; тогда голову разбираютъ, причемъ мясо отбрасываютъ, а хрящи рѣжутъ на небольшіе кусочки и обратно кладутъ въ бульонъ, куда прибавляютъ какую-либо безъ костей свѣжую крупную рыбу, нѣсколько отваренных раковых шеекъ и клешней. Когда рыба достаточно уварится, ее осторожно вытаскиваютъ и, нарѣзавъ острымъ ножомъ на число обѣдающих, кладутъ въ миску, куда вливаютъ солянку и прибавляютъ заранѣе сваренную кнель или кляръ.

918. Щи съ грибами.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 260 или 261.

919. Щи изъ свѣжей капусты.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 262.

920. Щи изъ кислой капусты.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 264; дѣлаютъ и изъ головизны.

921. Похлебка картофельная.

Бульонъ № 853, остальное какъ № 267; дѣлаютъ и изъ головизны.

922. Холодникъ.

Дѣлается какъ № 268, но безъ яицъ и сметаны, а вмѣсто нихъ кладутъ рубленую мелко селедку безъ костей и, если желаютъ, то мясо вареных раковъ.

923. Ботвинья.

Выдать: 1 фун. листьевъ свеклы, 20 раковъ, 3 свѣжихъ огурца, 4 лож. рубленаго зеленаго луку, 2 лож. укропу, 2 бут. квасу, 2 фун. рыбы.

1 ф. листьевъ свеклы или щавеля, лебеды, шпинату, листьевъ рѣдиски или молодой крапивы отвариваютъ въ соленой водѣ, протираютъ чрезъ рѣшето и помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ очищенныхъ шеекъ и клешней вареныхъ раковъ, свѣжихъ огурцовъ, нарѣзанныхъ мелкими кусочками, рубленаго зеленаго луку и укропу, солятъ и вливаютъ по желанію густоты хорошаго квасу или кислыхъ щей. Отдѣльно подаютъ сахаръ мелкій, тертый хрѣнъ и какую-либо нарѣзанную отварную крупную рыбу, лучше всего осетрину, бѣлугу или бѣлорыбицу. Кто любитъ, то сюда же подаютъ и осетровый балыкъ. Если квасъ теплый, то кладутъ кусокъ льду.

924. Каль я.

Выдать: $^1/_2$ фун. паюсной икры или 1 селедку, 4 соленыхъ огурца, 2 луковицы.

Берутъ паюсную икру, рѣжутъ на мелкіе кусочки, потомъ растираютъ, кладутъ маринованныхъ или просто соленыхъ мелко рубленыхъ огурцовъ и рубленаго сырого луку, наливаютъ огуречнымъ разсоломъ, разбавленнымъ квасомъ или просто водой, прибавляютъ немного перцу и варятъ.

Отдѣльно подаютъ гренки, поджаренные въ постномъ маслѣ и посыпанные солью.

Болѣе экономные для приготовленія этого блюда берутъ вмѣсто икры селедку.

925. Тюря или мурцовка.

Выдать: 1 фун. чернаго хлѣба, $^1/_2$ ф. постнаго масла, 2 лож. тертаго хрѣну, 2 луковицы и 1 бут. квасу.

1 ф. чернаго кислаго хлѣба рѣжутъ маленькими кусочками вмѣстѣ съ корочкой, кладутъ въ миску, прибавляютъ $^1/_4$ ф. по-

стнаго масла, 2 ложки тертаго хрѣну, мелкорубленаго сырого луку, рѣпчатаго или зеленаго, солятъ, посыпаютъ перцемъ и разводятъ все квасомъ. Кто любитъ, можно прибавить тертой рѣдьки.

926. Калья по-армянски.

Дѣлаютъ какъ № 924, но прибавляютъ клецки изъ сухарей.

Рис. 53. Два обѣденныхъ прибора

ОТДѢЛЪ VIII.

РАЗНЫЯ РЫБНЫЯ КУШАНЬЯ.

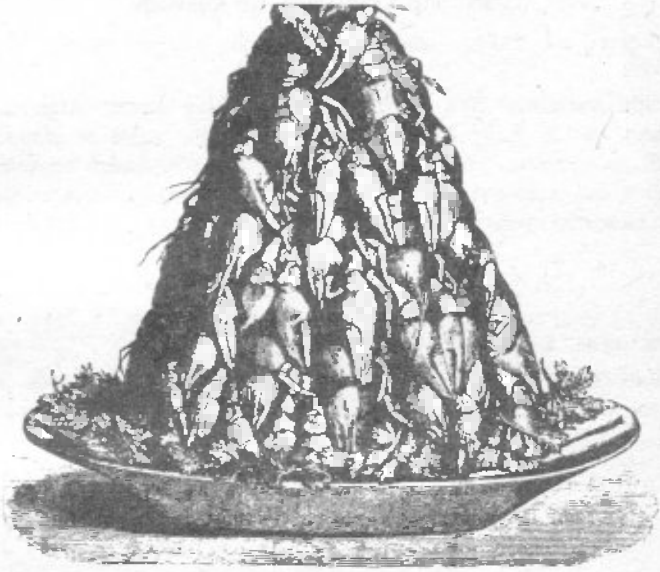

Рис. 54. Раки.

927. Рыба жареная обыкновеннымъ способомъ.

Выдать: 2 фун. рыбы, $^1/_4$ ф. масла.

Прежде чѣмъ жарить какую-либо свѣжую рыбу, слѣдуетъ хорошенько соскоблить съ нея чешую, потомъ выпотрошить, вымыть, посолить какъ снаружи, такъ и внутри, дать ей въ такомъ видѣ полежать съ $^1/_2$ часа, и тогда уже положить на противень въ распущенное масло и жарить поворачивая; когда рыба начнетъ отставать отъ костей, то она готова и тотчасъ же должна быть отставлена. Или дѣлаютъ такъ: прежде чѣмъ переносить на противень, посоленую рыбу предварительно обваливаютъ въ мукѣ и тогда уже жарятъ, какъ сказано выше. Можно прилить немного рыбнаго бульона или воды, обложить рыбу кусками лука и чищенымъ нарѣзаннымъ картофелемъ и вмѣстѣ жарить, поливая собственнымъ сокомъ. Также для того, чтобы дать рыбѣ болѣе сочности и болѣе красивый, полный видъ, ее начиняютъ кислой капустой, поджаренной въ маслѣ съ лукомъ, отчего это блюдо много выигрываетъ во вкусѣ.

Отдѣльно подаютъ салатъ какой угодно.

928. Рыба жареная въ сметанѣ.

Выдать: 2 фун. рыбы, 8 ложки муки, $^1/_4$ фун. масла, $^1/_2$ фун. сметаны.

Обыкновенную или фаршированную рыбу приготовляютъ какъ сказано въ № 927, затѣмъ обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ въ маслѣ до половины готовности, послѣ чего обливаютъ густой сметаной и продолжаютъ жарить, часто поливая собственнымъ соусомъ, пока сметана приметъ желтоватый цвѣтъ. Салатъ свѣжій.

929. Караси въ сметанѣ.

Выдать: 2 фун. свѣжихъ карасей, 4 луковицы, $^1/_4$ фун. масла, 4 лож. муки, 2 яйца, $^1/_2$ фун. сметаны.

Карасей подготовить какъ въ № 927, потомъ взять мелко рубленаго луку, поджарить его въ маслѣ и, обмакнувъ карасей въ яйца, обсыпать этимъ лукомъ, обвалять въ мукѣ или сухарях и жарить на сковородѣ въ маслѣ, чтобы зарумянились; когда почти готовы, влить сметаны и продолжать жарить до готовности; посыпать зеленью.

930. Караси съ лукомъ.

Выдать: $2^1/_2$ фун. карасей свѣжихъ, 10 луковицъ, $^1/_4$ фун. масла, 4 лож. муки, 2 яйца.

Карасей подготовляютъ какъ въ № 929 и жарятъ до полуготовности на сильно раскаленной сковородѣ, чтобы зарумянились; отдѣльно поджариваютъ мелко изрубленный лукъ съ масломъ, подливаютъ бульону, подправляютъ мукой и кипятятъ, а затѣмъ обливаютъ этимъ карасей и окончательно ихъ дожариваютъ. Подаютъ салатъ цикорій.

931. Осетрина жареная.

Выдать: $2^1/_4$ фун. свѣжей осетрины, 2 яйца, 4 лож. муки, $^1/_4$ ф. масла.

Осетрину свѣжую рѣжутъ на ломти толщиной въ палецъ, обмакиваютъ въ яйца, круто посоленыя, обваливаютъ въ сухарях или мукѣ и жарятъ въ маслѣ.

Салатъ свѣжій или изъ свѣжихъ огурцовъ.

932. Севрюга жареная.

Дѣлается какъ № 931.

933. Стерлядь жареная.

Приготовляется какъ № 931. Надо имѣть въ виду, что стерлядь почти никогда не жарятъ, такъ какъ по своей нѣжности она несравненно лучше разварная.

934. Щука жареная.

Хотя щуку можно жарить какъ № 931, но дѣлаютъ это рѣдко, такъ какъ, въ противоположность стерляди, мясо ея очень грубо и жаренос не очень вкусно, почему ее приготовляютъ большею частью подъ разными соусами, о чемъ будетъ сказано ниже.

935. Лещъ жареный.

Выдать: 2½ фун. леща, 4 ложк. муки, ½ фун. масла, 3 луков, 6 картофелинъ.

Очистивъ и выпотрошивъ, леща натираютъ со всѣхъ сторонъ и въ серединѣ солью, обваливаютъ въ мукѣ, кладутъ на противень, приливаютъ немного воды, обкладываютъ чухонскимъ масломъ или поливаютъ постнымъ и жарятъ съ лукомъ и картофелемъ, поливая чаще собственнымъ сокомъ, въ печи или духовомъ шкафу, пока зарумянится.

936. И л м.

Выдать: 2½ фун. леща, 4 ложк. муки, ½ фун. масла, 10 луковицъ, ½ фун. сметаны.

Подготовленнаго какъ слѣдуетъ леща солятъ, обваливаютъ въ мукѣ и, помѣстивъ на противень, обкладываютъ рубленымъ лукомъ, кладутъ ½ фун. хорошаго масла и жарятъ; когда лещъ до половины дойдетъ, его обливаютъ сметаной и продолжаютъ жарить, посыпавъ сухарями и часто обливая собственнымъ сокомъ.

937. Лещъ фаршированый.

Выдать: 2—2½ фун. леща, 10 луковицъ, 1 фун. кислой капусты ¼ фун. масла.

Очистивъ и выпотрошивъ леща, начиняютъ его мелкорубленымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ вмѣстѣ съ кислой капустой, прибавляютъ толченаго перцу и жарятъ какъ № 935 или 936.

938. Сомъ жареный.

Приготовляется въ кастрюлѣ какъ № 931, 935 или 936, но онъ вкуснѣе тушеный или подъ соусомъ, о чёмъ будетъ сказано ниже.

939. Бѣлуга жареная.

Приготовляется какъ № 931.

940. Бѣлорыбица жареная.

Свѣжая бѣлорыбица приготовляется какъ № 931, но каждый ея кусокъ, посоливъ, складываютъ на противень и даютъ стоять $^1/_2$ часа, а потомъ уже жарятъ какъ въ № 931.

941. Карпій жареный.

Приготовляется какъ № 935 или 936.

942. Карпій фаршированный.

Приготовляется какъ № 937.

943. Навага жареная.

Выдать: 10 навагъ, 2 яйца, 4 лож. сухарей, $^1/_4$ фун. масла.

Навагу очищаютъ, потрошатъ, солятъ, обмакиваютъ въ яйца, обваливаютъ въ сухарикъ или мукѣ и жарятъ въ маслѣ на сковородѣ, поворачивая на обѣ стороны.

Отдѣльно подаютъ лимонъ, нарѣзанный кружочками.

944. Корюшка жареная.

Ее только очищаютъ отъ чешуи, но не потрошатъ; жарятъ какъ № 943. Отдѣльно подаютъ лимонъ, нарѣзанный ломтиками.

945. Песнари жареные.

Приготовляются какъ № 944, но жарятъ вмѣстѣ съ лукомъ. Отдѣльно подаютъ какой угодно салатъ.

946. Сигъ жареный.

Приготовляется какъ № 928 и 931.

947. Окуни жареные.

Приготовляются какъ №№ 929 и 930.

948. Судакъ грилье.

Выдать: $2^1/_2$ фун. судака, 4 лож. муки, $^1/_2$ фун. масла.

Очищенный и выпотрошенный судакъ рѣжутъ поперекъ на куски толщиной въ $1^1/_2$ пальца, солятъ съ обѣихъ сторонъ и даютъ лежать 1 часъ. Потомъ обваливаютъ въ мукѣ или сухаряхъ и жарятъ въ маслѣ. Подаютъ отдѣльно лимонъ.

949. Снитки жареные.

Выдать: $1^1/_2$ фун. снитковъ, 4 луковицы, $^1/_4$ ф. масла.

Свѣжіе перемытые снитки кладутъ на сковороду съ мелко рубленымъ лукомъ и жарятъ въ маслѣ; когда одна сторона подрумянится, сковороду прикрываютъ круглымъ блюдомъ и сразу переворачиваютъ, такъ что поджаренная сторона будетъ вверху; тогда это блюдо накрываютъ другимъ блюдомъ и опять такъ же переворачиваютъ, при этомъ неподжаренная сторона окажется опять вверху; эту сторону накрываютъ сковородой, на которой жарились снитки, и въ третій разъ переворачиваютъ и дожариваютъ. Этотъ пріемъ дѣлаютъ для того, чтобы не мѣшать снитки, такъ какъ они по своей нѣжности могли бы разсыпаться.

950. Лососина разварная.

Свѣжую лососину очищаютъ, потрошатъ, кладутъ на рѣшетку съ кореньями и пряностями и отвариваютъ*) не соля; перекладываютъ на блюдо, гарнируютъ маринованными огурчиками, грибками, каперцами, оливками и кружочками лимона, обливаютъ однимъ изъ соусовъ, подаваемыхъ къ рыбнымъ кушаньямъ.

951. Стерлядь разварная съ соусомъ пиканъ.

Отвариваютъ какъ № 950, гарнируютъ и обливаютъ соусомъ пиканъ № 422.

---

*) Всякую большую рыбу отвариваютъ въ особой кастрюлѣ, снабженной рѣшеткой. На рѣшетку кладутъ рыбу, наливаютъ воды и отвариваютъ. Когда готово, рѣшетку вмѣстѣ съ рыбой вынимаютъ и рыбу перекладываютъ на блюдо.

952. Стерлядь разварная по-американски.

Стерлядь отваривают как № 950, гарнируют и обливают соусом № 421.

953. Стерлядь разварная по-русски.

Подается под соусом пикан № 422.

954. Стерлядь на шампанском или бѣлом винѣ.

Выдать: 2—3 фун. свѣжей стерляди, 1 лимон, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ бут. шампанскаго.

Стерлядь потрошат, перемывают хорошо въ холодной водѣ, рѣжут на толстые куски и послѣ этого каждый кусок досуха вытирают полотном, затѣм укладывают один къ одному въ сотейник, куда выжимают сок изъ одного лимона, кладут $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, вливают $^1/_2$ бут. шампанскаго или какого-либо хорошаго, не кислаго, бѣлаго винограднаго вина и варят под крышкой 5—10 минут, смотря по толщинѣ дна сотейника и по величинѣ, т. е. толщинѣ, самой стерляди; подают въ сотейникѣ.

955. Стерлядь съ трюфелями или шампиньонами.

Выдать: 2—$2^1/_2$ фун. стерляди, 3 ложк. сухарей, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, 3 трюфеля, $^1/_4$ лимона.

Стерлядь выпотрошить, нарѣзать на куски, обсыпать сухарями и поджарить въ сливочном маслѣ; когда готово, переложить въ сотейник, куда прибавить мелко нашинкованных трюфелей, бульону и немного лимоннаго соку; подкрасить жженым сахаром. Подавая, посыпать рубленой зеленью.

Так же дѣлают изъ шампиньоновъ, только поджаренную стерлядь не кладут въ соус, а его приготовляют отдѣльно и имъ обливают стерлядь, выложивши ее на блюдо. Къ соусу этому хорошо прибавить немного столоваго бѣлаго вина и ломтики лимона.

956. Суданъ Марешаль.

Выдать: 2—$2^1/_2$ ф. свѣжаго судака, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 1 стак. соуса № 412, рачьяго масла 2 ложк., 2 трюфеля.

Судака очищаютъ, рѣжутъ на куски, солятъ и даютъ стоять 1 часъ, потомъ поджариваютъ въ сотейникѣ съ хорошимъ сливочнымъ масломъ, но не зарумяниваютъ.

Приготовляютъ бѣлый соусъ № 412 на раковомъ маслѣ № 785, куда прибавляютъ мелко изрубленныхъ трюфелей; кромѣ того, мелко рубленые трюфели смѣшиваютъ съ сливочнымъ масломъ и протираютъ чрезъ рѣшето, чтобы получить червячки, которые до подачи судака на столъ выносятъ на ледъ. Поджареннаго судака кладутъ на блюдо, кругомъ его выливаютъ соусъ съ трюфелями, а на него осторожно, чтобы не измять, кладутъ трюфельное масло.

Это блюдо надо подавать, какъ выражаются, „съ пылу“

957. Судакъ по-польски.

Выдать: 2—2½ фун. свѣжаго судака, ½ фун. сливочнаго масла, 5 яицъ, 10 картофелинъ.

Судака отвариваютъ съ кореньями въ соленой водѣ, въ рыбной кастрюлькѣ, выкладываютъ на рыбное блюдо и обливаютъ растопленнымъ хорошимъ масломъ съ рубленными крутыми яйцами. Гарнируютъ отварнымъ чищенымъ цѣльнымъ картофелемъ.

958. Судакъ по-нѣмецки.

Выдать: 2—2½ фун. свѣжаго судака, 1 фун. сливочнаго масла, 5 яицъ, 1 стак. сметаны.

Очищенный и нарѣзанный на куски судакъ солятъ, помѣщаютъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ настолько хорошаго сливочнаго масла, чтобы судакъ былъ покрытъ масломъ; когда оно растопится, кастрюлю ставятъ въ духовую печь. Когда судакъ до половины будетъ готовъ, масло сливаютъ, прибавляютъ рубленыхъ яицъ и густой сметаны, чтобы она съ избыткомъ покрыла судака, и даютъ ему дойти до готовности подъ крышкой. Подаютъ прямо въ кастрюлѣ.

959. Судакъ фаршированый.

Выдать: 2—2½ фун. свѣжаго судака, ¼ фун., орѣховаго масла, ¼ бѣлаго хлѣба, 4 луковицы, кореньевъ, ½ мускатнаго орѣха.

Свѣжій судакъ очистить, выпотрошить, вымыть, разрѣзать поперекъ на куски и каждый кусокъ съ какой-либо провѣсной рыбой и маринованными огурчиками зашиваютъ въ кожу судака и обжа-

ривают въ кастрюлѣ съ прибавленіемъ орѣховаго масла, немного воды, тертаго бѣлаго хлѣба, рубленаго мелко луку, рубленыхъ кореньевъ, уксусу, сахару, соли, перцу, мускатнаго орѣха, все хорошо смѣшиваютъ и томятъ судакъ. Соусу должно быть столько, чтобы имъ можно было вполнѣ облить весь судакъ.

960. Судакъ на винѣ.

Выдать: 2—2½ фун. свѣжаго судака, 1 бут. вина, ¼ ф. бѣлаго хлѣба, 2 горсти рубленаго сельдерея, 2 ложки каперцевъ, ½ мускатнаго орѣха, ½ лимона.

Подготовленный и нарѣзанный на куски судакъ, какъ указано въ № 959, слегка отвариваютъ въ посоленой водѣ, затѣмъ эту воду сливаютъ, а вмѣсто нея прибавляютъ 1 бут. краснаго или бѣлаго некислаго столоваго виноградnаго вина, немного мякиша бѣлаго или пеклеванnаго хлѣба, 2 горсти мелко рубленаго сельдерея, 2 ложки каперцевъ, немного мускатнаго орѣха, немного лимоннаго соку, перцу, сахару, — все это разбавить до надлежащей густоты рыбнымъ бульономъ (если желаютъ) и томить судакъ до готовности.

Такимъ способомъ можно приготовить всякую свѣжую рыбу.

961. Севрюга разварная.

Всѣ блюда изъ севрюги приготовляются какъ блюда изъ стерляди.

962. Форель разварная

Выдать: 2—2½ фун. свѣжей форели, 1 лимонъ, немного пряностей, 10 картофелинъ, 10 раковъ, 1 стак. соуса № 764.

Въ рыбную кастрюлю кладутъ очищенную и выпотрошенную цѣльную свѣжую форель, наливаютъ немного (чтобы покрыло рыбу) мясного или рыбнаго бульона съ небольшимъ количествомъ лимоннаго соку и пряностей и упариваютъ до готовности, послѣ чего форель вынимаютъ и кладутъ на салфетку, сложенную въ нѣсколько разъ и положенную на блюдо; гарнируютъ отвареннымъ цѣльнымъ картофелемъ, зеленью и раками.

Отдѣльно подаютъ раковый соусъ № 764 или соусъ изъ каштановъ № 1229, или хрѣнъ съ уксусомъ, или соусъ провансаль № 432.

963. Форель на винѣ.

Выдать: 2 фун. форели, $^1/_2$ бут. вина, 10 шарлотокъ, $^1/_2$ лимона, 1 ложк. зелени петрушки, 4 ложк. муки, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, лаврованаго листу.

$^1/_2$ бут. краснаго или бѣлаго столоваго вина, 10 шт. шарлотокъ, немного цедры лимонной, зелени петрушки и лаврованаго листу варятъ подъ крышкой, пока лукъ упрѣетъ, и сгущаютъ мукой. Очищенную и выпотрошенную форель обваливаютъ въ мукѣ, поджариваютъ въ маслѣ съ двухъ сторонъ и кладутъ на $^1/_4$ часа въ соусъ; томятъ на слабомъ огнѣ, затѣмъ перекладываютъ форель на блюдо и обливаютъ соусомъ.

964. Или.

Выдать: 2 фун. форели, понемногу перцу, луку, зелени петрушки, 5 шампиньоновъ, $^1/_2$ лимона, 1 бут. вина, 2 ложк. муки.

Подготовленную какъ слѣдуетъ форель кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ немного перцу, рубленаго луку, зелени петрушки, шампиньоновъ, ломтики лимона, 1 бут. столоваго вина и томятъ до готовности, послѣ чего форель выкладываютъ на блюдо, а оставшійся соусъ подправляютъ мукой, если нужно — разбавляютъ бульономъ, и обливаютъ рыбу. Гарнируютъ, какъ указано въ № 962.

965. Форель подъ раковымъ соусомъ.

Выдать: 2 — $2^1/_2$ фун. форели, 50 раковъ, $^1/_4$ фун. отварныхъ грибовъ, 1 ложк. муки, 2 ложк. раковаго масла, 1 рюмку мадеры.

Форель отваривають, какъ сказано въ № 962, кладутъ на блюдо и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: съ 50 отваренныхъ въ соленой водѣ раковъ очистить мясо, шейки оставить, а все прочее истолочь и смѣшать съ отварными бѣлыми сухими грибами, мелкоизрубленными, подправить мукой и раковымъ масломъ, какъ указано въ № 785, хорошо вскипятить, положить шейки раковъ, влить рюмку мадеры и этимъ облить форель.

966. Форель на скорую руку.

Выдать: 2 фун. форели, 2 ложк. уксусу, малый пучокъ зелени укропа, 1 стак. соусу № 415

Форель отвариваютъ въ водѣ съ небольшимъ количествомъ уксуса и укропа. Обливаютъ соусомъ изъ каперцевъ № 415, и отдѣльно подаютъ уксусъ, хрѣнъ или горчицу.

967. Осетрина разварная.

Выдать 2 — 2½ фун. осетрины, 4 луковицы, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, ½ бут. вина, 2 ложк. муки, 5 маринованыхъ грибовъ.

Кусокъ свѣжей осетрины кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ и рѣзанными кореньями, прибавляютъ перцу и бѣлаго столоваго вина пополамъ съ бульономъ и уваривaютъ подъ крышкой до готовности; разрѣзаютъ осетрину на ровные ломтики, укладываютъ ихъ на блюдо и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: къ бульону, въ которомъ варилась рыба, прибавляютъ муки, каперцевъ и маринованыхъ шипованыхъ грибовъ; кипятятъ.

968. Или

Приготовляютъ, какъ указано въ № 965.

969. Или подъ разными соусами.

Отварная осетрина подается также подъ слѣдующими соусами: №№ 415, 416, 419, 420, 421, 422 и 423.

970. Бѣлорыбица разварная.

Приготовляется, какъ указано въ №№ 962, 963 и 965.

971. Щука по-жидовски.

Выдать: 4—6 фун. свѣжей щуки, 1 французскій хлѣбъ, 10 луковицъ, 1—2 яйца, 10 картофелинъ.

Щуку (не менѣе 4 и не болѣе 6 фун.) очищаютъ отъ чешуи и разрѣзываютъ вдоль хребта по всей длинѣ ея, отъ головы до хвоста, затѣмъ осторожно вырѣзываютъ кости вмѣстѣ съ мясомъ, оставивъ его только немного при кожѣ. Изъ головы щуки вырѣзаютъ жабры и всю ея, внутри и снаружи, хорошенько перемывъ, солятъ и оставляютъ на два часа. Печонку перемываютъ и откладываютъ; прямую кишку хорошо выскабливаютъ и также откладываютъ, вымывъ хорошо, а желчь и остальное все выбрасываютъ; если окажется икра, то ее присоединяютъ къ перемытымъ потрохамъ.

Мясо отъ костей отскабливаютъ и кладутъ въ деревянную

чашку, прибавляютъ къ нему печонку, молоки или икру, мякишъ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и хорошо выжатаго, толченаго перца и 10 луковицъ—все это солятъ, рубятъ какъ можно мельче и протираютъ чрезъ рѣшето, а затѣмъ, прибавивъ 1 сырое яйцо, хорошо размѣшиваютъ и кладутъ этотъ фаршъ во всю длину рыбы, наполняя имъ брюхо; придавъ рыбѣ первоначальный видъ, зашиваютъ ее вдоль хребта. Оставшимся фаршемъ наполняютъ голову и прямую кишку, а если его еще останется, то скатываютъ въ отдѣльные шарики. Рыбу, приготовленную такимъ образомъ, кладутъ въ рыбную кастрюлю, наливаютъ воды, чтобы только покрыло рыбу, и варятъ. За 1—1¼ часа до подачи кладутъ въ котелокъ очищенный и нарѣзанный картофель и, если окажется, икру. Отдѣльно подаютъ хрѣнъ съ уксусомъ, солью и сахаромъ и, если желаютъ, подкрашиваютъ свекловичнымъ сокомъ.

972. Или.

Выдать: 3—4 фун. свѣжей щуки, ¼ стак. уксусу, ½ стак. кишмишу, ½ лимона, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 стак. бѣлаго соуса № 412, 1 рюмку настойки шафрана, ½ ложк. меду.

3—4 фун. щуки очистить, выпотрошить, нарѣзать поперекъ ломтями, посолить и дать лежать 1 часъ; потомъ сложить въ кастрюлю, куда влить ¼ стак. уксусу или 1 стак. столоваго бѣлаго вина, положить ½ стак. перебраннаго и перемытаго кишмишу, ломтики лимона безъ костей и кожицы, наполовину отваренныхъ кореньевъ, налить водой, чтобы едва покрыло рыбу, покрыть и варить на сильномъ огнѣ до готовности.

Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: къ бѣлому соусу № 412 прибавляютъ настойки шафрана, разводятъ бульономъ и кипятятъ; прибавляютъ ½ ложк. меду или патоки, еще разъ кипятятъ и обсыпаютъ вареннымъ кишмишемъ и ломтиками лимона.

973. Или.

Выдать какъ для № 971 и: по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 1 зол. шафрана, пряностей, ½ ложки меду, 1 ложку муки.

Приготовляютъ и фаршируютъ щуку, какъ сказано въ № 971, кладутъ варить въ рыбную кастрюлю, куда прибавляютъ коренья, пряности, шафранъ, наливаютъ воды, чтобы чуть покрыло рыбу, и тушатъ подъ крышкой 1—2 часа, приливая постоянно воды. Когда рыба готова, переложить ее на блюдо и облить оставшимся

соусомъ, который предварительно протереть чрезъ рѣшето, подправить мукой, медомъ, патокой или сахаромъ и вскипятить.

974. Щука по-итальянски.

Выдать: 1/2 фун. муки, 1 яйцо, 3/4 фун. чухонскаго масла, 10 сардиновъ, 4 шампиньона, 2 горсти толченыхъ сухарей, 2 горсти сыру пармезана, 2 фун. свѣжей щуки, 1 лимонъ, 1/2 бут. вина, щепоть перцу толченаго, 1/2 фун. сливочнаго масла.

Приготовить тѣсто изъ 1/2 фун. муки, 1 яйца и 1/4 фун. масла; сдѣлать круглое тѣсто, раскатать и обложить имъ края металлическаго блюда.

Изрубить какъ можно мельче 10 сардинокъ или анчоусовъ, смѣшать ихъ съ горстью рубленыхъ шампиньоновъ и 1/2 фун. масла и раздѣлить эту массу на двѣ равныя части; одну половину положить на дно блюда, посыпать хорошо толчеными сухарями, смѣшанными пополамъ съ тертымъ пармезаномъ или голландскимъ сыромъ; на это положить щуку безъ костей, плотно, кусокъ къ куску, облить сокомъ лимона, посыпать солью, перцемъ и полить бѣлымъ столовымъ виномъ, чтобы покрыло рыбу; сверху положить остальную смѣсь, обсыпать опять хорошо сухарями съ сыромъ, положить кусками 1/4 фун. сливочнаго масла, блюдо покрыть бумагой и поставить въ горячую печь на 1/2 часа.

975. Щука тушоная съ хрѣномъ.

Выдать: 2—2 1/2 фун. щуки, 1/2 фун чухонскаго масла, 1/4 фун. хрѣну.

Щуку рѣжутъ кусками, солятъ, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ масла, посыпаютъ тертымъ хрѣномъ и тушатъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ.

976. Щука въ сметанѣ.

Выдать: 2—2 1/2 фун. щуки и 2 фун. сметаны.

Щуку очищаютъ, потрошатъ, моютъ, солятъ и даютъ лежать часа два, потомъ складываютъ въ кастрюлю, наливаютъ сметаны и томятъ подъ крышкой до готовности.

977. Щука по-нѣмецки.

Приготовляется, какъ указано въ № 958.

978. Бѣлуга разварная.

Приготовляется и подается подъ тѣми же соусами, какъ осетрина.

979. Бѣлорыбица разварная.

Приготовляется и подается какъ форель.

980. Карпій разварной.

Приготовляютъ какъ форель.

981. Карпій а ля Ротшильдъ.

Выдать: 2—2½ фун. карпія, ½ бут. уксусу, понемногу пряностей, ½ бут. пива, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, ½ ф. чухонскаго масла, ¼ фун. коринки, ½ лимона.

Карпій очистить, выпотрошить, положить въ уксусъ, чтобы чуть покрыло рыбу, прибавить перцу, гвоздики и въ этомъ отварить карпій; когда готовъ, вынуть, а къ оставшемуся бульону прибавить столько пива, сколько осталось бульону, положить коренья, масло и варить, пока коренья будутъ достаточно мягки; прибавить коринки, накрошить коренья и лимонъ ломтиками, еще поварить и облить карпій.

982. Сигъ разварной.

Приготовляется какъ форель.

983. Лососина холодная уборная.

Выдать: 3—4 фун. свѣжей лососины, все, что указано для кнели изъ рыбы, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 трюфеля, по 1 лож. корнишоновъ и маринованыхъ грибовъ, 1 стак. огуречнаго разсолу, ½ бут. вина, 10 раковъ, 1 стак. галантиру № 783 и 1 стак. соуса № 771.

Свѣжую лососину очистить, выпотрошить и вымыть. Вырѣзать отъ хвоста до головы вдоль спины ремень и это пространство наполнить кнелью изъ судака; положить лососину въ рыбный бульонъ съ кореньями, трюфелями, корнишонами и маринованными грибками, прибавить огуречнаго разсолу, ½ бут. бѣлаго столоваго вина и варить въ рыбной кастрюлѣ. Когда лососина будетъ готова, кла-

дутъ ее на блюдо и убираютъ всѣмъ, что останется послѣ процѣженнаго бульона, въ которомъ варилась лососина, т. е. грибами, корнишонами и трюфелями, а также рыбной цвѣтной кнелью и отварными раками. Самое дно блюда заливаютъ галантиромъ № 783 и потомъ уже кладутъ лососину и убираютъ разноцвѣтнымъ галантиромъ, который рубятъ въ видѣ кристалловъ и кладутъ кучками, чередуя съ кнелью.

Отдѣльно подаютъ соусъ провансаль или №№ 771, 772 и 775.

984. Судакъ заливной.

Выдать: 2—3 фун. свѣжаго судака, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, немного пряностей, 1 яйцо, ½ ст. уксусу, ½ лимона.

Очистить свѣжій судакъ и отварить въ водѣ съ кореньями и пряностями; когда готовъ, судакъ и коренья вынимаютъ, а къ оставшемуся бульону прибавляютъ чешую отъ судака, самый же судакъ рѣжутъ на куски, выбираютъ кости, которыя кладутъ туда же въ бульонъ и хорошо увариваютъ, чтобы получилась липкая застывающая жидкость, которую оттягиваютъ яйцомъ или икрой и процѣживаютъ чрезъ салфетку, потомъ, если желаютъ, подцвѣчаютъ жженымъ сахаромъ и прибавляютъ немного уксусу.

Укладываютъ въ формы и, убравши какъ мясныя заливныя блюда, заливаютъ, даютъ остыть и пр.

Отдѣльно подаютъ хрѣнъ съ солью, сахаромъ и уксусомъ, горчицу, уксусъ и прованское масло или соусъ провансаль № 769.

985. Стерлядь заливная.

Обыкновенно заливается мяснымъ галантиромъ или галантиромъ, приготовленнымъ какъ сказано въ № 984.

986. Осетрина убориая заливная.

Выдать: 2—2½ фун. свѣжей осетрины, 2 стак. галантира, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу корнишоновъ, каперцевъ, оливокъ, маринованныхъ грибовъ.

Отварить звено свѣжей осетрины и, давъ остыть, нарѣзать на ровные ломтики, снять съ нихъ кожицу и обобрать хрящи. На длинный соусникъ налить свѣтлаго галантира мясного или рыбнаго и дать остыть; положить на него отварныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, мелкихъ огурчиковъ, каперцевъ, оливокъ и ма-

рнов. грибовъ и на все это положить куски осетрины и залить галантиромъ; когда остынетъ, переложить на блюдо и убрать, какъ сказано въ № 983.

Отдѣльно подаютъ все, что сказано въ № 983.

987. Осетрина холодная.

Свѣжую или малосольную осетрину отвариваютъ въ бульонѣ или водѣ, даютъ остыть, рѣжутъ ровными ломтиками и подаютъ отдѣльно уксусъ, горчицу и прованское масло или хрѣнъ съ уксусомъ, сахаромъ и солью.

988. Бѣлуга холодная.

Какъ № 987.

989. Сигъ холодный.

Какъ № 987; подаютъ все, что сказано въ вышеприведенномъ нумерѣ, а кромѣ того майонезъ № 782.

990. Сомъ подъ соусомъ.

Подается подъ тѣми же соусами, какъ разварная стерлядь или осетрина.

991. Молоки жареныя.

Молоки какой-либо свѣжей рыбы промываютъ, обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ въ маслѣ съ лукомъ и перцемъ.

Отдѣльно подаютъ солсные огурцы.

992. Котлеты рыбныя.

Взять: 2 фун. рыбы безъ костей, $^1/_2$ франц. булки, 5 луковицъ, $^1/_2$ фун. масла, щепотку перцу, 3 ложк. муки, $^1/_4$ фун. сухихъ грибовъ, 10 картофелинъ.

Взять какой угодно свѣжей рыбы, вынуть кости, а мясо хорошо изрубить, прибавить намоченнаго въ бульонѣ бѣлаго хлѣба, рубленаго сырого или поджареннаго въ маслѣ луку, соли, немного перцу, подѣлать котлеты, которыя обвалять въ мукѣ или въ сухаряхъ и жарить въ маслѣ; гарнируютъ жареным картофелемъ и рубленными отварными сухими грибами.

Отдѣльно подаютъ одинъ изъ соусовъ подъ №№ 759, 760, 761, 766 или 776.

993. Или.

Выдать все, что указано въ № 992 и 1 яйцо.

Приготовляютъ и изъ вареной и жареной рыбы по способу, указанному въ № 992, но въ этомъ случаѣ, чтобъ котлеты не разваливались, къ рубленой массѣ прибавляютъ 1 сырое яйцо.

994. Пастетъ изъ рыбы.

Выдать: 1 — 2 фун. рыбы, 1 лимонъ, по 1 щепоти перцу и соли, 1 ложк. рубленой зелени укропу или петрушки, $1^{1}/_{4}$ фун. масла, $^{1}/_{2}$ франц. хлѣба, 4 луковицы, 2 яйца, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 ложк. сухарей, 1 фун. муки, 1 стак. соуса № 763.

1 — 2 фун. какой-либо безъ костей свѣжей рыбы рѣжутъ небольшими кусочками въ видѣ котлетъ, смачиваютъ лимоннымъ сокомъ, прибавляютъ соли, перцу и рубленой зелени петрушки или укропа, слегка поджариваютъ въ маслѣ и охлаждаютъ. Изъ оставшагося мяса къ хвосту приготовляютъ фаршъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ рыбномъ бульонѣ или просто въ водѣ, съ прибавленіемъ рубленаго и поджареннаго въ маслѣ луку, перца и сырого яйца, а также рубленыхъ и поджаренныхъ въ маслѣ кореньевъ, солятъ, затѣмъ берутъ каменную или металлическую форму, обмазываютъ ее масломъ, посыпаютъ сухарями и кладутъ слой фарша, сверху рыбу и закрываютъ опять фаршемъ. Далѣе дѣлаютъ тѣсто изъ 1 ф. муки и 1 ф. масла, тонко раскатываютъ, закрываютъ этимъ тѣстомъ весь пастетъ, смазываютъ яйцомъ и ставятъ въ умѣренно натопленную печь на 1 часъ.

Передъ подачею на столъ крышку подрѣзываютъ у краевъ, аккуратно подымаютъ и впускаютъ соусъ томатъ № 763 и подаютъ. Отдѣльно подаютъ тотъ же соусъ. Вмѣсто этого соуса можно подать соусъ изъ сардинокъ № 757.

995. Пастетъ изъ раковъ.

Выдать: 100 раковъ, 1 стак. сухого горошку, 2 стак. сливокъ, $^{1}/_{2}$ фун. сливочнаго масла, 1 стак. толченыхъ сухарей, 2 стак. рыбнаго фаршу № 994 и тѣста № 994, соусу № 764 или 761.

1 стак. зеленаго сухого горошку разварить въ сливкахъ, дать остыть, положить на смазанное масломъ и обсыпанное сухарями блюдо, а сверху рядъ мяса отваренныхъ раковъ, на него рыбный фаршъ № 994, опять рядъ горошку и фаршъ;

поливаютъ масломъ, прикрываютъ тѣстомъ, какъ № 994, смазываютъ яйцомъ и ставятъ на 1 часъ въ печь.

Отдѣльно подаютъ раковый соусъ № 764 или соусъ изъ шампиньоновъ № 761 или изъ трюфелей.

996. Рыба особымъ способомъ.

Выдать: рыбы 2—3 фун., 4—6 лож. сливочнаго масла, $^1/_2$ лимона.

Очищаютъ какую угодно свѣжую рыбу, разрѣзаютъ на куски и кладутъ въ мураленый горшокъ; прибавляютъ на фунтъ рыбы 2 лож. масла, добавляютъ ломтики лимона безъ костей, перцу, нѣсколько лаврового листу. Когда горшокъ будетъ наполненъ, его закрываютъ крышкой, замазываютъ ржанымъ тѣстомъ и ставятъ въ печь, натопленную какъ для хлѣбовъ, на 1—$1^1/_2$ часа, послѣ чего снимаютъ замазку и подаютъ прямо въ горшкѣ.

Отдѣльно подаютъ одинъ изъ соусовъ, указанныхъ въ № 992.

997. Рыба жареная особымъ способомъ.

Выдать: 3 фун. рыбы, 10 килекъ, 2 луковицы, $^2/_4$ фун. масла, $^1/_4$ фун. бѣлаго хлѣба, 1 яйцо.

Берутъ какую угодно свѣжую рыбу: щуку, карпія, леща, судака и пр., очищаютъ и дѣлаютъ съ обѣихъ сторонъ вдоль хребта надрѣзъ, вынимаютъ хребетъ и внутренности и кладутъ въ эти надрѣзы фаршъ, приготовленный изъ мелко рубленыхъ килекъ или хорошей селедки, смѣшанной съ мелко рубленымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, перцемъ и бѣлымъ хлѣбомъ, смоченнымъ въ бульонѣ или водѣ, прибавляютъ масла и, если желаютъ, 1 сырое яйцо; хребетъ зашиваютъ, а рыбу завертываютъ въ листъ промасленной бумаги, обвязываютъ нитками, кладутъ въ рыбную кастрюлю и жарятъ сначала безъ всего, переворачивая на обѣ стороны, а потомъ бумагу снимаютъ, на рыбу наливаютъ провансказо или постнаго масла и продолжаютъ жарить до готовности. Подаютъ съ той же подливкой, которая останется при жаренiи.

Салатъ какой угодно.

998. Рыба подъ орѣховымъ соусомъ.

Выдать: 2—$2^1/_2$ фун. рыбы, 1 фун. грецкихъ орѣховъ, 4 луковицы, $^1/_4$ фун. масла.

Отварить рыбу въ водѣ, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ $^1/_2$ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, которые предва-

рительно истолочь въ тѣсто, разбавить рыбнымъ бульономъ, смѣшать съ рубленымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, и дать этому соусу упрѣть до готовности.

999. Рыба разварная особымъ способомъ.

Выдать: 2—3½ фун. рыбы, 1 бут. уксусу, 10 луковицъ, ¼ фун. масла, щепотку имбиря.

Какую угодно свѣжую рыбу очистить и отварить въ слабомъ уксусѣ съ солью, выложить на блюдо, облить рубленымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ, въ которомъ варилась рыба, и кускомъ сухого бульона; посыпать толченымъ имбиремъ

1000. Треска свѣжая.

Выдать: 2—3 фун. трески, ½ фун. масла, рубленой зелени петрушки 2 штуки, 2 луковицы, немного пряностей, 1 лимонъ, 10—15 картофелинъ.

Очистить и выпотрошить свѣжую треску, отварить въ посоленой водѣ и дать остыть, не вынимая изъ воды, въ которой варилась. Передъ обѣдомъ воду слить, а рыбу положить въ рыбную кастрюлю, куда влить масла, прибавить зелени петрушки, рѣпчатаго луку, немного пряностей, перцу и прокипятить; прибавить соку изъ 1 лимона, выложить рыбу на блюдо, огарнировать цѣльнымъ отвареннымъ картофелемъ и облить собственнымъ соусомъ.

Отдѣльно подаютъ какой-либо салатъ, а кто любитъ — уксусъ и горчицу.

Всѣ блюда изъ свѣжей трески гораздо вкуснѣе, чѣмъ изъ сушеной или соленой.

1001. Или.

Всѣ блюда изъ свѣжей трески приготовляются какъ изъ судака, въ особенности она вкусна, приготовленная какъ указано въ №№ 957 и 958.

1002. Треска соленая и сушеная.

Выдать: 2—3 фун. трески, ½ фун. масла, 5 яицъ.

Соленую треску надо сначала мочить цѣлыя сутки въ холодной водѣ, часто ее мѣняя, а передъ отпускомъ сварить въ двухъ водахъ.

Съ треской вяленой или сушеной поступаютъ такъ: положить треску въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ вольнымъ щелокомъ и перемѣнять этотъ щелокъ одинъ разъ въ день, что дѣлается четыре дня; потомъ слить щелокъ, а на рыбу налить холодной воды и оставить на сутки, прибавивъ немного негашеной извести; когда треска побѣлѣетъ, промыть ее въ водѣ и положить въ холодную воду на сутки, мѣняя воду 3 раза. Такимъ образомъ въ зимнее время треску можно приготовлять на нѣсколько варокъ и хранить до употребленія, чего лѣтомъ не совѣтую дѣлать, такъ какъ она легко можетъ испортиться. Такимъ способомъ приготовляемая треска варится такъ: треску кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ холодной воды и ставятъ на умѣренный огонь; когда вода согрѣется, ее сливаютъ прочь и наливаютъ свѣжей воды, и это дѣлаютъ до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ болѣе содержать въ себѣ щелочной слизи; тогда въ послѣдней водѣ варятъ треску, но не даютъ кипѣть, иначе рыба будетъ жестка. Когда готова, откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ, немного солятъ, перекладываютъ на блюдо, обливаютъ масломъ съ сухарями, а еще лучше—масломъ съ рубленными яйцами, и посыпаютъ рубленой зеленью.

1003. Треска запеченая на молокѣ.

Выдать: 2 фун. трески, 10—15 картофелинъ, 2 лож. зелени петрушки, 2 стак. молока, 5 яицъ, 1/4 фун. масла.

Треску, подготовленную какъ описано въ №№ 1002, кладутъ нарѣзанную тонкими кусочками въ сотейникъ, перекладываютъ ее отварнымъ, порѣзаннымъ ломтиками, картофелемъ, посыпаютъ рубленой зеленью и заливаютъ молокомъ, разболтаннымъ съ яйцами и масломъ, солятъ и ставятъ въ печь, чтобы запеклось. Подаютъ въ томъ же сотейникѣ.

Къ ней салатъ какой угодно.

1004. Треска на винѣ.

Выдать: 2—2½ фун. трески, по 4 корня петрушки и сельдерея, 2 соленыхъ огурца, щепотку толченаго перцу, ½ мускатнаго орѣха, 1 стак. огуречн. разсола, 1½ стак. вина, 1 ложку масла и 1 ложку муки.

Берутъ свѣжую треску, а если таковой нѣтъ, то подготовленную по способу № 1002, рѣжутъ кусками, кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ понемногу кореньевъ петрушки и сельдерея, немного

соленыхъ огурчиковъ, немного перцу, мускатнаго орѣха, все заливаютъ огуречнымъ разсоломъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ такъ, чтобы рыба чуть была покрыта, и тушатъ подъ крышкой на сильномъ огнѣ.

Когда готова, взять ложку масла, поджарить съ ложкой муки, развести сокомъ изъ-подъ вареной трески, прибавить еще вина, хорошо вскипятить, треску облить на блюдѣ этимъ соусомъ и гарнировать кореньями и отварнымъ картофелемъ.

1005. Треска на сливкахъ или сметанѣ.

Выдать: 2 фун. трески, 2 стак. сливокъ или сметаны, 10—15 картофелинъ, 2 ложк. зелени петрушки, 5 яицъ и $^1/_4$ фун. масла.

Если треска свѣжая, то берутъ сливки, а если сухая или вяленая, то берутъ сметану и поступаютъ, какъ сказано въ № 1003.

1006. Бигосъ рыбный.

Выдать: 1 фун. кислой капусты, $^1/_4$ фун. сухихъ грибовъ, $^1/_4$ фун. масла, щепотку перцу, 1 фун. малосольной рыбы и 2 луковицы.

Отварить кислую капусту вмѣстѣ съ сухими грибами, предварительно намоченными на ночь въ холодной водѣ; нарубить и прибавить вмѣстѣ съ водой въ капусту 2 луковицы, постнаго масла и перцу; потомъ сюда же прибавить кусочки какой-либо малосольной рыбы и утомить подъ крышкой; если желаютъ, то подправить мукой и еще томить.

1007. Винегретъ рыбный.

Выдать: 10 картофелинъ, $^1/_2$ фунта бобовъ, 1 селедку, $^1/_4$ фун. масла, 3 ложки уксусу.

Вареный картофель рѣжутъ ломтиками, прибавляютъ отваренныхъ бѣлыхъ бобовъ, кусочки безъ костей селедки, все обливаютъ постнымъ масломъ и уксусомъ; можно прибавить отваренной и кусочками нарѣзанной свеклы.

1008. Или.

Выдать: 1 фун. рыбы 2 свеклы, 5 картофелинъ, 3 луковицы, 3 соленыхъ огурца, 1 ложку маслинъ, $^1/_4$ фунта масла, 3 ложки уксусу, 1 ложку мелкаго сахару, $^1/_2$ ложк. соли, 1 ложк. готовой горчицы.

Сварить какую-либо свѣжую или малосольную рыбу, отобравъ кости, нарѣзать кусочками, прибавить вареную и также нарѣзанную кусочками свеклу, картофель, мелко рубленый лукъ, соленыхъ

огурцовъ, нѣсколько маслинъ и облить масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ, солью, сахаромъ и горчицей.

1009. Винегретъ изъ тѣльнаго.

Выдать: ½ фунта тѣльнаго, ½ фунта рыбы, понемногу разнаго маринада, моченыхъ яблокъ, соленыхъ огурцовъ и грибовъ.

Нарѣзать ломтиками тѣльное, № 1010, обжарить въ маслѣ и остудить. Изжарить рыбу безъ костей, нарѣзать кусочками, положить на блюдо вмѣстѣ съ тѣльнымъ и убрать маринованными ягодами, кусочками моченыхъ яблокъ, солеными грибами и огурцами, облить соусомъ провансаль № 434 и посыпать зеленью.

1010. Тѣльное.

Выдать: 2—3 фун. свѣжаго судака. 1 фун. ветчины, ¾ фун. масла.

Снять съ судака мясо и, выбравъ кости, хорошо истолочь въ деревянной ступкѣ, потомъ протереть чрезъ рѣшето и раздѣлить пополамъ; одну четверть этой массы поджарить съ рубленой ветчиной, изъ другой четверти сдѣлать шарики и такъ же поджарить; оставшуюся половину раскатать въ лепешку, положить на нее шарики и начинку съ ветчиной, завязать въ салфетку и кипятить ½ часа. Вынувъ изъ салфетки, положить на сковороду, облить масломъ и поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

1011. Пельмени рыбныя.

Выдать: для тѣста—какъ въ № 482, 1 фун. рыбы, 10 луковицъ, ¼ фун. масла.

Фаршъ приготовляютъ изъ сырой рыбы, смѣшиваютъ пополамъ съ жареннымъ въ маслѣ рубленымъ лукомъ, прибавляютъ соли, перцу, немного бульона и дѣлаютъ пельмени изъ тѣста, какъ указано въ № 485.

1012. Пудингъ по-жидовски.

Выдать: 2 фун. рыбы безъ костей, ½ французскаго хлѣба, ½ ф. масла чухонскаго, 2 яйца, ½ мускатнаго орѣха, ½ фун. миндалю, 2 ложк. сухарей, 1 рюмку рому.

Щуку, судака или бѣлугу отварить, нарѣзать на куски, остудить и выбрать кости. ½ французской булки безъ корокъ намо-

чить въ водѣ или бульонѣ и растереть добѣла съ $^1/_4$ фун. масла и съ изжаренной рыбой, прибавить яицъ, соли, мускатнаго орѣха и шинкованаго сладкаго миндалю. Кастрюлю хорошо вымазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить въ нее пудингъ, запечь и подать съ соусомъ изъ сарделекъ № 757 или изъ анчоусовъ № 758. Къ пудингу можно прибавить одну рюмку рому.

1013. Майонезъ изъ омаровъ.

Выдать: 1 банку омаровъ, 1 стак. галантиру, $^1/_4$ фун. салату, $^1/_2$ ложки каперцевъ, по 1 ложкѣ оливокъ, маринованыхъ грибковъ, корнишоновъ и 2 яйца.

Омары кладутъ кусочками въ какую-либо посуду, заливаютъ провансскимъ масломъ съ уксусомъ (если приготовляютъ изъ свѣжихъ омаръ; если изъ консервовъ, то эта операція не требуется) и ставятъ на 2 часа въ холодное мѣсто. Далѣе берутъ форму, вливаютъ въ нее немного галантиру и даютъ остыть; на этотъ галантиръ кладутъ кусочки омаровъ, заливаютъ опять галантиромъ и опять остуживаютъ и т. д., пока форма наполнится. Когда все застынетъ, форму слегка нагрѣваютъ, опрокидываютъ на блюдо и убираютъ какъ майонезъ № 658.

1014. Майонезъ изъ обыкновенныхъ раковъ.

Приготовляется изъ мяса отваренныхъ раковъ, какъ № 1013.

1015. Майонезъ изъ рыбы.

Выдать: $1^1/_2$ фун. рыбы, галантиру № 305 стаканъ, галантиру № 302 стаканъ, галантиру № 303 стаканъ, 10 раковъ, $^1/_4$ банки омаровъ и 2 стакана соуса № 450.

Какую-либо свѣжую рыбу отварить, выбрать кости и остудить. Возьмите форму съ отверстіемъ посрединѣ, налейте въ нее немного зеленаго галантиру № 305 и дайте остынуть, на него положите кусочки рыбы и залейте безцвѣтнымъ галантиромъ № 302, потомъ положите опять рядъ рыбы и залейте краснымъ галантиромъ № 303. Когда все хорошо остынетъ, подогрѣйте слегка форму горячей водой, выложьте на блюдо, уберите шейками раковъ, омарами, салатомъ и облейте соусомъ майонезъ № 450.

Отдѣльно подайте уксусъ, провансское масло и горчицу.

1016. Солянка рыбная на сковородѣ.

Выдать: 5 луковицъ, 1½ фун. кислой капусты, ½ фун. масла, 5 соленыхъ огурцовъ, щепотку перцу, 1 ложк. муки.

Изрубите мелко лукъ, смѣшайте съ кислой капустой, прибавьте побольше масла, немного перцу, лаврового листу и все хорошо поджарьте, но не зарумянивая; потомъ можете прибавить очищенныхъ и порѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, немного грибного бульона, въ которомъ разболтана 1 ложк. муки, уложите рядъ свѣжей рыбы, посолите и поставьте въ печь, чтобы зарумянилось, полнивъ предварительно масломъ.

Подаютъ на сковородѣ.

1017. Форшманъ изъ килекъ.

Выдать: 5 луковицъ, 3 ложк. масла, 5 картофелинъ, 3 кислыхъ яблока, 10—15 килекъ, 1 стак. сметаны, 2 ложк. сухарей.

Положите въ кастрюлю 3 ложк. постнаго масла и мелко изрубленнаго луку и жарьте, пока лукъ пожелтѣетъ; тогда прибавьте мелко рубленаго очищеннаго сырого картофеля и мѣшая продолжайте жарить, пока картофель поспѣетъ, послѣ чего прибавьте нѣсколько очищенныхъ и рубленыхъ мелко кислыхъ яблокъ и опять продолжайте жарить, пока яблоки дойдутъ; наконецъ прибавьте безъ костей мелко изрубленныя кильки и опять мѣшая поджаривайте до готовности. Послѣ этого выложьте все на мелкій лотокъ, прибавьте сметаны, посыпьте сухарями и поставьте въ печь на ¼ часа.

1018. Гренки изъ селедки.

Выдать: 2 ложк. постнаго масла, 1 ложк. готовой горчицы, 4 яйца, ¼ фун. молокъ рыбныхъ, 1 ложк. каперцевъ, 1 француз. хлѣбъ, ½ фун. масла, 1 селедку.

2 ложки прованскаго или постнаго масла, ложку готовой крѣпкой горчицы и 4 крутыхъ желтка растереть какъ можно лучше, прибавить мелко рубленыхъ молокъ отъ рыбы или икры отъ селедки и мелко рубленыхъ каперцевъ; намазать этой массой ломтики хлѣба, поджареннаго съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, положить на нихъ кусочки безъ костей селедки и поставить въ печь на 5 минутъ.

Отдѣльно подаютъ соусъ № 768.

1019. Матлотъ изъ разной рыбы.

Выдать: 2—3 фун. карпія, 1 фун. масла, 30 шарлотъ, 2 фун. стерляди, 2 ложк. муки, 1 стак. бульону, $1^1/_2$ стак. краснаго вина, 5 шампиньоновъ, $^1/_2$ лимона, щепотку соли, 1 ложк. каперцевъ, $^1/_2$ франц. хлѣба, 10—15 раковъ.

Берутъ какую угодно свѣжую рыбу, но преимущественно карпія, зажариваютъ въ маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ съ 20—30 штуками шарлота или мелкаго лука, и когда луковицы подрумянятся, то ихъ вынуть и отложить, а на ихъ мѣсто положить ту рыбу, изъ которой думаютъ дѣлать матлотъ (лучше всего стерлядь, нарѣзанную кусками, или налимъ). Когда и эта рыба зажарится, то ее вынуть изъ сотейника и отложить къ шарлотамъ, а карпія отдать прислугѣ. Послѣ этихъ предварительныхъ подготовокъ, въ сотейникъ, въ которомъ жарилась рыба, подсыпать 1—2 ложки муки, поджарить ее, постоянно мѣшая, въ томъ же маслѣ и развести бульономъ, прибавивъ 1—$1^1/_2$ стак. краснаго вина; туда же положить рубленыхъ шампиньоновъ, немного лимоннаго соку, немного соли, каперцевъ. Когда соусъ хорошо прокипитъ, опускаютъ жареную рыбу и лукъ и все варятъ на легкомъ огнѣ часа два и даже болѣе. Подавая, все выкладываютъ на блюдо, гарнируютъ гренками, отваренными раками и обливаютъ соусомъ, къ которому хорошо прибавить немного каэнскаго перцу.

1020. Раки по-русски.

Выдать: 25 раковъ или по желанію, но 1 пучку зелени укропа и петрушки, 2—3 луковицы, 1 горсть соли.

Въ кастрюлю, въ которой предполагаютъ варить раковъ, наливаютъ воды, кладутъ по пучку зелени укропа и петрушки, 2—3 луковицы и горсть соли, и когда все хорошо вскипитъ, то опускаютъ въ нее хорошо перемытые раки, предварительно выдернувъ у каждаго изъ шейки среднюю чешуйку, которая легко отдѣляется и вытягиваетъ за собою пищепроводную кишку рака. Когда раки сварятся и получатъ красный цвѣтъ, то ихъ отставить и дать постоять, не вытаскивая изъ воды, пока будутъ поданы на столъ; тогда только ихъ отбрасываютъ на рѣшето и помѣщаютъ на блюдо безъ зелени укропа и петрушки и вспрыскиваютъ мадерой или помѣщаютъ на пьедесталъ, изображенный на рис. 55, такъ, чтобы получилась пирамида, указанная на рис. 54

1021. Раки по-польски.

Выдать: 25—50 раковъ, горсть соли, щепотку казанскаго перцу, 2 свеклы, 4 моркови, 3 луковицы, 4 стак. сметаны, по 1 пучку укропу и петрушки.

Раки хорошо перемываютъ, выдергиваютъ среднюю чешуйку изъ шейки и всѣ разомъ вспаютъ въ кастрюлю, посыпаютъ круто солью съ прибавленіемъ казанскаго перца, пересыпаютъ мелко шинкованой свеклой, морковью, лукомъ и обливаютъ сметаной; хорошо встряхиваютъ, покрываютъ пучкомъ зелени петрушки и укропа, накрываютъ крышкой и ставятъ на огонь. Когда раки сварятся, зелень выбрасываютъ, а все остальное и раки выливаютъ на глубокое блюдо и подаютъ. Такимъ образомъ приготовленные раки очень вкусны.

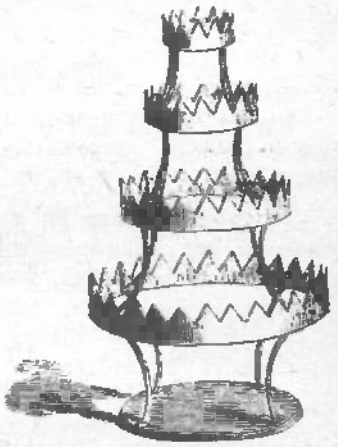

Рис. 55. Пьедесталъ для раковъ.

1022. Раки по-нѣмецки.

Приготовляютъ какъ указано № 1020, но вмѣсто воды берутъ пиво и отвариваютъ въ немъ раки.

1023. Раки фаршированые.

Выдать: 60 раковъ, 5 сухарей сдобныхъ, 2 ложк. раковаго масла, 2 ложк. сливокъ, 1 ложк. зелени укропа и петрушки, 1/4 мускатнаго орѣха, 2 яйца, 5 стак. молока, 1 стак. сухарей, 1 мускатный орѣхъ, понемногу спаржи, цвѣтной капусты и зеленой груши, 1/4 француз. хлѣба.

Отварить 60 раковъ въ соленой водѣ; очистить 15 шеекъ и 30 клешней, изрубить и прибавить къ нимъ 5 сдобныхъ сухарей, 2 ложк. раковаго масла, 2 ложк. густыхъ сливокъ, 1 ложк. рубленой зелени укропа и петрушки, немного мускатнаго орѣха, соли, 2 сырыхъ яйца, размѣшать и начинить раковые черепа.

5 стак. молока вскипятить, прибавить 1 стак. сухарей, мускатнаго орѣха, соли, снова вскипятить и опустить сюда фаршированые

раки, оставшіяся очищенными шейки и ножки. 1 ложку ракового масла и еще прокипятить раза два. Выложить все на блюдо и огарнировать поджаренными въ маслѣ гренками и оставшимися неочищенными раками, земляной грушей, спаржей и цвѣтной капустой, отваренными въ молокѣ.

1024. Раки а-ля бордолезъ.

Выдать: 60 раковъ, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 2 кислыхъ яблока, соли и каэнскаго перцу по вкусу, ½ фун. сливочнаго масла, 1 бут. бѣлаго вина.

30 крупныхъ или 60 мелкихъ раковъ хорошо перемываютъ, очищаютъ отъ пищепроводной кишки, посредствомъ выдергиванія средней чешуйки шейки, и обсушиваютъ, стряхнувъ съ нихъ воду.

Великіе коренья, т. е. сельдерей, петрушку, рѣпу, свеклу, морковь, лукъ и кислое яблоко, рубятъ какъ можно мельче сѣчкой, пересыпаютъ хорошо солью, каэнскимъ перцемъ по вкусу и всю эту массу поджариваютъ въ маслѣ, распущенномъ въ большой кастрюлѣ, предназначенной для варки раковъ. Когда эта масса поджарится, всыпаютъ въ нее раки, обливаютъ бутылкой бѣлаго столоваго вина изъ дешеваго сорта, лучше всего крымскаго, а въ крайнемъ случаѣ даже и пивомъ, накрываютъ кастрюлю крышкой и ставятъ на плиту. Когда покажется паръ, т. е. когда раки закипятъ, ихъ опрокидываютъ на глубокое блюдо и обливаютъ собственнымъ соусомъ.

1025. Суфле изъ раковъ.

Выдать: 40 раковъ, 2 фун. судака, ½ фун. ракового масла, 2 стак. сливокъ, 2 яйца, ¾ фун. сливочнаго масла, ¼ фун свѣжихъ грибовъ, 10 картофелинъ, 1 ложк. желеи и 2 стак. соуса № 436.

40 штукъ раковъ отварить въ соленой водѣ, очистить шейки и клешни, истолочь и протереть чрезъ рѣшето.

2 ф. судака очистить, отобрать кости, изрубить, истолочь, протереть чрезъ рѣшето и смѣшать съ раковымъ пюре.

Изъ оставшейся раковой скорлупы приготовить ½ ф. ракового масла, какъ сказано въ № 785, которое смѣшать съ приготовленнымъ пюре и все развести 2 стак. густыхъ сливокъ, вбить 2 сырыя яйца, посолить и размѣшать.

Форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, убрать отварными или свѣжими грибами, влить суфле и за ½ часа до подачи варить на пару. Выложить на блюдо, а въ середину формы положить пюре изъ картофеля, облить масломъ и посыпать зеленью.

Отдѣльно подаютъ голландскій соусъ № 436 или соусъ № 443.

1026. Студень изъ раковъ.

Выдать: 50 раковъ, ½ фун. костнаго мозгу, ½ французск. хлѣба, 3 яйца, 1 фун. муки, ½ фун. раковаго масла, 1 стаканъ сливокъ.

Отварить въ соленой водѣ 50 раковъ, очистить и все полученное мясо, вмѣстѣ съ внутренностями раковъ, изрубить съ ½ фун. костяныхъ мозговъ и мякишемъ отъ ½ французск. хлѣба, посолить, посыпать перцемъ, смѣшать съ 3 желтками и все хорошо растереть.

Затѣмъ приготовить и раскатать тонко тѣсто на бѣлкахъ, намочить раковымъ масломъ, положить на него предидущую массу, закатать въ трубку въ видѣ колбасы, положить на металлическое блюдо, облить густыми сливками съ прибавленіемъ немного раковаго масла и запекать до тѣхъ поръ, пока сливокъ мало останется.

1027. Икра по-грузински.

Выдать: 1 француз. хлѣбъ, ½ фун. паюсной икры, ⅛ фун. муки, 4 луковицы, ¼ фун. масла, щепотку толченаго перцу.

1 французскую булку безъ корокъ смочить кипяткомъ, растереть съ ½ ф. паюсной икры, прибавить ⅛ ф. муки, 4 головки рубленаго луку, ¼ фун. масла, щепотку перцу и, если надо, посолить; влить въ сотейникъ и запечь въ печи или духовомъ шкафу. Когда подрумянится, подавать.

Отдѣльно подаютъ масло.

1028. Пирожки изъ селедки къ завтраку.

Выдать: для тѣста, какъ въ № 1138; для начинки: 2 селедки, 2—4 луковицы, 2 ложк. сухарей, щепотку перцу, ¼ фун. масла.

Тѣсто приготовляютъ какъ для варениковъ № 1138 и дѣлаютъ начинку изъ 2 селедокъ, очищенныхъ отъ костей, изрубленныхъ съ 2—4 головками луку, прибавить 2 ложк. толченыхъ сухарей, немного перцу, сдѣлать форму варениковъ; обжариваютъ въ маслѣ и подаютъ въ сотейникѣ.

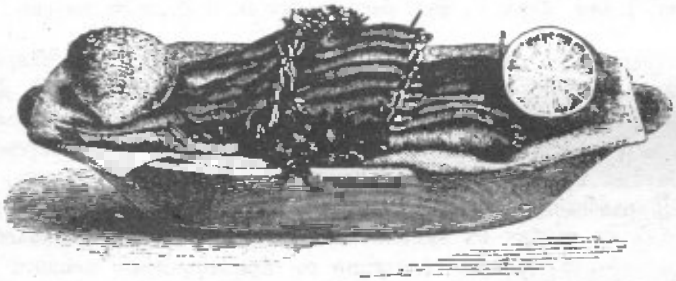

Рис. 55. Жареная корюшка.

ОТДѢЛЪ IX.

БЛЮДА ИЗЪ МУКИ, КРУПЫ, ЯИЦЪ, МОЛОКА, ЗЕЛЕНИ, ОВОЩЕЙ И ПР.

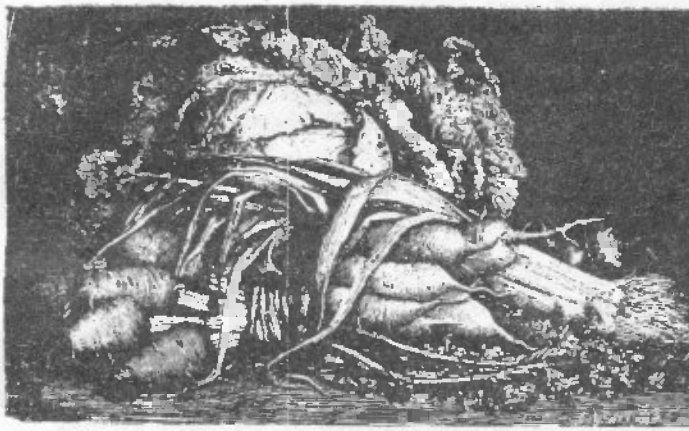

Рис. 57. Овощи и зелень.

Всякая зелень, овощи и коренья только въ томъ случаѣ могутъ быть хороши, если они сварены какъ слѣдуетъ, т. е. не переварены Зелень надо класть не въ холодную, но въ горячую, въ мѣру посоленную воду.

Всякая зелень, въ протертомъ, напшнкованномъ или цѣльномъ видѣ, должна быть подана по возможности горячею, а потому всегда не мѣшаетъ предварительно согрѣть блюдо, на которомъ ее подаютъ.

Время варки зелени можно опредѣлить только приблизительно, такъ какъ это много зависитъ отъ ея возраста.

Турецкіе бобы варятся	. . . .	отъ 5—10	мин.
Шпинатъ	„	„ 5—15	„
Щавель	„	„ 5—15	„
Горошекъ лущеный варится	. . .	„ 15—40	„
Цвѣтная капуста	„ . . .	„ 15—20	„
Гороховыя лопатки	„ . . .	„ 20—45	„

1027а. Фасоль или турецкіе бобы и ихъ лопатки.

Выдать: 2 фун. лопатокъ турецкихъ бобовъ, $^1/_4$ фун сливочнаго масла.

Ободравъ съ нихъ стебельки, слѣдуетъ перемыть ихъ въ самой холодной водѣ со льдомъ, откинуть на рѣшето, тонко нашинковать и бросить въ кипятокъ, слегка посоливши. Такимъ образомъ приготовленные бобы подаютъ или со свѣжимъ сливочнымъ масломъ отдѣльно, или же ихъ обливаютъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ. Можно гарнировать гренками и цѣльными яйцами, сваренными въ мѣшечки, или половинками крутыхъ яицъ.

1028б. Тоже бѣлая.

Выдать: 2 фун. фасоли, 2 луковицы, ¼ фун. постнаго масла, по щепоткѣ перцу, с ли и ⅛ стак. уксусу.

Бѣлые бобы отвариваютъ въ несоленой водѣ, отбрасываютъ на рѣшето, потомъ складываютъ въ сотейникъ, прибавляютъ 2 рубленыя луковицы, солятъ по вкусу, посыпаютъ слегка перцемъ и обливаютъ подогрѣтымъ уксусомъ съ постнымъ масломъ.

1029. Шпинатъ.

Выдать: 2 фун. шпинату, ¼ фун. сливочнаго масла или 1 стак. сливокъ.

Шпинатъ прежде всего слѣдуетъ перебрать, выбросивъ гнилые листья и обрѣзавъ корни, затѣмъ перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ и дать нѣкоторое время, приблизительно ⅛ часа, уже перемытому полежать въ холодной водѣ со льдомъ. Затѣмъ откинуть его на рѣшето и, положивъ въ кастрюлю, сразу обдать кипяткомъ, поставить на огонь и дать кипѣть отъ 5—15 минутъ, смотря по его нѣжности. Молодой шпинатъ достаточно мелко изрубить ножомъ, а старый протереть чрезъ рѣшето. Въ протертый или изрубленный шпинатъ прибавляютъ соли, сливочнаго масла, даютъ одинъ разъ вскипѣть, но не болѣе, и кладутъ въ него, кто любитъ, немного сахару. Вмѣсто масла можно влить густыхъ сливокъ. Самый молодой шпинатъ, т. е. не изъ грядъ, а изъ теплицъ, достаточно перемыть и стряхнуть съ него воду, по возможности досуха, положить тотчасъ въ кастрюлю, прибавить кусокъ сливочнаго масла и поставить въ духовой шкафъ или печь на 10 минутъ, закрывъ кастрюлю крышкой. Гарнируютъ, какъ сказано въ № 1027, или аморетами № 1086, или крокетами № 294—298, или № 338а.

1030. Лебеда.

Приготовляется какъ № 1029.

1031. Щавель.

Приготовляется точно такъ же, какъ № 1028b и очень часто смѣшивается пополамъ съ шпинатомъ, что улучшаетъ вкусъ того и другого. Гарнируется какъ № 1027a, или аморетами № 1086, или крокетами № 294—298.

1032. Мхали по-грузински.

Выдать: 3 фун. шпинату, 5 луковицъ, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 ложк. зелени укропа, $^1/_2$ фун. грецкихъ орѣховъ, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла.

3 фун. шпинату отвариваютъ въ соленой водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и протираютъ.

5 головокъ луку, по 1 корню петрушки и сельдерея и немного зелени укропа изрубить, прибавить $^1/_4$ фун. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, истолочь все вмѣстѣ, смѣшать со шпинатомъ, подогрѣть съ кускомъ сливочнаго масла и огарнировать какъ № 1027a.

1033. Горохъ стручками, лопатки.

Выдать: 2 фун. гороховыхъ лопатокъ, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 1 француз. хлѣбъ, 1 стак. молока.

Для этого непремѣнно надо брать стручки сахарнаго молодого гороха, а различить сахарный горохъ отъ простого очень легко (смотр. № 352). Ободравъ стебли и неремывъ стручки въ холодной водѣ, ихъ бросаютъ въ кипящую воду и варятъ 5—10 минутъ, затѣмъ откидываютъ на рѣшето; всыпаютъ обратно въ кастрюлю, кладутъ кусокъ сливочнаго масла; встряхиваютъ, пока масло распустится и покроетъ стручья; слегка подогрѣваютъ и выкладываютъ на блюдо. Кто любитъ, прибавляютъ сахару по вкусу. Гарнируютъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молокѣ и поджареннымъ въ маслѣ, и такъ же, какъ сказано въ № 1027a.

1034. Горохъ лущеный.

Выдать: 2 фун. гороху, 3 луковицы, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, пучокъ укропу.

Варится въ кастрюлѣ съ прибавленіемъ луковицъ, пучка укропа и куска сливочнаго масла; наливаютъ бульону, чтобы покрыть имъ горохъ, закрываютъ крышкой и томятъ 20—40 ми-

нутъ, смотря насколько старъ или молодъ горохъ; лукъ и укропъ вынимаютъ, а горохъ выкладываютъ на блюдо, солятъ по вкусу и гарнируютъ какъ № 1033.

1035. Горошекъ сушеный.

Выдать: 1 фун. сушенаго гороха и прочее, указанное въ № 1034.

Лучше всего брать такъ называемый мелкій англійскій, темно-зеленаго цвѣта. Его сначала кладутъ въ холодную воду; когда разбухнетъ, то поступаютъ какъ въ № 1034. Хорошо очень подправить его сокомъ, оставшимся отъ жаренія ростбифа или телятины.

1036. Капуста цвѣтная.

Выдать: 3—4 кочна цвѣтной капусты средней величины и соусъ по желанію

Эта овощь весьма распространена и фигурируетъ всюду, и какъ принадлежность къ бульону, и какъ гарнитуръ ко многимъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ, и какъ самостоятельное блюдо.

Рис. 68. Кочанъ цвѣтной капусты.

Цвѣтную капусту до ея изготовленія слѣдуетъ обобрать отъ листьевъ и положить въ холодную воду съ солью и уксусомъ, для того, что она въ своихъ развѣтвленіяхъ и изгибахъ часто даетъ пріютъ мелкимъ червякамъ, которые отъ соли и уксуса всѣ всплываютъ на поверхность, что, разумѣется, гораздо пріятнѣе, нежели случайная встрѣча съ ними на тарелкѣ. Варить цвѣтную капусту слѣдуетъ въ сильно посоленномъ кипяткѣ. Когда готова, ее кладутъ на блюдо, покрытое въ нѣсколько рядовъ салфеткой, которой прикрываютъ капусту, чтобы она не скоро остывала и сохранила весь свой ароматъ.

Отдѣльно подаютъ къ ней различные соусы, отъ кисло-сладкаго до сабайона, или растопленное сливочное масло съ лимоннымъ сокомъ или масло, смѣшанное съ сухарями и слегка поджаренное.

1037. И л и.

Выдать: 2—3 средней величины кочна цвѣтной капусты, $^1/_4$ фун. ракового масла, 2 ложки муки, 3 стак. сливокъ или бульону, $^1/_2$ французск. хлѣба, 15 раковъ, 2 ложк. сливочн. масла для гренковъ.

Цвѣтную капусту подготовляютъ и отвариваютъ, какъ сказано въ № 1036; обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: берутъ $^1/_4$ фун. раковаго масла № 785, 2 ложк. муки, 3 стак. мясного бульона или сливокъ и смѣшиваютъ. Гарнируютъ гренками № 4 и мясомъ вареныхъ раковъ.

1038. Капуста сафой.

Приготовляется какъ № 1033 и такъ же гарнируется, или какъ № 1037, или отварными шинкованными рубцами.

1039. Капуста брюссельская.

Приготовляется какъ № 1033 или какъ № 1037 и такъ же гарнируется или крокетами № 21 или отварными шинкованными рубцами.

1040. Капуста фаршированная.

Выдать: 1 средней величины кочанъ свѣжей капусты и все, что слѣдуетъ для фарша № 77 или 79.

Обдать листья свѣжей капусты кипяткомъ, чтобъ сдѣлались мягкими, и приготовить мясной фаршъ, какъ сказано въ № 77 или 79.

Салфетку хорошо вымазать масломъ, положить на нее листъ капусты, потомъ тонкій слой фарша, опять капусту, опять фаршъ и т. д.

Отдѣльно подать соусъ № 412, разведенный бульономъ, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ кусочковъ лимона и рюмки мадеры.

1041. Или.

Берутъ кочанъ свѣжей капусты, срѣзаютъ верхушку на $^1/_3$ кочна и погружаютъ въ кипятокъ, держа кочанъ за кочерыжку, потомъ лишнюю кочерыжку отрѣзаютъ, ставятъ кочанъ на столъ вверхъ отрѣзомъ, а внизъ кочерыжкой, раздвигаютъ листья и фаршируютъ между ними фаршемъ № 77, 79 или слѣдующимъ: изрубить мелко говядину, прибавить къ ней перцу, соли, мякиша бѣлаго хлѣба, рубленаго и въ маслѣ поджареннаго луку, влить бульону, чтобы вышло въ родѣ каши-размазни. Взять на столько большую кастрюлю, чтобы этотъ фаршированый кочанъ свободно помѣстился, налить сметаны, чтобы кочанъ ею покрылся, закрыть

крышкой и томить 1 часъ. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо и облить оставшейся въ кастрюлѣ сметаной.

1042. Капуста подъ соусомъ.

Выдать: 1 средней величины кочанъ свѣжей капусты, $^1/_2$ штофа сливокъ, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 2 ложк. муки, немного сахару, соли, перцу и рубленой зелени петрушки.

Кочанъ капусты разрѣзать на 4 части такъ, чтобы каждая часть держалась на кочерыжкѣ и не разсыпалась; тогда положить ее въ кастрюлю, налить бульономъ и томить до мягкости. Когда готова, откинуть на рѣшето и дать стечь жидкости. Отдѣльно взять $^1/_2$ штофа хорошихъ густыхъ сливокъ, прибавить къ нимъ $^1/_2$ фун. сливочнаго или хорошаго масла, немного муки, сахару, соли, перцу, пересыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и все это варить въ оставшемся бульонѣ; потомъ сюда же положить капусту, дать 1 разъ вскипѣть и подать, выложивъ на блюдо.

1043. Тыква, запеченная въ сливкахъ.

Выдать: 1 средней величины тыкву, $^1/_2$ фун. масла, 1 стак. сливокъ, 2 яйца.

Очищенную отъ верхней кожицы тыкву рѣжутъ тонкими ломтиками, удаляютъ сердцевину, кладутъ на сотейникъ, пересыпаютъ сухарями, прибавляютъ масла, обливаютъ сливками, смѣшанными съ яйцами и ставятъ въ печь.

1044. Тыква жареная.

Выдать: какъ для № 1043 и для соуса № 412, 1 стак. сметаны.

Тыкву подготовляютъ какъ № 1043, поджариваютъ въ маслѣ, и обливаютъ соусомъ № 412, разбавленнымъ сметаной.

1045. Коренья сладкіе жареные.

Выдать: 2 фун. сладкихъ кореньевъ, 3 яйца, 1 стак. сухарей, $^1/_2$ фун. масла и все, что слѣдуетъ для соуса.

Сладкіе коренья очищаютъ, моютъ и отвариваютъ или въ бульонѣ или въ соленой водѣ, послѣ чего вынимаютъ, даютъ обсохнуть, обмакиваютъ въ сырыя яйца, обваливаютъ въ сухаряхъ и поджариваютъ въ маслѣ. Когда подрумянятся съ обѣихъ сторонъ, укладываютъ на блюдо и обливаютъ однимъ изъ слѣдующихъ соусовъ: №№ 417, 423, 426, 431, 442 и 444, или обливаютъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

1046. Кукуруза.

Эта овощь въ разныхъ губерніяхъ носитъ разное названіе, какъ-то: маисъ, початки, пшеничка. Спѣлую, а скорѣе не доспѣлую кукурузу, вмѣстѣ съ листьями, помѣщаютъ въ кастрюлю или чугунъ, наливаютъ водой, плотно прикрываютъ крышкой и варятъ на сильномъ огнѣ, чтобы сдѣлалась мягкой, и подаютъ на блюдѣ, не отдѣляя листьевъ, такъ какъ они предохраняютъ кукурузу отъ остыванія и дѣлаютъ ее сочнѣе.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло. Во время ѣды каждый солитъ себѣ по вкусу.

1047. Спаржа.

Выдать: 2 фун. спаржи и ¼ фун. сливочнаго масла.

Приготовляется какъ цвѣтная капуста и подается съ тѣми же самыми соусами, но преимущественно съ сливочнымъ масломъ, съ поджаренными сухарями или съ соусомъ собайонъ № 1215.

Рис. 50. Спаржа подготовленная для варки.

1048. Рѣдька.

Выдать: 1 средней величины рѣдьку и ½ фун. постнаго масла.

Ее преимущественно употребляютъ въ постные дни въ двухъ видахъ: или очищенную рѣдьку натираютъ на теркѣ, солятъ, прибавляютъ масла постнаго и квасу, кто любитъ и рубленаго луку, или рѣжутъ тонкими ломтиками, солятъ и даютъ стоять, пока она дастъ сокъ.

1049. Баклажаны фаршированые.

Выдать: 5 баклажанъ, все нужное для фарша и соуса.

Снять верхнюю кожицу, разрѣзать вдоль, вынуть сѣмена, ошпарить кипяткомъ, облить холодной водой, насухо вытереть и нафаршировать какимъ угодно фаршемъ. Отдѣльно приготовить бѣлый соусъ № 443 и облить имъ баклажаны. Можно обливать и соусами №№ 421, 426, 436, 442, 443. Для фарша можно взять №№ 77, 79 или мясной.

1050. Баклажаны по-грузински.

Выдать: 5 баклажанъ, все что требуется для фарша, 3 ложк. зелени сельдерея, 3 яйца, 1 лимонъ.

Баклажаны очистить, вынуть середину, срѣзать верхъ и начинить фаршемъ изъ телятины или баранины № 78, 79 и обвязать нитками.

Въ кастрюлю положить рубленую зелень сельдерея, на нее — баклажаны, налить $1^1/_2$ стак. бульона, посолить и томить; когда баклажаны станутъ мягкіе, вынуть ихъ, снять нитки, положить въ сотейникъ, облить яйцами, разболтанными съ лимоннымъ сокомъ, и подогрѣвать на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы сгустилось, но не образовалась яичница.

1051. Огурцы, фаршированные по-гречески.

Выдать: 10 огурцовъ, $^1/_2$ фун. мякоти мяса, $^1/_4$ ф. риса, листья сельдерея, 4 – 5 лавров. листьевъ, 5 зеренъ перцу, соли и толченаго или казеннаго перцу по вкусу, 1 стак. бульону.

Очистить огурцы отъ кожи, выбрать середину, а верхъ срѣзать для крышки.

Мелко изрубить говядину, смѣшать съ сваренным рисомъ, посолить, посыпать перцемъ, начинить этимъ огурцы, закрыть крышкой и обвязать; положить на дно кастрюли листья сельдерея, на нихъ огурцы, налить бульону, чтобы огурцы закрылись, и варить. Огурцы будутъ готовы, когда потемнѣютъ. За $^1/_2$ часа до обѣда положить лавровый листъ и горошины перцу. Подавая, выложить въ сотейникъ и облить соусомъ № 1050.

1052. Груша земляная подъ краснымъ соусомъ.

Выдать: 2 фун. земляной груши, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 1 лимонъ, 1 стак. соуса № 426.

2 фун. земляной груши очистить и положить въ воду, разбавленную уксусомъ, чтобы не чернѣла. Когда вся груша будетъ перечищена, ее обтираютъ, вынувъ изъ воды, кладутъ въ сотей-

пить съ масломъ и прибавляютъ соку изъ 1 лимона, солятъ, покрываютъ крышкой и ставятъ на сильный огонь. Когда зарумянится, переворачиваютъ на другую сторону, обливаютъ краснымъ соусомъ № 426 и продолжаютъ томить до мягкости, послѣ чего вынуть, уложить на блюдо и облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ томилась груша: если хотятъ, то прибавляютъ немного сахару.

Вообще всю зелень хорошо варить въ кастрюлѣ съ крышкой. Смот. рис. 60.

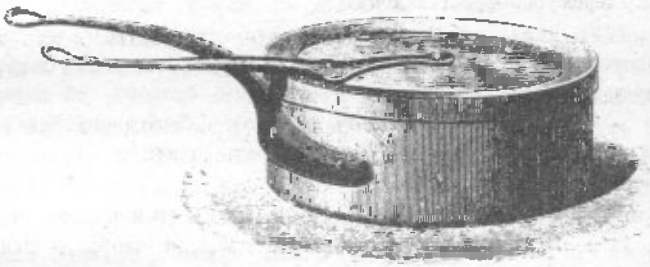

Рис. 60. Кастрюля для варки зелени.

1053. Или по-польски.

Выдать: 2 фун. земляной груши, ¼ фун. сливочнаго масла, ½ стак. сухарей.

Грушу очищаютъ, какъ сказано въ № 1052, отвариваютъ въ соленой водѣ, выкладываютъ на блюдо и обливаютъ масломъ съ поджаренными сухарями.

1054. Или въ клярѣ.

Выдать: 2 фун. земляной груши и все, что для клира № 19 или 20.

Грушу подготовляютъ какъ въ № 1052 и отвариваютъ въ соленой водѣ, послѣ чего каждую штучку берутъ иглой, обмакиваютъ въ клярь № 19 или 20 и жарятъ въ фрютюрѣ № 122; складываютъ на блюдо и покрываютъ салфеткой.

Отдѣльно подаютъ соусъ сабайонъ № 1215.

1055. Или въ фрютюрѣ.

Выдать: 2 фун. земляной груши.

Грушу рѣжутъ на ломтики какъ картофель, солятъ и жарятъ

съ фрютюрѣ; когда зарумянится, вынимаютъ дуршлакомъ и складываютъ на блюдо.

Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ съ огурцами или со сметаной

1056. Морковь фаршированная.

Выдать: 8 шт. крупной моркови, ½ фун. телятины, 2 яйца, 1 ложк. масла, 1 ложк. зеленаго укропа, ¼ мускатнаго орѣха, 2 ложк. муки.

Крупную морковь очистить и выбрать сердцевину перочиннымъ ножомъ; вынутую мякоть изрѣзать съ сырой телятиной, прибавить сырыхъ яицъ, масла, соли, зелени укропа или петрушки, мускатнаго орѣха, сдѣлать фаршъ и нафаршировать имъ морковь; обмакнуть въ яйца и опустить въ кипящій бульонъ, въ которомъ варить ¼ часа; затѣмъ къ этому бульону сдѣлать подправку изъ муки и имъ облить морковь; огарнировать зеленью.

1057. Морковь подъ соусомъ.

Выдать: 8—10 шт. моркови, 2 ложк. муки, ½ француз. хлѣба, 3 яицъ и для № 338а.

Нашинковать сырую очищенную морковь, прибавить къ ней масла, воды или бульона и утомить подъ крышкой. Когда морковь сдѣлается мягка, посолить, прибавить (если желаютъ) немного сахару, муки и, размѣшавъ, хорошо вскипятить. Гарнируютъ гренками и яйцами въ мѣшечекъ, а также картофельными шишками № 338а.

1058. Или съ крокетами.

Приготовляютъ какъ № 1057, гарнируютъ крокетами № 294—298.

1059. Или съ аморетами.

Приготовляютъ какъ № 1057, гарнируютъ аморетами № 1086.

1060. Морковь съ рубцами.

Приготовляютъ какъ № 1057, гарнируютъ отваренными шинкованными или рубленными рубцами № 507.

1061. Цимисъ жидовскій.

Выдать: по 1 штукѣ моркови, рѣпы, брюквы, цвѣтной капусты, 2 луковицы, ½ фун. изюму, сахару, соли и перцу по вкусу, ¼ ф. масла.

Рѣжутъ на куски морковь, рѣпу, брюкву, лукъ, цвѣтную капусту и отваривaютъ въ молокѣ или бульонѣ: когда готово, прибавляютъ мелкаго изюма, соли, немного перцу, сахару или меду, толченыхъ пряностей и масла и томятъ подъ крышкой [illegible] часа, подправивши мукой

1062. Коротель. мелкая морковь.

Приготовляется какъ обыкновенная морковь.

1063. Рѣпа печеная.

Выдать: по желанію, нѣсколько штукъ рѣпъ, сливочнаго масла.

Когда печь вытопится, то золу съ угольями загребаютъ въ одну сторону, кладутъ въ нее промытую и вытертую досуха рѣпу и пекутъ, пока зарумянится, наблюдая, чтобы не перегорѣла.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло.

1064. Рѣпа глазированая.

Выдать: 3 5 рѣпъ, 1/4 ф. сливочнаго масла, 1/2 француз. хлѣба.

Рѣпу очищаютъ и разрѣзаютъ на четвертушки въ видѣ апельсина, опускаютъ минутъ на 10 въ кипятокъ, потомъ воду сливаютъ, а рѣпу кладутъ въ кастрюлю съ распущеннымъ хорошимъ масломъ, прибавляютъ щепотку сахару и нѣсколько ложекъ соку изъ-подъ ростбифа или телятины; кастрюлю закрываютъ крышкой и на одну минуту ставятъ въ самый сильный огонь, чтобы рѣпу охватило со всѣхъ сторонъ жаромъ, а потомъ постепенно уменьшаютъ огонь. Когда рѣпа сдѣлается мягкою и покраснѣетъ, то, вываливъ ее изъ кастрюли, немедленно подаютъ. Гарнируютъ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

1065. Рѣпа подъ соусомъ.

Приготовляется какъ № 1057.

1066. Рѣпа фаршированая.

Выдать: 5 – 6 рѣпъ, 1/2 ф. говядины, 1/4 ф. масла, 1 яйцо.

Берутъ рѣпу, перемываютъ, но не очищаютъ и варятъ въ соленой водѣ до половины готовности, потомъ вынимаютъ и срѣзаютъ шапочку; осторожно чайной ложкой выбираютъ середину, но оставляютъ все-таки немного мяса какъ на днѣ, такъ и по бокамъ; за-

тѣмъ очищаютъ отъ кожицы и ставятъ на противень или сотейникъ и фаршируютъ слѣдующимъ: вырѣзанная изъ рѣпы мякоть смѣшивается пополамъ съ говядиной, поджаренной въ маслѣ и посыпанной солью и перцемъ; къ фаршу прибавляютъ сырое яйцо, чтобы онъ не разсыпался. На противень или сотейникъ кладутъ фаршированую рѣпу, кусокъ хорошаго масла, приливаютъ сока отъ жаренаго ростбифа или телятины и ставятъ въ духовой шкафъ или печь, гдѣ часто поливаютъ рѣпу сокомъ, въ которомъ она варилась. Когда она ровно со всѣхъ сторонъ подрумянится, перекладываютъ на блюдо и обливаютъ собственнымъ соусомъ.

1067. Картофель жареный.

Выдать: 10 большихъ картофелинъ, ½ ф. чухонскаго масла (или фрютюра).

Картофель, какъ всякому небезызвѣстно, приготовляется въ трехъ видахъ: вареным, жареным и печеным. Для вареного картофеля идетъ всякій, начиная отъ самаго молодого до самаго стараго, лишь бы онъ былъ здоровъ и хорошо сохраненъ. Молодой картофель не чистится. Варить и жарить картофель всякій умѣетъ, но хорошо зажарить и хорошо испечь требуется знаніе.

Жарить картофель слѣдуетъ только вполнѣ взрослый, т. е. осенній, и выбирать нужно желтый, а не бѣлый. Сырой картофель очищаютъ и рѣжутъ на желаемые куски. Въ кастрюлю, предназначенную для жаренія картофеля, кладутъ кусокъ хорошаго масла и соли и, когда масло закипитъ, высыпаютъ въ него картофель и тотчасъ встряхиваютъ кастрюлю, что продолжаютъ дѣлать, пока весь картофель равномѣрно поджарится; тогда высыпьте его на рѣшето, вылейте изъ кастрюли масло, снова всыпьте картофель и дожаривайте его окончательно. Можно жарить съ лукомъ.

1068. Картофель ліонезъ (въ фрютюрѣ).

Смотр. № 347.

1069. Картофель вареный.

Смотр. № 348. Подается со сливочнымъ масломъ.

1070. Картофель а ла метръ д'отель.

Смотр. № 349. Подается какъ отдѣльное блюдо.

1071. Картофель фаршированый.

Какъ № 345. Подается отдѣльнымъ блюдомъ, со сливочнымъ масломъ.

1072. Картофель печеный.

Дѣлается и подается какъ № 1063.

1073. Картофель со сметаной.

Выдать: 10 большихъ картофелинъ, 1 стак. сметаны, 5 яицъ, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла.

Нарѣзать ломтиками отваренный картофель, уложить на сковороду или въ сотейникъ, посыпать солью и облить сметаной, смѣшать съ сырыми яйцами, посыпать сверху сухарями, полить масломъ и запечь, чтобы зарумянилось.

1074. Брюква печеная.

Приготовляется какъ № 1063.

1075. Брюква подъ соусомъ.

Приготовляется какъ № 1065.

1076. Брюква глазированая.

Приготовляется какъ № 1064.

1077. Брюква фаршированая.

Приготовляется какъ № 1066.

1078. Артишоки подъ соусомъ.

Выдать: 10 артишоковъ, 3 ложк. толченыхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, 5 шампиньоновъ, $^1/_2$ лимона. $^1/_2$ стак. пюре изъ луку.

Артишоки—одна изъ самыхъ вкусныхъ и питательныхъ овощей, но очень немногіе умѣютъ приготовлять ее, хотя это очень просто. Слѣдуетъ только у сырыхъ артишоковъ отрубать острые концы листьевъ, хорошо посолить и поставить въ кастрюлю въ одинъ рядъ, наливъ воды столько, чтобы концы листьевъ остались сухи; ка-

стрюлю поставить на плиту и уваривать артишоки. Черезъ нѣсколько времени попробуйте потянуть за листокъ: если онъ свободно оторвется, то артишоки готовы; если нѣтъ, то продолжайте варить. Передъ тѣмъ какъ класть артишоки на блюдо, слѣдуетъ ложечкой вынуть середину и очистить такъ называемую бородку.

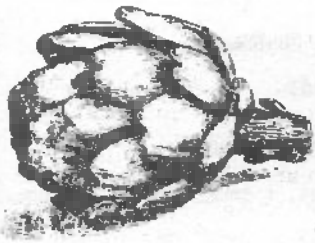

Рис. 61. Артишокъ.

Къ артишокамъ подаютъ, какъ и къ цвѣтной капустѣ, различные соусы; но самый вкусный, по-моему, это слѣдующій: возьмите порошку бѣлыхъ сухихъ грибовъ 3 лож., прибавьте 5 штукъ мелко рубленыхъ шампиньоновъ, немного лимоннаго соку,—все это прокипятите въ кастрюлѣ съ $^1/_2$ стак. мясного бульона и послѣ $^1/_2$ часа варки посолите и прибавьте 3—4 ложки пюре изъ печенаго лука; прибавьте, если нужно, еще бульона и хорошо уварите. Хорошо также подавать соусъ томатъ.

1079. Артишоки жареные.

Выдать: 10 артишокъ, $^1/_4$ ф. масла, 10 шампиньоновъ, $^1/_2$ лимона.

Отваренные до половины спѣлости артишоки, какъ въ № 1078, очищаютъ отъ бородъ и начиняютъ фаршемъ; устанавливаютъ ихъ въ кастрюлю, прибавляютъ сливочнаго или прованскаго масла, закрываютъ крышкой и жарятъ въ шкафу 20—30 минутъ. Фаршъ дѣлаютъ изъ мелко рубленыхъ шампиньоновъ, до половины готовности поджаренныхъ въ сливочномъ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ или въ сметанѣ.

1080. Или.

Выдать: 10 артишокъ, $^1/_2$ стак. уксусу, 1 чайную ложку порошку корицы и столько же сахару, 2 яйца.

Артишоки отвариваютъ какъ въ № 1078, укладываютъ на блюдо и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: $^1/_2$ стак. уксусу, $^1/_2$ стак. воды, немного толченой корицы и сахару вскипятить и прибавить 2 желтка, слегка подогрѣвая при постоянномъ мѣшаніи, чтобы сгустилось, но не образовалась яичница.

1081. Артишоки въ сметанѣ.

Выдать: 10 артишокъ, 2 стак. сметаны, 1 лож. муки.

Артишоки отваривают какъ въ № 1078; когда они будутъ до половины готовы, перекладываютъ въ сотейникъ, заливаютъ густой сметаной съ небольшимъ количествомъ муки и томятъ подъ крышкой до готовности.

1082. Артишоки фаршированые.

Выдать: 10 артишокъ, 10 раковъ, 1/8 ф. жареной телятины, 1/2 лож. сметаны, 1 яйцо, по вкусу перцу и соли, 1/4 мускатнаго орѣха, 1 стак. сливокъ, 1 лож. сливочнаго масла, 1 лож. муки, 1/2 стак. бульона.

Берутъ 10 штукъ отваренныхъ до мягкости артишокъ, какъ въ № 1078, выбираютъ изъ нихъ середину и фаршируютъ начинкой: 10 раковъ, отваренныхъ въ соленой водѣ и очищеныхъ, 1/8 ф. жареной и мелко рубленой телятины, 1/2 лож. сметаны, 1 яйцо, немного перцу, соли и мускатнаго орѣха; опускаютъ въ соусъ изъ 1 стак. сливокъ, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 стак. бульона, немного перцу, соли и кипятятъ въ немъ 2—3 раза.

1083. Артишоки по-англійски.

Выдать: 10 артишокъ, 1/4 ф. сливочнаго масла, 1 стак. сливокъ, 2 луковицы, 2 яйца, по вкусу каэнскаго перцу, 1 рюмку мадеры.

Отварить артишоки какъ въ № 1078, потомъ распустить 1/4 ф. масла, прибавить къ нему 1 стак. сливокъ, 2 мелко рубленыхъ луковицы, дать прокипѣть артишокамъ въ этой приправѣ нѣсколько разъ и, подавая на столъ, прибавить 2 желтка, немного каэнскаго перцу и влить одну рюмку мадеры.

1084. Артишоки а ля кремъ.

Выдать: 1 фун. артишокъ, 1/4 ф. сливочнаго масла, 1 лож. муки, 1/2 бут. сливокъ, по вкусу каэнскаго перцу и соли, 1 стак. молока и 1/2 француз. хлѣба.

1 ф. артишокъ отварить въ соленой водѣ, какъ сказано въ № 1078, и сдѣлать пюре. Затѣмъ распустить 1/4 ф. масла, прибавить къ нему 1 ложку муки и 1/2 бутылки сливокъ, влить это въ пюре изъ артишокъ, посолить; дать покипѣть минутъ 20, потомъ приправить каэнскимъ перцемъ и огарнировать поджареннымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молокѣ.

1085. Артишоки на молокѣ.

Выдать: 10 артишокъ, 1/4 ф. сливочнаго масла, 1/2 бут. молока, 1 кус. сахару, 3 золот. сухого бульона, 1 лож. муки.

Артишоки очистить отъ листьевъ, 1 разъ вскипятить въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето, послѣ чего положить въ кастрюлю съ 1/4 ф. масла, влить 1/2 бут. молока, прибавить сахару и нѣсколько сухого бульона, сгустить мукой и уваривать, чтобы не пригорѣло; выложить на блюдо.

1086. Аморе ты.

Выдать: 1 фун. костянаго мозгу, 1 стак. бульона, 1/4 ф. масла и 1/2 француз. хлѣба.

Костяной мозгъ опускаютъ въ кипятокъ на самое короткое время; вынимаютъ друшлакомъ, рѣжутъ, кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ столько бульона, чтобы мозги только покрылись имъ, солятъ и кипятятъ на сильномъ огнѣ, чтобы подрумянились; вынимаютъ и ими гарнируютъ шпинатъ, цвѣтн, горохъ и пр., или подаютъ какъ отдѣльное блюдо, съ поджаренными въ маслѣ гренками.

1087. Крокеты изъ телятины.

Выдать: 1 фун. телятины, 3 луковицы, 1/2 ф. чухонскаго масла, 1/2 француз. булки, соли и перцу по вкусу, 4 яйца, 2 ложк. сухарей.

1 ф. жареной или вареной телятины изрубить и смѣшать съ рубленымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, прибавить 1/2 французскаго хлѣба, соли, перцу, 2—3 яйца сырыхъ, бульону,—размѣшать и сдѣлать на подобіе небольшихъ оладій; обжарить кругомъ въ маслѣ на сильномъ огнѣ, предварительно обмакнувъ въ яйца и обвалявъ въ сухаряхъ. Эти крокеты служатъ какъ гарниръ для шпината, морковнаго соуса, цвѣтн и пр., или подаются какъ отдѣльное кушанье къ завтраку.

Подаютъ отдѣльнымъ блюдомъ при мясномъ столѣ.

1088. Грибы свѣжіе въ сметанѣ.

Выдать: 2 фун. свѣжихъ грибовъ, 2 стак. сметаны.

Грибы очищаютъ и, если крупны, рѣжутъ на куски, промываютъ водой, кладутъ на сковороду, солятъ, прибавляютъ немного перцу, обливаютъ густой сметаной и жарятъ, пока сметана слегка потемнѣетъ; подаютъ на сковородѣ.

Лучшаго способа приготовленія свѣжихъ грибовъ нѣтъ, такъ какъ здѣсь сохраняется вся прелесть вкуса грибовъ; правда, что хорошая густая свѣжая сметана въ столицѣ не очень дешева, но кто желаетъ хорошо поѣсть, тому совѣтую придерживаться этого способа.

1089. Грибы свѣжіе жареные.

Выдать: 2 фун. свѣжихъ грибовъ, 3 луковицы, ¼ фун. масла чухонскаго, 1 ложк. муки, 1 ложку рубленой зелени.

Грибы очистить, промыть, нарѣзать, посолить и жарить съ рубленымъ лукомъ; когда готовы, посыпать немного муки, прибавить воды или бульона и дать еще немного потомиться. При подачѣ посыпаютъ рубленой зеленью.

1090. Грибы свѣжіе тушоные.

Выдать: 2 фун. свѣжихъ грибовъ, щепотку перцу, ½ ф. масла или 2 стак. сметаны, 1 ложку рубленой зелени.

Подготовивъ грибы, какъ сказано въ № 1089, складываютъ ихъ въ кастрюлю, прикрываютъ крышкой и томятъ въ собственномъ соку на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, посыпаютъ перцемъ, прибавляютъ масла или сметаны, немного еще томятъ и посыпаютъ зеленью.

1091. Грибы а-ля-пулетъ.

Выдать: 2 ф. грибовъ свѣжихъ, ¼ ф. чухонскаго масла, ½ лимона, 1 стак. соуса № 412, 2 ложки рубленой зелени, 2 яйца, ½ стакана сметаны.

Нарѣзать свѣжіе бѣлые грибы или шампиньоны, положить въ сотейникъ съ масломъ, куда прибавить немного лимоннаго соку, соли и бульона, закрыть крышкой и жарить. Когда будетъ готово, влить бѣлаго соуса № 412, подбить желтками и сметаной, снять съ огня и размѣшать съ рубленой зеленью.

1092. Грибы соленые жареные.

Выдать: 2 фун. соленыхъ грибовъ, 5 луковицъ, щепотку перцу, ¼ ф. постнаго масла.

Соленые грибы крупно рубятъ, смѣшиваютъ съ рубленымъ лукомъ, перцемъ и жарятъ въ постномъ маслѣ на сковородѣ; подаватъ, когда зарумянятся.

1093. Грибы жареные сушеные.

Выдать: 1 фун. сухихъ грибовъ, 3 луковицы, ¼ ф. постнаго масла, 1 ложк. муки, ½ стак. бульону грибного.

Отварить тарелку сушеныхъ грибовъ, нарубить мелко, приба-

сить 2—3 луковицы рубленыхъ, постнаго масла и жарить на сковородѣ; когда готовы, то подправить мукой съ бульономъ, оставшимся отъ варки грибовъ.

1094. Икра грибная.

Выдать: 1 фун. сухихъ грибовъ, 20 луковицъ, ¼ ф. постнаго масла, щепоть перцу, по вкусу соли, 2 ложк. прованскаго масла, 1 кусокъ сахару и 3 ложк. уксусу.

Отварить сухіе грибы въ соленой водѣ, какъ можно мельче изрубить и смѣшать съ ¼ частью мелко рубленаго лука, поджареннаго докрасна въ постномъ маслѣ; приправить толченымъ перцемъ, солью, прованскимъ масломъ, сахаромъ и уксусомъ.

Отдѣльно подаютъ рубленый зеленый лукъ.

1095. Пудингъ грибной.

Выдать: 2 фун. свѣжихъ грибовъ или ¾ ф. сухихъ, 10 луковицъ, ½ ф. масла, щепоть перцу, 2 стак. сухарей.

Свѣжіе или сухіе грибы отварить въ соленой водѣ и отбросить на рѣшето, потомъ мелко изрубить, смѣшать съ поджаренными рубленымъ лукомъ, посыпать немного мелкаго перцу, посолить, прибавить масла и бѣлыхъ сухарей столько, чтобы, прибавивъ рыбнаго бульона, вышло бы густое тѣсто. Все помѣщаютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запекаютъ.

Къ нему отдѣльно подаютъ какой-либо соусъ.

1096. Сморчки фаршированые.

Выдать: 2 ф. сморчковъ, 9 яицъ, 2 ложк. сухарей, ¼ ф. масла 1 ложк. муки, 1 стак. бульону.

Корешки изъ 2 фун. сморчковъ (хорошо перемытыхъ) рубятъ мелко, смѣшиваютъ съ 5 крутыми яйцами, прибавляютъ 2 сырыхъ яйца и этимъ фаршируютъ сморчки, которые потомъ обмакиваютъ въ бѣлокъ, обсыпаютъ сухарями или мукой и поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ. Къ оставшемуся маслу прибавляютъ муки, поджариваютъ, разводятъ бульономъ, кладутъ сюда сморчки, даютъ вскипѣть и подаютъ въ той же кастрюлѣ.

1097. Мышки изъ картофеля.

Смотри № 338а. Подаютъ отдѣльнымъ блюдомъ съ соусомъ № 426.

1098. Варенецъ.

Выдать: сливокъ 1—2 бут. и 1 стак. сметаны.

Густыя сливки влить въ широкую кастрюлю, поставить ее на плиту и дать сливкамъ кипѣть; когда образуется пѣнка, посредствомъ ложки опустить ее на дно, а сливки продолжать кипятить; когда опять образуется пѣнка, ее опять потопить и т. о. продолжать, пока получится много пѣнокъ; тогда сливкамъ дають остыть, прибавляють стаканъ сметаны, слегка перемѣшивають и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы закисло, а потомъ уже ставять на ледъ.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ и толченую корицу.

1099. Простокваша.

Дѣлается какъ № 1098, но вмѣсто сливокъ берутъ молоко съ устоемъ. Многіе простоквашу любятъ изъ сырого молока, тогда только слѣдуетъ прибавить сметаны, хорошо перемѣшать и, давъ скиснуть въ теплѣ, вынесть на ледъ.

1100. Каймакъ.

Это есть не что иное, какъ собранныя съ густыхъ сливокъ пѣнки, приготовленныя по способу № 1098; ихъ не заквашиваютъ, а наоборотъ—прибавляютъ еще сахару, чтобы онѣ не скисли, и выносятъ на ледъ. Онѣ подаются къ кофе.

1101. Миндальное молоко.

Выдать: $^1/_2$ ф. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндалю, $^1/_2$ зол. мелкаго сахару.

$^1/_2$ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндалю ошпариваютъ кипяткомъ, снимаютъ кожицу, кладутъ въ мѣдную ступку и толкутъ какъ можно лучше; потомъ понемногу прибавляютъ холодной воды, размѣшиваютъ и процѣживаютъ чрезъ холстъ, сильно выжимая; оставшіяся выжимки помѣщаютъ обратно въ ступку и продолжаютъ толочь, потомъ опять разбавляютъ водой и опять выжимаютъ въ ту же миску. Воды надо прибавлять столько, чтобы образовалось всего 3—4 стак. молока, къ которому прибавляютъ немного мелкаго сахару и выносятъ на ледъ.

1102. Драчена изъ картофеля.

Выдать: 1 фун. пюре изъ картофеля № 117, 1 стак. сметаны, ¼ ф. чухонскаго масла, 4 яйца, 1 ложк. сухарей.

Къ картофельному пюре № 117 прибавляютъ сметаны, яицъ, соли, растопленнаго масла, разравниваютъ на сковородѣ, посыпаютъ сухарями и запекаютъ. Отдѣльно подаютъ масло.

1103. Драчена изъ тыквы.

Выдать: 1 средней величины тыкву, ½ ф. масла чухонскаго, 5 яицъ, ½ ф. сыру пармезану, 2 ложк. сухарей.

Очищенную и нарѣзанную на куски тыкву отварить въ соленой водѣ до мягкости, отбросить на рѣшето и потомъ протереть, положить въ кастрюлю, куда прибавить ½ ф. масла, 5 яицъ, ½ ф. тертаго сыру пармезану, соли,—все хорошо размѣшать и выложить на намазанную масломъ сковороду; посыпать сухарями и вставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Отдѣльно подаютъ масло, сахаръ, корицу и молоко.

1104. Драчена съ миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 1 ф. пюре изъ картофеля, 2 стак. миндальнаго молока, 2 ложк. постнаго масла.

Картофельное пюре смѣшиваютъ съ миндальнымъ молокомъ и постнымъ масломъ, солятъ, выкладываютъ на сковороду и запекаютъ.

Отдѣльно подаютъ постное масло.

1105. Солянка съ чернымъ хлѣбомъ.

Выдать: 1½ ф. кислой капусты, ¼ ф. масла, 4 луковицы, 1 ложк. муки, ¼ ф. сухихъ грибовъ, 2 лавровыхъ листа, 5 зеренъ перцу, ½ ф. чернаго хлѣба.

1½ ф. кислой капусты отжимаютъ и жарятъ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ: когда готова, прибавляютъ ложку муки и хорошо перемѣшиваютъ. Отварить ¼ ф. сухихъ грибовъ, мелко нарубить, смѣшать съ капустой, влить оставшагося грибного бульона, прибавить 2 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ перца и поставить въ печь на 20 минутъ. Нарѣзать кусочками чернаго хлѣба, посолить и поджарить въ маслѣ; подавая, уложить эти гренки сверхъ солянки на сковородѣ.

1106. Винегретъ сборный.

Выдать: 3 большихъ картофелинъ, 2 небольшихъ свеклы, $^1/_4$ кочна кислой капусты, 5 соленыхъ огурцовъ, полпенгоу разныхъ маринадовъ, 1 ложк. готовой горчицы, 1 ложк. сахару, 2 ложк. постнаго масла, 4 ложк. уксусу.

Отваренные картофель и свеклу нарѣзать ломтиками, нашинковать $^1/_4$ кочна кислой капусты, очистить 5 соленыхъ огурцовъ и нарѣзать ломтиками,—все это уложить рядами на блюдо, сверху убрать маринованными бѣлыми грибами, вишнями и т. п. маринадомъ. Стереть 1 ложк. готовой крѣпкой горчицы съ ложкой сахара, прибавить немного соли, 2 ложк. постнаго масла, уксусу,—все размѣшать и облить винегретъ.

1107. И л и.

Выдать все, что въ № 1106 и: 5 соленыхъ груздей, $^1/_4$ ф. маслинъ, 2 яблока и 3 стак. соуса № 433.

Къ вышесказанному винегрету прибавляютъ соленыхъ груздей, маслинъ, кислосладкихъ свѣжихъ яблокъ и обливаютъ соусомъ провансаль № 433.

1108. Драчена на молокѣ.

Драчена эта дѣлается какъ № 1102, но вмѣсто сметаны прибавляютъ молока.

1109. Пампушки польскія.

Выдать: 1 ф. творогу, $^1/_4$ ф. муки, 4 яйца, $^1/_8$ ф. сливочнаго масла.

1 фун. творогу протереть чрезъ рѣшето, прибавить къ нему $^1/_4$ фун. муки и 4 сырыхъ яйца, посолить, все хорошо перемѣшать и надѣлать маленькихъ булочекъ, которыя опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать друшлакомъ, положить на глубокое блюдо и облить масломъ.

Отдѣльно подаютъ сметану.

1110. Каша гречневая крутая.

Выдать: 2 фун. гречневой крупы, $^1/_8$ ф. масла чухонскаго.

2 фун. гречневой крупы перебрать, просѣять, поджарить на сковородѣ на легкомъ огнѣ докрасна и всыпать въ горшокъ такого

размѣра, чтобы около половины его оставалось свободнымъ; хорошо размѣшать крупу, пока она еще горячая, съ $^1/_2$ ф. хорошаго масла и посолить, а когда крупа перемѣшается и масло распустится, влить кипятку настолько, чтобы каша была имъ еле покрыта, снова перемѣшать и поставить въ горячую печь часа на 3; чтобы каша не пригорѣла, накрыть блюдцемъ, въ которое налить воды, постоянно подливая ее по мѣрѣ испаренія.

Отдѣльно подаютъ масло или свѣжее топленое говяжье сало съ лукомъ и со шкварками, или сокъ отъ жареной говядины или телятины; очень вкусенъ жиръ отъ жареная гуся: многіе любятъ поливать щами или борщемъ. Если кашу подаютъ въ холодномъ видѣ, то къ ней подаютъ холодное молоко со сливками и мелкій сахаръ.

1111. И л к.

Выдать: 2 фун. гречневой крупы, 10 луковицъ, щепотку перцу, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла.

Приготовленную по способу № 1110 гречневую кашу кладутъ на сковороду, прибавляютъ мелко рубленаго луку, немного перцу, масла и поджариваютъ, пока лукъ упрѣетъ. Ее также хорошо поджаривать, прибавляя сверхъ всего протертой печонки, отваренной въ водѣ, или рубленаго вареная ливера.

1112. Или размазня.

Выдать $1^1/_2$ стак. гречневой крупы.

На 6 стакановъ воды берутъ $1^1/_2$ стак. крупъ, солятъ и увариваютъ, пока крупа разварится.

Отдѣльно подаютъ масло.

1113. Или пуховая.

Выдать: 2 стак. гречневой крупы, 2 яйца 4 стак. молока, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла.

2 стак. гречневой просѣянной крупы смѣшиваютъ съ 2 сырыми яйцами, высушиваютъ и варятъ съ 4 стак. молока и съ $^1/_4$ фун. масла; когда уварится, дать остыть и протереть чрезъ рѣшето, положить на блюдо въ видѣ горки и подавать холодной.

Отдѣльно подаютъ холодное молоко и мелкій сахаръ.

1114. Каша крутая изъ смоленскихъ крупъ.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупъ, 2 яйца, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла.

2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть съ 2 сырыми яйцами и высушить, затѣмъ хорошо перетереть между ладонями, такъ чтобы каждая крупинка отдѣлялась.

Вскипятить $2^1/_2$ стак. воды съ $^1/_4$ фун. хорошаго масла, всыпать разомъ крупу, посолить и скоро перемѣшать, держа на большомъ огнѣ и накрывъ крышкой, минуть 10, потомъ снять съ огня, размѣшать, чтобы не было комковъ, и вставить въ печь на $^1/_2$ часа, перемѣшивая кашу ложкой время отъ времени, чтобы она одинаково подрумянилась.

Подаютъ какъ № 1110.

1115. И л и.

Выдать, какъ въ № 1114 и $2^1/_2$ стак. молока.

Дѣлаютъ такъ же, какъ № 1114, но вмѣсто воды берутъ молоко или обливаютъ соусомъ №№ 439 или № 442. Съ соусомъ подаютъ къ сладкимъ блюдамъ, малиновымъ, клубничнымъ и пр.

1116. И л и.

Выдать: какъ въ № 1114 и $2^1/_2$ стак. сметаны, $^1/_2$ стак. сахару, щепоть толченой корицы, 1 стак. коринки.

Подготовленную и перетертую, какъ сказано въ № 1114, крупу съ яйцами смѣшиваютъ съ $2^1/_2$ стак. сметаны и $^1/_2$ стак. сахара, прибавляютъ немного порошку корицы, 1 стак. коринки и ставить въ печь.

Подаютъ какъ № 1115.

1117. Каша на бульонѣ изъ грибовъ.

Выдать: 15 сухихъ грибовъ, по 1 разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, $^1/_2$ ф. масла чухонскаго, 5 луковицъ, 2 стак. каши № 1113.

Штукъ 10—15 сухихъ грибовъ отварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями; когда грибы уварятся, ихъ вынимаютъ, мелко рубятъ, а бульонъ процѣживаютъ. Взять $2^1/_2$ стак. этого бульона, $^1/_4$ фун. масла, 5 головокъ мелко рубленаго и поджареннаго луку, прибавить рубленыхъ грибовъ, всы-

пать какихъ угодно крупъ, приготовленныхъ съ яйцами, какъ сказано въ № 1113 или обыкновенныхъ, посолить, хорошо размѣшать и поставить въ печь.

Отдѣльно подать масло.

1118. Каша съ дичью.

Выдать: 2 рябчика, $1^1/_2$ стак. крупъ, $1^1/_2$ стак. бульону, $^1/_4$ ф. масла.

Какую-либо дичь (рябчики, тетерева, куропатки и т. п.) отварить до мягкости съ пряностями и кореньями, снять мясо съ костей и мелко нарубить. Взять $1^1/_2$ стак. какой угодно крупы, $1^1/_2$ стак. процѣженнаго бульона, въ которомъ варилась дичь, прибавить $^1/_4$ фун. масла и варить; когда погустѣетъ, то прибавить мясо дичи, хорошо размѣшать, посолить, накрыть крышкой и поставить въ печь, чтобы хорошо упрѣло.

1119. И л и.

Выдать все по своему усмотрѣнію.

Сварить на бульонѣ крутую гречневую кашу; когда будетъ готова, протереть чрезъ рѣшето, переложить въ другой горшокъ, прибавить бульону, масла и куски мелко изрубленнаго мяса жареныхъ рябчиковъ и поставить въ печь, чтобы зарумянилась.

Отдѣльно подаютъ масло.

1120. Каша ячная.

Выдать: 2 стак. ячныхъ крупъ, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго, 5 яицъ, $1^1/_2$ стак. сметаны.

Налить въ кастрюлю 2 бут. воды, бульона или молока, дать закипѣть и всыпать 2 стак. ячныхъ крупъ, хорошо размѣшать, прибавить $^1/_4$ ф. масла и уваривать на легкомъ огнѣ, часто помѣшивая. Когда крупа хорошо разварится, снять съ огня, посолить, вбить 5 яицъ, размѣшать, прибавить $1^1/_2$ стак. сметаны, сложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

Отдѣльно подать масло.

1121. Каша пшенная.

Выдать: $1^1/_2$ стак. крупъ и $^1/_4$ ф. масла.

Крупу перемываютъ какъ можно лучше въ нѣсколькихъ холод-

ныхъ водахъ, иначе она будетъ горчить, а послѣдній разъ въ горячей водѣ.

1 1/2 стак. крупъ наливаютъ 3 бут. воды, бульона или молока, прибавляютъ 1/4 ф. хорошаго масла, солятъ и варятъ до мягкости.

1122. Каша манная.

Приготовляется какъ № 1121.

1123. Каша рисовая съ сыромъ.

Выдать: 1 фун. рису, 1/4 ф. масла, 3 1/2 став. бульону, 1/4 фун. швейцарскаго сыру.

1 фун. рису хорошо промываютъ, а потомъ поджариваютъ на сковородѣ докрасна съ 1/6 фун. масла, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ бульономъ, развариваютъ до мягкости, посыпаютъ густо швейцарскимъ сыромъ и подаютъ.

1124. Каша по-итальянски.

Выдать: 2 стак. рису, 4 стак. бульону, 1/4 ф. чухонскаго масла, 1 рюмку настойки шафрана, 1/4 ф. сыру пармезану.

2 стак. рису хорошо промыть и подуотварить въ 4 стак. мясного бульона, послѣ чего прибавить 1/4 ф. масла и немного настойки шафрана, чтобы каша приняла желтоватый цвѣтъ: тогда дать ей хорошо упрѣть, выложить на блюдо и посыпать густо тертымъ пармезаномъ.

1125. Каша картофельная.

Выдать: 2 фун. картофѣля и 5 яицъ.

Очищенный сырой картофель натереть на теркѣ, смѣшать съ сырыми яйцами, высушить въ теплѣ и перетереть между ладонями или чрезъ рѣшето; хранить для употребленія.

Взять этой картофельной крупы какое угодно количество, смотря по желанію густоты, и сразу всыпать въ кипящую воду, бульонъ или молоко, хорошо и быстро размѣшать, прибавить масла и соли. Отдѣльно подать масло.

1126. Каша съ блинчатымъ пирогомъ.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупъ, 2 яйца, 2 1/2 став. грибного бульону, 1/2 ф. чухонскаго масла, 1/4 ф. сухихъ грибовъ, 1 ф. муки, 2 ложк. сухарей, 1 стак. сметаны.

2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть съ 2 яйцами, какъ въ № 1113, высушить, протереть чрезъ рѣшето и равомъ вскипятить въ 2½ стак. грибного бульона, въ которомъ распустить ¼ ф. масла и хорошо перемѣшать на огнѣ, затѣмъ поставить вариться минутъ 5 подъ крышкой на сильномъ огнѣ и минутъ 10 на слабомъ, хорошо помѣшивая, чтобы не было комковъ; поставить въ печь, чтобы подрумянить. Грибы, съ которыхъ былъ полученъ бульонъ, мелко рубятъ и смѣшиваютъ съ кашей уже готовой.

Заранѣе приготовленное прѣсное тѣсто раскатывается на самые тонкіе блины и вырѣзается той кастрюлей, въ которой предназначается готовить это кушанье. Такихъ блиновъ приготовляютъ штукъ 10—15. Самую кастрюлю внутри смазываютъ масломъ, обсыпаютъ сухарями и въ нее сначала кладутъ блинъ, смазываютъ его сметаной, на него кладутъ слой каши, прикрываютъ другимъ блиномъ, который опять смазываютъ сметаной, опять кладутъ каши и т. д., пока кастрюля наполнится; заканчиваютъ блиномъ и сверху кладутъ кусокъ масла примѣрно около ¼ фун.; ставятъ въ печь на ½ часа, послѣ чего вынимаютъ и опрокидываютъ на блюдо. Отдѣльно подаютъ какой-либо мясной соусъ или масло.

Такая каша подается также ко щамъ и борщамъ.

1127. Макароны обыкновеннымъ способомъ.

Выдать: 1½ ф. макаронъ, ¼ ф. чухонскаго масла, ¼ ф сыру.

Макароны бросаютъ въ кипящую посоленую воду или бульонъ; когда поспѣютъ, откидываютъ на рѣшето и, давъ стечь жидкости, укладываютъ на глубокое блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ, посыпаютъ какимъ-нибудь сыромъ и подаютъ.

1128. Макароны по-неаполитански.

Выдать: 1½ ф. говядины, ¼ ф. шпику, 2 корня петрушки, 3 луковицы, щепоть перцу, ½ стак. краснаго вина, 1 стак соусу № 421, 10 шампиньоновъ, ½ ф. сливочнаго масла, ¼ ф сладкаго мяса, 1½ ф. макаронъ, ½ ф. сыру пармезану.

1) 1½ фун. говядины отъ осѣнка вытереть и сдѣлать на ней глубокіе поперечные надрѣвы до ⅔ ея толщины. Мелко изрубить ¼ фун. шпику, 2 корня петрушки и 3 луковицы, посолить, посыпать перцемъ и этимъ фаршемъ переложить говядину въ надрѣзахъ и крѣпко перевязать бечевкою. Затѣмъ положить въ кастрюлю и тушить подъ крышкой 3 часа, послѣ чего подлить ¼

стакана краснаго вина и, закрывъ крышкой, тушить еще часа 2, не болѣе.

2) Приготовить отдѣльно соусъ изъ 10 помидоровъ № 421, смѣшать съ 10 мелко рублеными и поджареными въ маслѣ шампиньонами и съ $^1/_4$ фун. жаренаго и нарѣзаннаго сладкаго мяса, прибавивъ соку, въ которомъ жарилась говядина.

Вскипятить въ высокой кастрюлѣ воду и опустить въ нее $1^1{}_2$ фун. тонкихъ макаронъ (не ломая ихъ); когда готовы, откинуть на рѣшето и окатить холодной водой.

Взять большую кастрюлю, положить на дно ея слой макаронъ, облить соусомъ изъ томата и прочаго, посыпать пармезаномъ, уложить сверху этого тонко нарѣзанную ломтиками жареную говядину, потомъ опять слой макаронъ, полить соусомъ, посыпать пармезаномъ; на это опять говядину и т. д.; послѣ этого кастрюлю хорошо встряхнуть, подогрѣть и въ кастрюлѣ же подать макароны.

Говядина подается и отдѣльно, нарѣзанная ломтиками, но фаршъ выбрасывается.

1129. Макароны по-итальянски.

Выдать: $1^1/_2$ фун. макаронъ, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. сыру пармезану, $^1/_2$ стак. соусу № 421.

Отварить макароны въ соленой водѣ и отбросить на сито; смазать кастрюлю масломъ, осыпать пармезаномъ, положить въ нее слой макаронъ, окропить масломъ, на это положить слой пюре изъ томатовъ № 421 и т. д., пока уложатся всѣ макароны; сверху посыпать пармезаномъ, полить масломъ и томатомъ и поставить въ духовую печь.

1130. Макароны по-сицилійски.

Выдать: $1^1/_2$ ф. макаронъ, 5 баклажановъ, 2 яйца, 2 ложк. муки, $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, 5 шампиньоновъ, $^1/_4$ ф. пѣтушиныхъ гребешковъ, $^1/_4$ ф. сладкаго мяса, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, $^1/_4$ ф. пармезану.

Очистить нѣсколько штукъ баклажановъ, разрѣзать вдоль, выбрать сѣмя, посолить, дать полежать $^1/_2$ часа и потомъ вытереть досуха, обмакнуть въ бѣлокъ, обвалять въ мукѣ и поджарить въ маслѣ. Отварить въ небольшомъ количествѣ бульона нѣсколько штукъ шампиньоновъ и пошинковать. Макароны отварить въ соленой водѣ; въ этой же водѣ отварить пѣтушиные гребешки и сладкое мясо и укладывать рядами въ кастрюлю, посыпая парме-

сыромъ и обливая масломъ. Поставить въ духовую печь и черезъ $^1/_2$ часа подавать.

1131. Макароны по-венеціански.

Выдать: $1^1/_2$ ф. макаронъ, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, $^1/_4$ ф. сыру пармезану, $^1/_4$ ф. мяса птицъ, $^1/_4$ ф гусиной печонки, 4 трюфеля.

Отварить макароны въ бульонѣ и отбросить на рѣшето; укладывать въ кастрюлю рядъ макаронъ, поливъ масломъ и посыпавъ пармезаномъ, и рядъ рубленыхъ отварепныхъ филе изъ куръ, гусиной печонки, трюфелей или шампиньоновъ и т. д. Ставятъ въ духовую печь и подаютъ въ кастрюлѣ.

1132. Макароны кардиналъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. макаронъ, $^1/_2$ ф. раковаго масла, $^1/_2$ стак. пюре изъ томатъ, $^1/_4$ ф. сыру пармезану, 25 раковъ, 2 ложк. сухарей.

Макароны отвариваютъ въ рыбномъ бульонѣ съ пряностями и откидываютъ на рѣшето; кладутъ въ кастрюлю слой макаронъ, прибавляютъ раковое масло, пюре изъ томатовъ, посыпаютъ пармезаномъ, укладываютъ мясо вареныхъ раковъ или омаровъ, потомъ опять слой макаронъ, поливаютъ раковымъ масломъ, посыпаютъ пармезаномъ, обливаютъ опять томатомъ, а сверхъ всего посыпаютъ сухарями; запекаютъ въ духовой печи.

1133. Пудингъ изъ картофеля.

Выдать: 1 ф. чухонскаго масла, 3 яйца, $^1/_2$ ф. картофеля, $1^1/_2$ ф. ветчины, $^1/_2$ ф. сыру.

$^1/_2$ фун. масла растереть добѣла и смѣшать съ 3 сырыми яйцами, $^1/_2$ фун. варенаго и мелко нарѣзаннаго картофеля, $1^1/_2$ фун. изрубленной мелко ветчины, сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь; когда готово, выложить на блюдо, обсыпать сыромъ и облить масломъ.

1134. Сырники или творожники.

Выдать: 2 ф. творогу, 4 яйца, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, 1 стак. сметаны.

1 фун. свѣжаго творогу протереть чрезъ рѣшето, посолить, прибавить 2 сырыхъ яйца, хорошо размѣшать и надѣлать маленькихъ пышечекъ, которыя опускать друшлакомъ въ

кипящую посоленную воду, прикрывъ кастрюлю крышкой; когда всплывутъ на верхъ, вынуть тѣмъ же дуршлакомъ, уложить на блюдо, облить масломъ, сметаной и подать.

1135. Или.

Выдать: 2 ф. творогу, $^1/_2$ ф. масла, 5 яицъ, $^1/_2$ стак. муки.

2 фун. протертаго творогу. $^1/_2$ фун. масла, 5 сырыхъ яицъ и $^1/_2$ стак. муки хорошо растереть, посолить и дѣлать изъ этого сырники, какъ сказано въ № 1134.

1136. Сырники блинчатые.

Выдать: 1 ф. творогу, 10 блиновъ, 4 яйца, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, 1 стак. сметаны, 2 ложк. муки.

Творогъ приготовляется какъ въ № 1134; его кладутъ на блинъ, завертываютъ въ трубочку, такъ чтобы сыръ не выпалъ, для чего оставшійся кусокъ помѣщаютъ въ середину. обмакиваютъ въ яйца, посыпаютъ сухарями или мукой и жарятъ въ маслѣ на сковородѣ.

1138. Вареники.

Выдать: для тѣста какъ для лапши № 237, 1 фун. творогу, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, 1 стак. сметаны, 1 яйцо.

Тѣсто приготовляютъ какъ для лапши № 237, раскатываютъ тонко, вырѣзываютъ кружки стаканомъ, и на каждый кружочекъ кладутъ понемногу творогу, приготовленнаго какъ сказано ниже, кругомъ хорошо защипываютъ и бросаютъ въ посоленый кипятокъ; когда всплывутъ,—укладываютъ на блюдо, обливаютъ масломъ и сметаной и подаютъ. Творогъ протирается чрезъ рѣшето, прибавляется немного соли, сырое яйцо, кто любитъ—немного сахару и все хорошо размѣшивается.

1139. Пельмени изъ кислой капусты.

Выдать: 1 фун. кислой капусты, 5 луковицъ, щепоть перцу $^1/_4$ фун. масла чухонскаго.

Кислую капусту хорошо отжать чрезъ салфетку, прибавить рубленаго луку, перцу, масла, все поджарить и дѣлать пельмени, какъ въ № 485.

1140. Тоже изъ сухихъ грибовъ.

Выдать: $^1/_2$ фун. сухихъ грибовъ, $^1/_2$ фун. луку, $^1/_2$ фун. масла, соли и перцу по вкусу.

Сухіе грибы отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ и смѣшиваютъ пополамъ съ рубленымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, прибавляютъ соли, перцу, немного грибного отвару и поступаютъ далѣе какъ въ № 485.

1141. Тоже изъ свѣжей капусты.

Выдать: 1 фун. свѣжей капусты, 20 луковицъ, $^1/_2$ фун. масла, соли и перцу по вкусу, 5 яицъ.

Капусту мелко рубятъ, поджариваютъ пополамъ съ рубленымъ лукомъ, солятъ, прибавляютъ перцу, рубленыхъ крутыхъ яицъ, бульону и поступаютъ далѣе какъ въ № 485.

1142. Котлеты рисовыя.

Выдать: 1 фун. рису, 2 яйца, 3 луковицы, $^1/_4$ фун. масла, 2 ложк. муки.

Рисъ промываютъ, отвариваютъ въ мясномъ или рыбномъ бульонѣ или просто въ водѣ, отбрасываютъ на рѣшето, даютъ остыть и смѣшиваютъ съ 1—2 сырыми яйцами и съ рубленымъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ; дѣлаютъ котлеты, обсыпаютъ ихъ мукой или сухарями и жарятъ. Когда готовы, обливаютъ однимъ изъ слѣдующихъ соусовъ: №№ 426, 766, 767, 776 или 442.

1143. Котлеты изъ картофеля.

Приготовляютъ картофельное пюре, въ которое прибавляютъ рубленый поджаренный въ маслѣ лукъ, соли, немного перцу, дѣлаютъ котлеты и, обвалявъ въ мукѣ или сухаряхъ, жарятъ.

Подаютъ соусъ какъ въ № 1142.

1144. Котлеты изъ разныхъ крупъ.

Варятъ сначала изъ какихъ-либо крупъ не очень крутую кашу, изъ которой затѣмъ дѣлаютъ котлеты, какъ въ № 1142.

1145. Котлеты изъ грибовъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. сухихъ грибовъ, $^1/_4$ фун. рису, 3 луковицы, 3 ложки.

$^1/_2$ ф. отваренныхъ сухихъ грибовъ смѣшиваютъ съ $^1/_2$ фун. отваренаго риса, прибавляютъ рубленаго и поджареннаго въ маслѣ луку, 2 ложк. муки, бульону грибного, солятъ, посыпаютъ перцемъ. дѣлаютъ котлеты и, обваливъ въ мукѣ, жарятъ.

1147. Яйца гусиныя.

Выдать: 5 гусиныхъ яицъ, 2 сдобныхъ сухаря, 2 луковицы, $^1/_4$ мускатнаго орѣха, по вкусу соли.

Изъ гусиныхъ яицъ, при посредствѣ небольшого отверстія, выпустить все содержимое, смѣшать его съ сухарями, солью, мелко рубленымъ лукомъ, мускатнымъ орѣхомъ, все протереть чрезъ сито и посредствомъ шприца наполнить обратно скорлупу; запечь въ печи.

Подавать горячiй соусъ № 432, соусъ провансаль или просто масло и уксусъ.

1148. Яичница обыкновенная, выпускная.

Выдать: 10 яицъ, $^1/_8$ ф. чухонскаго масла.

Сковороду съ масломъ хорошо разогрѣваютъ, выпускаютъ на нее одно за другимъ яйца и посыпаютъ солью. Когда бѣлокъ сдѣлается твердымъ, но желтокъ еще жидкимъ, прямо со сковородой подаютъ на столъ.

1149. Яичница съ колбасой.

Выдать: 10 яицъ, $^1/_2$ ф. вареной колбасы, $^1/_8$ ф. чухонскаго масла.

Разогрѣваютъ сковороду съ масломъ и поджариваютъ въ немъ тонко нарѣзанную ломтиками вареную колбасу; когда она слегка подрумянится, выпускаютъ яйца и дѣлаютъ какъ въ № 1148.

1150. Яичница съ ветчиной.

Дѣлается какъ № 1149.

1151. Яичница съ говядиной.

Выдать: 10 яицъ, $^1/_2$ фун. говядины, 3 луковицы.

Сырую говядину мелко рубить, солять, поджариваютъ съ мелко рубленымъ лукомъ, посыпаютъ перцемъ и дѣлаютъ яичницу какъ въ № 1149.

1152. Яичница съ телятиной.

Приготовляется какъ № 1151.

1153. Яичница съ бараниной.

Приготовляется какъ № 1151.

1154. Яичница со свининой.

Приготовляется изъ свѣжей или малосольной свинины какъ № 1151.

1155. Яичница съ рыбой.

Приготовляется изъ свѣжей рыбы, безъ костей, какъ № 1151.

1156. Яичница съ дичью.

Приготовляется какъ № 1151.

1157. Яичница съ чернымъ хлѣбомъ.

Приготовляется какъ № 1151, для чего берется черный кислый хлѣбъ.

1158. Яичница съ лукомъ.

Выдать: 10 яицъ, 5 большихъ луковицъ, $^1/_2$ ф. масла чухонскаго.

Мелко рубленый лукъ поджариваютъ въ маслѣ, не давая подрумяниться; когда онъ достаточно утомится, тогда выпускаютъ яйца и дѣлаютъ яичницу какъ въ № 1149.

1159. Яичница съ картофелемъ.

Выдать: 10 яицъ, 5 картофелинъ большихъ, $^1/_4$ фун. масла чухонскаго.

Вареный картофель рѣжутъ на тонкіе ломтики, прибавляютъ рубленаго луку, поджариваютъ въ маслѣ и выпускаютъ яйца, какъ сказано въ № 1149.

1160. Яичница съ треской.

Выдать: 1 фун. трески, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, $^1/_2$ стак. сухарей, 5 картофелинъ, 5 яицъ, 1 стак. молока.

1 фун. трески, подготовленной какъ сказано въ № 1000 или въ № 1002, отварить до мягкости, нарѣзать кусочками и положить въ сотейникъ съ $^1/_8$ фун. масла: посыпать сухарями.

5—6 шт. картофелинъ отварить, очистать, нарѣзать ломтиками и уложить въ сотейникъ рядъ трески, потомъ рядъ картофеля, пересыпая сухарями, и дѣлать такъ, пока вся треска уложится; тогда обливаютъ 1 стак. молока, смѣшиваютъ съ $^1/_8$ ф. масла и 5 сырыми яйцами, посыпаютъ сухарями и ставятъ въ печь; когда зарумянится, подавать въ томъ же сотейникѣ.

1161. Яичница съ почкой.

Отварить почки въ соленой водѣ до мягкости, нарѣзать тонкими и маленькими кусочками и дѣлать яичницу какъ въ № 1149.

1162. Яичница съ печонкой.

Отваривъ печонку, протираютъ ее чрезъ терку, кладутъ на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ и поступаютъ какъ въ № 1149.

1163. Яичница съ молокомъ.

Выдать: $^3/_4$ бут. молока, 5 яицъ, $^1/_4$ ф. масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки.

5 яицъ выпускаютъ въ миску и хорошо размѣшиваютъ съ $^3/_4$ бут. молока, солятъ и выливаютъ на горячую сковороду съ масломъ; когда посиѣетъ, т. е. сдѣлается густа, посыпаютъ рубленой зеленью петрушки или укропа.

1164. Яичница съ икрой по-грузински.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_4$ ф. паюсной икры, $^1/_2$ франц. булки, 2 луковицы, по вкусу соли, перцу, $^1/_4$ ф. масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки.

Двѣ луковицы мелко нарубить, посолить, прибавить немного толченаго перцу. 5 яицъ взбить, смѣшать съ $^1/_4$ ф. паюсной икры, хорошо растереть и прибавить мякиша отъ $^1/_2$ французскаго хлѣба, который также растереть съ икрой, но предварительно смочивъ горячей водой или бульономъ; все хорошо размѣшать съ $^1/_4$ ф. масла и приготовленнымъ лукомъ, положить на сковороду, сра-

нать ложкой и поставить въ печь: когда подымется — подавать посыпавъ рубленой зеленью укропа или петрушки.

1165. Яичница по-французски.

Выдать: 5 яицъ, 1 лож. зелени петрушки, 1 лож. зелени укропа, щепотку перцу, $^1/_8$ ф. чухонскаго масла, $^1/_4$ фун. телячьей почки, $^1/_4$ ф. ветчины, 1 селедку.

Разбить яйца, смѣшать съ рубленой зеленью петрушки, поломъ съ зеленью укропа, посолить, прибавить молотаго перцу и выливать на разогрѣтую сковороду съ масломъ; когда получится крутая яичница, свертываютъ въ трубку со слѣдующимъ: отдѣльно приготовить мелко нарубленную телячью почку, ветчину и безъ костей селедку, все поджарить въ маслѣ и класть на яичницу и потомъ ее уже свернуть въ трубку; поливаютъ тѣмъ же соусомъ.

1166. Яичница фондю.

Выдать все по количеству взятыхъ яицъ:

Здѣсь требуется строгое соблюденіе пропорцій. Яичница должна быть подана къ столу сейчасъ же и притомъ къ концу обѣда, до пирожнаго.

Возьмите сколько угодно яицъ, свѣшайте ихъ въ сыромъ видѣ и возьмите втрое меньше сыру пармезанъ и въ шесть разъ меньше сливочнаго масла. Яйца, выпустивъ въ кастрюлю, сбейте хорошо лопаткой, прибавьте масла и истертаго на теркѣ пармезану, поставьте кастрюлю на сильный огонь, снявъ на плитѣ канфорку; мѣшать не останавливаясь, прибавивъ щепотку, другую молотаго перцу. Если сыръ достаточно солонъ, то солить не надо, но перецъ необходимъ.

1165b. Крупеникъ.

Выдать: 2 стак. гречневой каши, 2 стак. творогу, 1 стак. сметаны, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго, по вкусу соли, 2 лож. сухарей.

Берутъ по равной части разсыпчатой гречневой каши и протертаго творогу, прибавляютъ сметаны, масла, соли и, хорошо перемѣшавъ, запекаютъ въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и обсыпанной сухарями.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло.

1166b. Кисель овсяной.

Выдать: 2 фун. овсяной муки.

Намачиваютъ съ вечера 2 ф. овсяной муки въ водѣ и прибавляютъ туда хлѣбной закваски или кусокъ чернаго кислаго хлѣба, даютъ закиснуть, а утромъ процѣживаютъ сквозь сито въ кастрюлю, солятъ и кипятятъ до готовности, мѣшая постоянно лопаткой; выливаютъ въ глубокое блюдо или форму и остужаютъ.

Подаютъ отдѣльно постное масло или миндальное молоко.

1167. Кисель гороховый.

Выдать: 1 стак. гороховой муки.

Гороховую муку смѣшиваютъ съ водой по желанію густоты, солятъ и варятъ до готовности, постоянно мѣшая. Даютъ остыть и подаютъ какъ № 1166b.

1168. Кисель картофельный.

Въ холодную воду всыпаютъ картофельную муку, по желанію густоты, солятъ и дѣйствуютъ какъ въ № 1166.

1169. Лапшевникъ.

Выдать: 1 фун. вермишели, 4 яйца, $^1/_4$ ф. кишмиша, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, 2 ложк. сухарей.

Отварить вермишель или лапшу на молокѣ, бульонѣ или водѣ, откинуть на рѣшето, остудить и смѣшать съ 3—4 яйцами, $^1/_4$ ф. кишмиша, выложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

Подавая, выложить на блюдо. Отдѣльно подать масло.

1170. Блины гречневые.

Выдать: 4 стак. гречневой муки, $4^1/_2$ стак. молока, 1 ложк. сухихъ дрожжей.

Всѣ вообще блины сдаютъ за 6—8 часовъ до ихъ подачи.

Берутъ 4 стакана гречневой муки, $2^1/_2$ стак. теплаго молока или воды и 1 ложку сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды. Размѣшать все хорошо и поставить въ теплое мѣсто. За 1—2 часа до печенія обварить это тѣсто 2 стак. горячаго молока или воды, прибавить столовую ложку соли, дать

подойти и осторожно, не мѣшая, печь на подмазанныхъ масломъ сковородкахъ, въ русской печи на угольяхъ.

1171. Или.

Выдать: $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, 3 бут. молока, 4 фун. гречневой муки, 2 зол. сухихъ дрожжей.

$^1/_2$ ф. хорошаго масла распустить въ 3 бутылкахъ несняторо теплаго молока, подмѣшать 4 фун. гречневой муки, прибавить 2 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ томъ же молокѣ, посолить и поставить въ теплое мѣсто; когда подымутся, печь какъ въ № 1170.

1172. Блины гречневые съ пшеничной мукой.

Выдать: 2 фун. гречневой муки, 3 зол. сухихъ дрожжей, 2 ф. крупчатой муки, 6 яицъ, 1 фун. сметаны.

Сдѣлайте опару на 2 фунтахъ гречневой муки, для чего надо брать горячую воду пополамъ съ горячимъ молокомъ. Когда остынетъ, прибавьте 3 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ водѣ или молокѣ, 2 фун. крупчатой муки, 6 желтковъ, 1 фун. сметаны, посолите, разбавьте молокомъ или водой, прибавьте 6 взбитыхъ бѣлковъ и, когда подымутся, пеките.

1173. Блины самые лучшіе.

Выдать: 6 стак гречневой муки, 15 стак. молока, 10 зол сухихъ дрожжей, 6 стакановъ крупчатой муки, 15 яицъ, 6 ложк. растопленнаго масла.

6 стак. гречневой муки хорошо размѣшайте съ 3 стак воды или еще лучше—молока, потомъ заварите 6-ю стак. горячаго молока и вновь мѣшайте какъ можно лучше. Когда эта опара остынетъ, прибавьте 10 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и поставьте въ теплое мѣсто. За 1—$1^1/_2$ часа до начала печенія выбейте опару какъ можно лучше, подсыпьте 6 стак. крупчатой муки, прибавьте 15 желтковъ, столько же взбитыхъ бѣлковъ, 6 ложекъ растопленнаго масла, ложку соли и 5 стакановъ молока; дають подняться и пекутъ.

1174. Блины красные.

Дѣлаютъ какъ № 1173, но они ставятся на одной пшеничной мукѣ.

1175. Блины гурьевскіе.

Выдать: 3 фун. пшеничной муки, 15 яицъ, 1 фун. масла, 1 стак. кислаго молока.

3 фун. пшеничной муки. 15 желтковъ и 1 ф. масла хорошо размѣшать, разбавить кислымъ молокомъ до густоты сметаны, положить 15 взбитыхъ бѣлковъ, посолить, осторожно перемѣшать и печь.

1176. Блины скороспѣлые.

Выдать: 1 фун. гречневой и 1 фун. пшеничной муки, по 1 чайной ложкѣ соды и винокаменной кислоты.

Взять 1 ф. гречневой и 1 ф. пшеничной муки, развести теплой водой до надлежащей густоты, дать остыть и положить 2 чайныхъ ложки соли (если желаютъ, то прибавляютъ яйца); какъ только пожелаютъ печь, вливаютъ въ тѣсто 1 чайную ложку винокаменной кислоты, распущенной въ $^1/_2$ стак. воды, и сюда же прибавляютъ 1 чайную ложку двууглекислой соды, также распущенной въ $^1/_2$ стаканѣ воды, скоро размѣшиваютъ и сейчасъ же пекутъ на нѣсколькихъ сковородкахъ, чтобы не дать осѣсть тѣсту.

1176Ъ. Или другая пропорція.

Выдать: 4 чайныхъ чашки крупичатой муки, 3 чашк. гречневой, 1 чайную ложку соли, 2 чайныхъ ложки сахару, 3 чайныхъ ложки соды, 8 чайныхъ ложки винокаменной кислоты.

Взять 4 чайныя чашки крупичатой муки, 3 чайныхъ чашки гречневой, 1 чайную ложку соли, 2 чайныхъ ложки сахару, 6 чайныхъ чашекъ комнатной воды, 3 чайныхъ ложки двууглекислой соды, распущенной въ $^1/_2$ чайной чашки воды, – все это хорошо смѣшать (взбить) и, передъ тѣмъ какъ печь, прибавить 3 чайныхъ ложки винокаменной кислоты въ порошкѣ, распущенной въ $^1/_2$ чайной чашки комнатной воды, тихо, въ одну сторону, взбить и, какъ только тѣсто подымется, скоро печь на заранѣе приготовленныхъ раскаленныхъ сковородахъ.

1177. Блины съ печонкой.

Выдать: для блиновъ какъ въ № 1173 и $^1/_2$ телячьей печонки, $^1/_2$ телячьяго ливера, 5 яицъ, соли и перцу по вкусу, 4 луковицы, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла.

Испечь обыкновенные блины и сложить въ кастрюлю, вымазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, перекладывая каждый блинъ фаршемъ изъ $^1/_2$ телячьяго ливера и $^1/_2$ печонки, отваренной въ водѣ съ кореньями и пряностями, которые должны быть какъ можно мельче нарублены и смѣшаны съ крутыми рубленными яйцами, съ прибавленіемъ соли, перцу и рубленаго поджареннаго въ маслѣ лука; все, поливъ масломъ, вставляютъ въ печь на 1 часъ. Подавая, выкладываютъ на блюдо и обливаютъ или однимъ изъ соусовъ, подающихся къ мяснымъ блюдамъ, или растопленнымъ масломъ.

1178. Блины морковные.

Выдать: 4 моркови, $1^1/_2$ стак. молока, $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ фун манныхъ крупъ, 5 яицъ, 1 ложк. сахару.

Морковь уварить до мягкости, сдѣлать изъ нея пюре и смѣшать съ молокомъ, прибавивъ потомъ сливочнаго масла и $^1/_2$ фун. манныхъ крупъ; вскипятить, дать остыть, прибавить желтковъ и столько же взбитыхъ бѣлковъ, немного мелкаго сахару, хорошо размѣшать и печь.

Общее примѣчаніе къ блинамъ. Блины пекутъ съ разными приправами, а именно: съ рубленными крутыми яйцами, съ рубленымъ и въ маслѣ томленымъ лукомъ, съ бѣловерскими свѣжими или малосольными снитками, свѣжей или малосольной разной рыбой, какъ съ сырой, такъ и съ отваренной, для чего ее рѣжутъ на мелкіе ломтики. Это обыкновенно дѣлаютъ такъ: хорошо нагрѣваютъ въ печи на угольяхъ сковородку, подмазываютъ жирно масломъ, кладутъ на нее одну изъ вышесказанныхъ снѣдей и сейчасъ же наливаютъ блинное тѣсто, ставятъ на уголья и кругомъ этихъ сковородокъ также обкладываютъ горячими угольями; если жару немного, то блинъ чрезъ нѣкоторое время переворачиваютъ на другую сторону и, подержавъ нѣсколько секундъ, вытаскиваютъ и складываютъ на глубокую тарелку, прикрывая ее въ нѣсколько рядовъ сложенною салфеткой. Когда такимъ образомъ наберется въ тарелкѣ достаточное количество испеченныхъ блиновъ, ихъ немедленно подаютъ на столъ, а въ это время продолжаютъ далѣе печь такимъ же самымъ образомъ.

Отдѣльно къ блинамъ подаютъ: растопленное хорошее масло, сметану, паюсную и зернистую икру, семгу, провѣсную бѣлорыбицу, свѣжую или малосольную отваренную бѣлугу, копченыя рыбцы, шемаю и даже хорошую королевскую сельдь.

1179. Оладьи манныя.

Выдать какъ въ № 1178, кромѣ моркови.

Сваривъ на молокѣ манную кашу, остудить, прибавить яицъ, масла, сахару, перемѣшать и надѣлать оладій, которыя обвалять въ мукѣ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Подать отдѣльно варенье или сахаръ.

1180. Оладьи постныя.

Выдать: $4^1/_2$ стак. муки, 4 зол. сухихъ дрожжей, 1 ложк. сахару, соли по вкусу, $^1/_4$ фун масла постнаго.

Тѣсто приготовляютъ изъ $2^1/_2$ стакановъ теплой воды, $4^1/_2$ стакановъ муки и немного дрожжей, прибавивъ ложку сахару и немного соли; когда тѣсто подымется, не мѣшая берутъ ложкой и пекутъ на постномъ маслѣ на сковородѣ, переворачивая, чтобъ зарумянились съ обѣихъ сторонъ.

1181. Оладьи изъ разныхъ крупъ.

Выдать: 1 бут. молока, $2^1/_2$ стак крупъ, 6 яицъ, 3 зол. дрожжей.

1 бут. молока вскипятить, всыпать въ него какихъ угодно крупъ, размѣшать на плитѣ и сварить жидкую кашу, которую потомъ остудить, посолить, вбить 6 желтковъ и за $^1/_2$ часа до отпуска дать подняться въ теплѣ съ небольшимъ количествомъ дрожжей; тогда прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и печь какъ въ № 1180.

1182. Тоже съ вареньемъ, яблоками или мармеладомъ.

Ко всякимъ оладьямъ, когда тѣсто будетъ налито на сковороду, можно положить нѣсколько варенья, закрыть его тѣстомъ и печь. Такъ же точно дѣлаютъ оладьи съ яблоками и съ мармеладомъ.

1183. Пышки.

Выдать: $^1/_4$ фун. чухонскаго масла 1 ф. муки, 5 зол. сухихъ дрожжей, 5 яицъ.

Распустить въ кастрюлѣ $^1/_4$ фун. масла, прибавить 2 стакана кипятку и мѣшая всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо; мѣшать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто отста-

нетъ отъ кастрюли; тогда выложить въ чашку, остудить, прибавить дрожжей немного, соли, сахару, толченаго кардамону, влить 5 взбитыхъ бѣлковъ и дать подняться. Десертной ложкой берутъ тѣсто и опускаютъ въ фрютюръ № 122 или пекутъ въ формѣ для пышекъ.

1184. И л и.

Выдать: ½ фун. чухонскаго масла, 2 фун. муки, 4 зол. сухихъ дрожжей, ½ бут. молока, 5 яицъ, ¼ фун. коринки, 1 ложк. сахару.

Распустить въ кастрюлѣ ½ фун. масла, всыпать туда 2 фун. муки и хорошо размѣшать; прибавить 4 золотн. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ холоднаго молока, разбавить ½ бут. неснятого молока, все хорошо размѣшать и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда поднимется, влить 5 желтковъ и 5 взбитыхъ бѣлковъ, посолить, прибавить немного мелкаго сахару и коринки и, перемѣшавъ, дать вторично подняться. Печь въ фрютюрѣ № 122.

Отдѣльно подаютъ сахаръ или варенье.

1185. Блинчики.

Выдать: 5 яицъ, 3 стак. молока, ⅛ фун. чухонскаго масла, 2 стакана муки.

5 желтковъ разболтать, посолить, прибавить 3 стакана молока, немного масла и всыпать 2 стакана муки, прибавляя ее небольшими количествами; когда вся мука будетъ всыпана и хорошо перемѣшана, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, хорошо разболтать и печь на сковородкахъ какъ блины.

Отдѣльно подаютъ сахаръ или варенье.

1186. Блины яблочные.

Выдать: 10 кислосладкихъ яблокъ, 4 фун. пшеничной муки, 10 зол. сухихъ дрожжей, 10 яицъ, сливокъ.

Изъ десятка кислосладкихъ яблокъ приготовить пюре, для чего яблоки надо испечь въ духовой печи. Изъ 2 фун. пшеничной муки сдѣлать опару на молокѣ; когда остынетъ, прибавить сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялась. Когда поднимется, прибавить яблочное пюре, еще 2 фун. муки, 10 желтковъ и

10 взбитыхъ бѣлковъ; хорошо выбить, развести сливками до густоты обыкновенныхъ блиновъ, дать подойти еще разъ и печь.

Подать отдѣльно: сахаръ, варенье и сливки.

1187. Блины манные.

Выдать: 3 стакана молока, $^3/_4$ стак. манныхъ крупъ 2 ложки масла, $^3/_4$ фун. пшеничной муки, 4 яйца, 1 ложк. сахару.

Приготовить манную кашу изъ 1 стакана молока и $^3/_4$ стакана манныхъ крупъ съ 2 ложками масла; $^3/_4$ фун. муки разболтать съ 2 стаканами молока, прибавить сюда манную кашу, посолить, вбить 2 желтка, потомъ прибавить сахару и 4 взбитыхъ бѣлка и печь какъ обыкновенные блины.

Отдѣльно подаютъ сахаръ, варенье и сливки.

1188. Блины царскіе.

Выдать: $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 10 яицъ, $1^1/_4$ стак. сахару, $^1/_4$ фун. пшеничной муки, 4 капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ, 3 стак. сливокъ.

Распускаютъ $^1/_2$ фун. сливочнаго масла; когда будетъ чуть теплое, смѣшиваютъ его съ 10 желтками и съ $1^1/_4$ стаканомъ мелкаго сахару и размѣшиваютъ на холоду, пока получится нѣжная однообразная масса.

$^1/_4$ фун. муки смѣшиваютъ съ $^1/_2$ бут. хорошихъ сливокъ, ставятъ на плиту и не переставая мѣшаютъ, пока образуется однообразное тѣсто, густое какъ обыкновенное блинное; тогда снимаютъ съ плиты и мѣшаютъ на холоду, пока остынетъ; приготовленное такимъ образомъ тѣсто смѣшиваютъ съ массой изъ масла и желтковъ, прибавляютъ 4 капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ и стаканъ хорошо взбитыхъ густыхъ свѣжихъ сливокъ, хорошо размѣшиваютъ и пекутъ блины на не очень сильномъ огнѣ; такъ какъ они очень нѣжны, то ихъ не снимаютъ со сковороды, а опрокидываютъ сковороду на тарелку и каждый блинъ, посыпавъ сахаромъ, смазываютъ какимъ-либо горячимъ сиропомъ. Украшаютъ сверху вареньемъ и подаютъ.

1189. Блинчики съ вареньемъ.

Выдать: какъ къ № 1185 и $^1/_2$ фун. варенья, 3 яйца, 3 ложк. сухарей, 2 ложк. сахару.

Испечь обыкновенные блинчики № 1185, намазать каждый

вареньемъ или какимъ-либо фруктовымъ пюре или пастилой, свернуть въ трубочку, обмакнуть въ яйца, обвалять въ сухаряхъ и жарить въ сотейникѣ съ масломъ, въ которомъ и подать, обсыпавъ блинчики сахаромъ.

1190. Тоже съ кремомъ.

Выдать: какъ въ № 1185 и ½ фун. сливочнаго масла, 1 стак. сухарей, 5 яицъ, 1 стак. сахару, ½ стак. сметаны.

Обыкновенные блинчики № 1185 или красные блины № 1174 складываютъ въ кастрюлю, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, при чемъ каждый блинъ перекладываютъ слѣдующимъ кремомъ: 5 желтковъ растираютъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, прибавляютъ ½ стакана густой сметаны и опять хорошо растираютъ; ставятъ въ духовую печь, чтобы кремъ испекся.

Подаютъ отдѣльно сахаръ.

1191. Блины съ сабайономъ.

Выдать: какъ въ № 1185 и ½ стак. сахару и 1 стак. сабайона № 1215.

Обыкновенные блинчики № 1185 или блины № 1174 рѣжутъ на ровные куски и поджариваютъ въ фритюрѣ № 122, чтобы хорошо зарумянились, откуда вынимаютъ дуршлакомъ, складываютъ въ кастрюлю, пересыпаютъ мелкимъ сахаромъ, кто любитъ—мелкой корицей и ставятъ на 10 минутъ въ духовую печь, чтобы были горячіе; выкладываютъ на блюдо и обливаютъ сабайономъ № 1215.

1192. Блины по-англійски.

Выдать: 1 стак. пшеничной муки, 1½ стак. желтковъ, 1 стак. сливокъ, 1 фун. чухонскаго хорошаго масла, 1½ стак. сахару, 5 капель лимоннаго масла, 2 лимона, 1 рюмку мадеры или ½ рюмки рому.

1 стак. муки, 1½ стак. желтковъ, 1 стак. хорошихъ густыхъ сливокъ, 1 фун. растопленнаго масла, 1¼ стак. сахару, 5 капель лимоннаго масла и оставшіеся взбитые въ пѣну бѣлки размѣшать, посолить и печь какъ блины № 1188; сложить на блюдо, смазавъ каждый блинъ лимоннымъ сокомъ, стертымъ съ сахаромъ и мадерой или ромомъ.

1193. Блины по-голландски.

Выдать: 1 фун. сливочнаго масла, 5 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, 1—$1^1/_2$ стак. пшеничной муки, 2 стак. сливокъ, $^1/_2$ фун. варенья и все, что требуется для соуса № 1215.

1 фун. сливочнаго масла слегка растопить и растереть добѣла, потомъ прибавить къ нему 5 желтковъ и опять хорошо растереть; послѣ этого прибавить $^1/_2$ фун. сахару, опять хорошо растереть и наконецъ прибавить 1—$1^1/_2$ стак. муки и 2 стак. сливокъ, размѣшать, посолить, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ и печь блины.

Испеченные блины положить въ кастрюлю и, переложивъ каждый блинъ какимъ-либо вареньемъ, поставить на короткое время въ духовую хорошо истопленную печь. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-либо сладкимъ соусомъ: сабайономъ № 1251 или меренгой № 1353 (изъ 4 бѣлковъ съ $^1/_2$ фун. сахара), и вставить въ печь на 10 минутъ или посыпать мелкимъ сахаромъ.

1194. Вафли.

Выдать: $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, 5 яицъ, $^1/_2$ стак. сахару, $^3/_4$ стак. сливокъ, $^1/_2$ стак. муки.

Распустить $^1/_4$ фун. хорошаго масла и стереть его съ 5 желтками и съ $^1/_2$ стак. мелкаго сахару, прибавить $^3/_4$ стак сливокъ или молока и $^1/_2$ стак. муки и хорошо размѣшать; передъ тѣмъ какъ печь, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, не взбалтывая, и печь въ вафельной формѣ, смазанной масломъ.

Отдѣльно подаютъ варенье, сливки и мелкій сахаръ.

1195. Илы.

Выдать: $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, 8 яицъ, $^1/_2$ фун. муки, молока.

$^1/_4$ фун. масла растереть съ 8 цѣльными яйцами, потомъ прибавить $^1/_2$ фун. муки, немного соли и столько теплаго молока, чтобы образовалось густое блинчатое тѣсто. Печь какъ въ № 1194.

Отдѣльно подаютъ то же, что въ № 1194.

1196. И л и.

Выдать: $^3/_4$ фун. чухонскаго масла, 5 яицъ, $^1/_2$ фун. муки, 3 стак. молока, 3 золот. сухихъ дрожжей, 2 ложк. сахару, 1 рюмку рому.

$^3/_4$ фун. масла растереть съ 5 цѣльными яйцами, потомъ прибавить $^1/_2$ фун. муки, 3 стак. молока, немного дрожжей и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ. Когда подымутся, посолить, прибавить по желанію мелкаго сахару, рюмку рому и разбавить молокомъ до густоты блинчатаго тѣста; дать еще разъ подняться и печь, какъ сказано въ № 1194.

Подаютъ или съ вареньемъ, или со взбитыми съ сахаромъ сливками, или сахаръ и сливки отдѣльно.

1197. И л и.

Выдать: $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, $^1/_2$ фун. муки, 5 яицъ, 1 лимонъ, молока.

$^1/_2$ фун. масла растереть съ $^1/_2$ фун. муки и 5 желтками, прибавить соку и цедры изъ 1 лимона и мелкаго сахару по вкусу, разбавить теплымъ молокомъ до густоты блинчиковъ и передъ началомъ печенія вмѣшать 5 взбитыхъ бѣлковъ.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ, сливки и толченую корицу.

1198. Вафли шоколадныя.

Дѣлаются какъ 4 предыдущіе №№, только берутъ молоко растертое съ шоколадомъ въ желаемой пропорціи.

1199. Вафли розовыя.

Дѣлаются какъ предыдущіе 4 №№; подкрашиваютъ въ розовый цвѣтъ настойкой № 2105 и къ тѣсту прибавляютъ 2—3 капли розоваго масла.

Подобнымъ образомъ можно разнообразить вафли, дѣлая ихъ лимонными, апельсинными, ананасными и т. д.

1200. Соусъ къ цвѣтной капустѣ, земляной грушѣ и т. п.

Выдать: 1 стак. соуса № 412, $^1/_2$ стак. бѣлаго вина, 1 ложк. сахару, 3 яйца.

Къ основному бѣлому соусу № 412 прибавляютъ бѣлаго столоваго винограднаго вина и немного сахару. Передъ самымъ от-

пускомъ вбиваютъ нѣсколько сырыхъ желтковъ и слегка подогрѣваютъ при постоянномъ размѣшиваніи; когда сгустится, немедленно снимаютъ съ плиты и подаютъ или отдѣльно или обливаютъ предназначенныя овощи.

1201. Или молочный.

Выдать: 1 стак. соуса № 412, 1 стак. молока, 4 яйца, ½ мускатн. орѣха, 2 ложк. сахару, 1 рюмку мадеры.

Основной соусъ № 412 разводятъ молокомъ или сливками, хорошо размѣниваютъ и даютъ 1 разъ вскипѣть. Когда остынетъ, прибавляютъ желтковъ, немного мускатнаго орѣха, сахару, мадеры и слегка подогрѣваютъ, стараясь, чтобы желтки не свернулись, а только сгустились. Подаютъ или отдѣльно или обливаютъ овощи.

1202. Соусъ польскій.

Выдать: ½ фун. сливочнаго масла и ½ стак. сухарей.

Хорошее сливочное или чухонское масло распускаютъ въ кастрюлькѣ, всыпаютъ туда толченые сухари, ставятъ кастрюльку на плиту и мѣшаютъ, чтобы сухари слегка зарумянились. Сухарей берутъ столько, чтобы соусъ не былъ очень густъ.

Этотъ соусъ по большей части подается къ разварной цвѣтной капустѣ, капустѣ брюссельской, сафой, спаржѣ, земляной грушѣ и проч.

1203. Соусъ итальянскій.

Выдать: 1 стак. соуса № 412, ½ стак. бѣлаго вина, 2 ложк. сахару, ½ лимона.

Кипятятъ 1 стак. бѣлаго основного соуса № 412 и ½ стак. бѣлаго какого-либо столоваго вина, потомъ прибавляютъ немного сахару и по вкусу соку изъ лимона.

Подаютъ къ разнымъ овощамъ.

1204. Биньетъ яблочный.

Выдать: 5 яблокъ антоновскихъ, ½ стак. сахару, 1 ложк. корицы, ½ фун. муки, ½ стак. вина.

Очистить кисло-сладкія яблоки, удаливъ сердцевину, нарѣзать на продолговатые кусочки, толщиной въ палецъ, обсыпать саха-

ромъ и корицей, обмакнуть въ жидкое тѣсто, сдѣланное изъ муки съ виномъ, и жарить въ фрютюрѣ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

1205. Пончики.

Выдать: 5 фун. муки, 1 бут. молока, 8 золот. сухихъ дрожжей, ½ фун. сахару, 15 яицъ, вопрнаго масла по желанію, ½ фун. чухонскаго масла, мармеладу, ½ фун. варенья, ½ фун. сахарнаго песку.

2 фун. муки заварить 1 бут. кипящаго молока, хорошо вымѣсить и, когда остынетъ, прибавить 8 золот. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ холоднаго молока; дать подойти и тогда прибавить ¼ фун. мелкаго сахару, 15 желтковъ и столько же взбитыхъ бѣлковъ, нѣсколько капель лимоннаго или розоваго масла, или масла померанцевыхъ цвѣтовъ, всыпать еще 3 фун. муки, посолить и мѣсить руками не менѣе часу, послѣ чего, добавивъ ¼ фун. растопленнаго масла, дать тѣсту опять хорошо подойти. Брать тѣсто кусочками величиной съ яблоко, въ середину каждаго куска положить по большой мармеладинѣ или по чайной ложечкѣ ягодъ изъ какого-либо варенья, скатать въ шарикъ, обсыпать мукой и класть на доску или рѣшето такъ, чтобы пончики не касались другъ друга; поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошли, и тогда жарить въ хорошо разогрѣтомъ фрютюрѣ, пока подрумянятся. Фрютюръ для этого долженъ быть приготовленъ изъ нутренаго свинаго сала и не имѣть положительно никакого сторонняго запаха. Изъ фрютюра пончики вынимаютъ дрышлакомъ, переносятъ на рѣшето, покрытое непроклеенной бумагой, чтобы избытокъ сала могъ стечь, укладываютъ на блюдо и густо посыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

Отдѣльно подаютъ толченую корицу, сливки или холодное молоко.

1205b. Рѣзники.

Выдать: 1½ стак. муки, 1 стак. сливокъ, ½ стак. сметаны, 5 яицъ, 1 фун. сливочнаго масла, 3 золот. сухихъ дрожжей.

Муку замѣшиваютъ на яйцахъ, сливкахъ и сметанѣ вмѣстѣ съ дрожжами, распущенными въ небольшомъ количествѣ сливокъ, и даютъ хорошо подняться, послѣ чего прибавляютъ ¾ фун. слегка подогрѣтаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто получилось достаточно крутое; хорошо выбиваютъ и даютъ еще разъ подняться. Раскатываютъ тѣсто въ не очень толстую лепешку

нь видѣ бубноваго туза и величиной $1^1/_2$—2 вершка, дають еще разъ подняться и жарять въ маслѣ передъ самой подачей на столъ.

Отдѣльно подаютъ густыя сливки или сметану и толченый сахаръ.

1206. Наливашники.

Выдать: 2 ложк. прованскаго масла, $^1/_2$ чайн. ложк. соли, 1 фун. муки, $^1/_2$ фун. варенья, $^1/_4$ фун. сахарнаго песку.

Изъ 1 стак. воды, 2 ложк. прованскаго масла, $^1/_2$ чайной ложки соли и 1 фун. муки замѣшиваютъ тѣсто, тонко раскатываютъ его, рѣжутъ на большіе круги при посредствѣ средней величины кастрюльки, кладутъ на эти круги какое-нибудь варенье, но безъ сиропу, защипываютъ какъ большіе вареники и жарятъ въ фрютюрѣ, какъ въ № 1205, чтобы подрумянились и вздулись. Уложить на блюдо и еще горячіе обсыпать мелкимъ сахаромъ, а кто любитъ—толченой корицей.

1207. Хворостъ.

Выдать: $^1/_2$ стак. сахару, 3 стак. муки, 3 стак. масла, 1 рюмку рому и 3 яйца.

Муку размѣшиваютъ съ $1^1/_2$ стак. воды, прибавляютъ $^1/_2$ стак. сахару, 1 рюмку рому, 3 яйца и немного соли; когда тѣсто получится довольно крутое, его тонко раскатываютъ, рѣжутъ полосками, которыя переплетаютъ по своему усмотрѣнію, давая имъ различную форму, и опускаютъ въ сильно нагрѣтое масло, а еще лучше—въ фрютюръ наполамъ съ масломъ. Когда хворостъ этотъ слегка зарумянится, вынимаютъ его дрыщакомъ и кладутъ на рѣшето съ пропускной бумагой, чтобы удалять избытокъ жира; пересыпаютъ сахаромъ.

1207b. Или постный.

Выдать: $^1/_2$ фун. постнаго масла, $2^1/_2$ стак. муки, 1 рюмку рому, 2 ложки сахару.

3 ложки какого-нибудь постнаго масла (лучше всего хорошаго прованскаго) смѣшиваютъ съ $^1/_2$ стак. воды и $2^1/_2$ стакан. муки, слегка солятъ, прибавляютъ 1 рюмку рому или опорто, 2 ложк. толченаго сахару и дѣлаютъ тѣсто. Раскатываютъ, рѣжутъ и жарятъ въ постномъ маслѣ.

1207с. Хворостъ особымъ способомъ.

Выдать: 2 стак. муки, 5 лож. сахару, 3 стак. молока, 6 яицъ.

Тѣсто дѣлается на столько жидко, чтобы оно могло свободно литься изъ чайника Когда тѣсто готово, его вливаютъ въ чайникъ, а изъ него льютъ тонкой струей въ горячій фритюръ, направляя струю по разнымъ направленіямъ такъ, чтобы хворостъ получилъ бы видъ сѣтки или сѣтчатаго клубка. Остальное какъ въ № 1207.

1208. Яблоки въ тѣстѣ.

Выдать: 5 яблокъ, 4 яйца, 2 лож. сахару, 1 рюмку рому, 1 стак. сливокъ, муки

Очистить кислосладкія яблоки, нарѣзать ломтиками, какъ рѣжутъ обыкновенно лимонъ, но потолще, удалить середину и жарить въ слѣдующемъ тѣстѣ: смѣшать 4 яйца, 2 лож. сахару, рюмку рому, 1 стак. густыхъ сливокъ и столько муки, чтобы получилось тѣсто въ видѣ хорошей сметаны; немного этого тѣста налить на хорошо разогрѣтую сковороду съ масломъ, положить ломтикъ яблока, залить его тѣстомъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ, а еще лучше—дѣлать это въ формѣ для пышекъ. Обсыпать сахаромъ.

1209. Вареники съ вареньемъ.

Выдать: на тѣсто какъ въ № 287 и 1 фун. варенья, ¼ фун. сливочнаго масла, 3 стак. сметаны.

Тѣсто и проч. приготовляютъ какъ въ № 1138, но вмѣсто творогу вареники эту начиняютъ какимъ-либо варѣньемъ безъ сиропа, отвариваютъ въ соленой водѣ и обливаютъ масломъ и сметаной.

1210. Тоже изъ свѣжихъ ягодъ.

Выдать: на тѣсто какъ въ № 287 и 1 фун. какихъ угодно ягодъ, ½ фун. сахару, ¼ фун. сливочнаго масла, 2 стак. сметаны.

Приготовляютъ какъ № 1138, но вмѣсто творогу можно брать какія угодно ягоды, которыя очищаютъ, если надо—промываютъ или вытаскиваютъ косточки, какъ напр. изъ вишенъ, кизиля, сливъ и т. п., обсыпаютъ ихъ большимъ количествомъ мелкаго сахару и даютъ постоять 1—2 часа, чтобы ягоды сдѣлались мягкими. Отвариваютъ въ посоленой водѣ, обливаютъ масломъ и густой сметаной и подаютъ горячими.

1211. Розанчики.

Выдать: для тѣста какъ въ № 237, 1/4 фун. варенья и 1/4 фун. сахару.

Замѣсить тѣсто какъ для лапши № 237, но бѣлковъ класть въ два раза болѣе чѣмъ желтковъ. Раскатать тѣсто тонко, вырѣзать изъ него стаканомъ кружки, которые складывать по 4 вмѣстѣ, смазывая каждый кружочекъ желткомъ, и жарить въ фрютюрѣ. Помѣщаютъ розанчики на блюдо, на каждый кладутъ кучку варенья и посыпаютъ сахаромъ.

Эти розанчики гораздо вкуснѣе выходятъ изъ слоенаго тѣста № 1461.

1212. Тыковникъ.

Заварите на молокѣ пшенную кашу размазню, выложите въ деревянную чашку, смѣшайте съ нѣсколькими яйцами и съ такимъ же количествомъ, сколько получилось каши, натертой на теркѣ очищеной тыквы, посолите и прибавьте немного соли, если желаете—немного толченой корицы и, хорошо размѣшавъ, сложите въ кастрюлю, обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставьте въ духовую печь, чтобы хорошо запеклось. Выложите на блюдо.

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

1212b. Сыръ изъ шампиньоновъ и проч. свѣжихъ грибовъ.

Выдать: 1 фун. сливочнаго масла, 1 фун. свѣжихъ шампиньоновъ, 1/2 фун. гусиной или телячьей печонки, 1 ложку соли.

Шампиньоны и печонку поджариваютъ въ 2 — 3 ложкахъ масла, мелко рубятъ и, протеревъ чревъ рѣшето, смѣшиваютъ въ ступкѣ съ оставшимся сливочнымъ масломъ, солятъ по вкусу, еще одинъ разъ протираютъ, складываютъ въ масленку и хранятъ на льду.

Такимъ же точно образомъ дѣлается сыръ и изъ прочихъ свѣжихъ грибовъ.

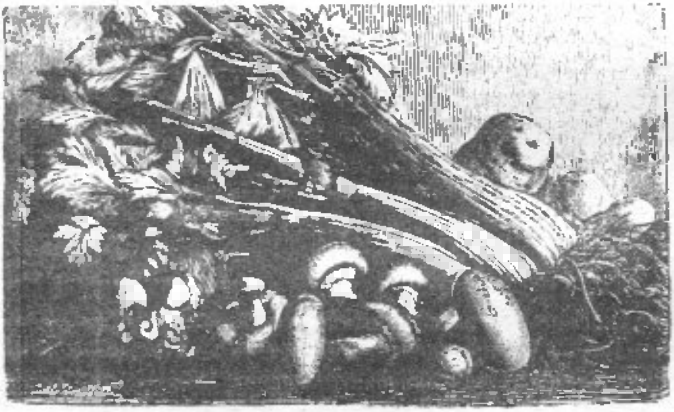

Рис. 62. Грибы и разная зелень.

ОТДѢЛЪ X.

СЛАДКІЯ БЛЮДА.

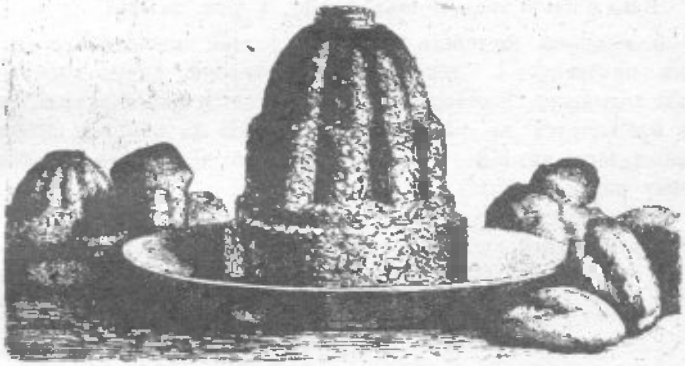

Рис. 63. Пудингъ

1213 Соусъ на винѣ.

Выдать: 2 стак. соуса № 412, 1 рюмку рому, 1 стак. вина, $^1/_2$ фун. сахару, понемногу корицы и гвоздики, 1 ложку картофельной муки.

Вскипятить 2 стак. основного бѣлаго № 412 или краснаго № 413 соуса, прибавить 1 рюмку рому, 1 стак. бѣлаго виноградного столоваго вина, $^1/_2$ фун. сахару, немного корицы и гвоздики; передъ отпускомъ прибавить ложку картофельной муки, хорошо разболтать и мѣшая вскипятить, пока погустѣетъ.

Подаютъ къ пудингамъ и многимъ сладкимъ кушаньямъ.

1214. Соусъ бешамель со сливками.

Выдать: 1 стак. сливочнаго масла, $^1/_4$ стак. муки, 4 куска сахару, 2 стак. сливокъ, душистаго масла по желанію.

1 стак. сливочнаго масла, $^1/_4$ стак. муки, 4 куска сахару и 2 стак. густыхъ сливокъ хорошо размѣшать, вскипятить и прибавить для запаху нѣсколько капель настойки ванили или какого угодно душистаго масла.

Подаютъ къ разнымъ сладкимъ блюдамъ.

1215. Соусъ сабайонъ.

Выдать: 5 яицъ, 1 стак. сахару, 1 стак. мадеры.

5 желтковъ растереть добѣла съ 1 стак. мелкаго сахару, потомъ прибавить 1 стак. мадеры и хорошо взбить вѣничкомъ; когда подымется, поставить на слабый огонь и бить вѣничкомъ, пока все превратится въ пѣну, но не доводить до кипѣнія, чтобы не образовалась яичница; послѣ этого по желанію можно прибавить рюмку рому и сейчасъ же подавать.

Этотъ соусъ подаютъ ко многимъ блюдамъ изъ зелени, какъ-то: спаржѣ, цвѣтной капустѣ, земляной грушѣ и пр. и пр., а равно и ко многимъ сладкимъ блюдамъ.

1216. Соусъ ромовый.

Выдать: 2 рюмки рому, 5 яицъ, 2 ложки сахару, 1 ложку муки, 1 ложку сливочнаго масла.

2 рюмки хорошаго рому, 5 желтковъ, 1 стак. воды, 2 ложки сахару, 1 ложку муки и 1 ложку сливочнаго масла хорошо смѣшать, поставить на плиту на легкій огонь и не переставать мѣшать, пока сгустится, стараясь, чтобы желтки не свернулись.

Подаютъ къ пудингамъ и пр. блюдамъ.

1217. Соусъ изъ сливъ.

Выдать: 25 сливъ, $^1/_4$ фун. сахару, $^1/_4$ стак. вина, $^1/_2$ ложки картофельной муки.

25 сливъ томить въ кастрюлѣ подъ крышкой съ небольшимъ количествомъ воды, послѣ чего протереть чрезъ рѣшето, прибавить $^1/_2$ ложки картофельной муки, $^1/_4$ фун. сахару или по вкусу, влить $^1/_2$ стак. краснаго вина, размѣшать и прокипятить мѣшая.

Подаютъ къ разнымъ сладкимъ блюдамъ и къ пудингамъ.

1218. Соусъ изъ малины.

Выдать: 1 фун. малины, $^1/_2$ стак. вина краснаго, 1 ложку картофельной муки, $^1/_4$ фун. сахару.

Малину протереть чрезъ рѣшето (частое), прибавить краснаго вина, воды, сахару и сгустить картофельной мукой, нагрѣвая и не переставая мѣшать.

Подаютъ какъ № 1217.

1219. Соусъ изъ земляники.

Приготовляется и подается какъ № 1218.

1220. Соусъ изъ клубники.

Приготовляется и подается какъ № 1218.

1221. Соусъ изъ черники.

Приготовляется и подается какъ № 1217.

1222. Соусъ изъ черной смородины.

Приготовляется и подается какъ № 1217.

1223. Соусъ изъ вишенъ.

Приготовляется и подается какъ № 1217.

1224. Соусъ изъ яблокъ.

Выдать: 5 антоновскихъ яблокъ и все что въ № 1218, кромѣ малины.

Сдѣлавъ предварительно пюре изъ печеныхъ яблокъ, поступаютъ далѣе какъ въ № 1218.

1225. Соусъ розовый

Выдать: $^1/_2$ фун. лепестковъ розъ, $^1/_2$ фун. сахару, 1 ложку картофельной муки.

$^1/_2$ фун. свѣжихъ лепестковъ розъ отвариваютъ въ 3-хъ стаканахъ воды, пока сдѣлаются мягкими; тогда прибавляютъ $^1/_2$ фун. сахару и еще кипятятъ, пока уничтожится пѣна, которую постоянно снимаютъ; протираютъ чрезъ рѣшето или процѣживаютъ чрезъ частое сито, сгущаютъ картофельной мукой и прибавляютъ нѣсколько капель слабой сѣрной кислоты, мѣшая, пока получится пріятный розовый цвѣтъ и настоящій розовый запахъ.

Подаютъ, какъ сказано въ № 1217.

1226. Соусъ изъ клюквы.

Выдать: 1 фун. клюквы, сахару по вкусу, 1 ложку картофельной муки.

Клюкву варятъ съ небольшимъ количествомъ воды, пока сдѣлается очень мягкая, тогда протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ для запаха 1 – 2 капли розоваго масла или настойки ванили, или нѣсколько листьевъ пахучей герани, прибавляютъ по вкусу сахару, сгущаютъ картофельной мукой, а листья герани выбрасываютъ.

Подаютъ какъ № 1217.

1227. Соусъ миндальный.

Выдать: $^3/_4$ стак. сладкаго и 5 штукъ горькаго миндалю, 2 стак. молока, 5 яицъ, $^1/_2$ стак. сахару.

$^3/_4$ стак. сладкаго и 5 штукъ горькаго миндалю ошпариваютъ кипяткомъ, чтобы легко было снять съ него кожицу, толкутъ и прибавляютъ 2 стак. теплаго молока; процѣдивъ, прибавляютъ 5 желтковъ, $^1/_2$ стак. сахару и осторожно подогрѣваютъ, пока сгуститъ.

Подаютъ какъ № 1217.

1228. Соусъ изъ сливокъ.

Выдать: 2 стак. сливокъ, $^1/_4$ фун сахару, 5 яицъ, $^1/_2$ ложки картофельной муки, ваниленаго настоя по желанію.

2 стак. сливокъ (въ крайнемъ случаѣ—молока) вскипятить съ $^1/_4$ фун. сахара, потомъ прибавить немного настойки ванили, смѣшать съ 5 желтками и $^1/_2$ ложки картофельной муки и осторожно подогрѣть, пока сдѣлается густо.

Подаютъ какъ № 1217.

1229. Соусъ изъ каштановъ.

Выдать: 1 фун. каштановъ, 1 стак. молока, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 3 зол. сухого бульону, 1 рюмку рому и сахару по вкусу.

1 фун. каштановъ очищаютъ и отвариваютъ до мягкости въ молокѣ, водѣ или бульонѣ; изъ отваренныхъ каштановъ дѣлаютъ пюре, къ которому прибавляютъ (смотря въ чемъ варились) бульону или молока 1 стак., $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, немного сухого бульону, по вкусу сахару, рюмку рому и подогрѣваютъ

Подается какъ № 1217.

1230. Соусъ изъ чернослива.

Приготовляется какъ № 1217.

1231. Соусъ изъ изюма.

Выдать: $^1/_2$ фун. изюму, $^1/_2$ лимона, 1 рюмку мадеры, 1 ложку картофельной муки.

$^1/_2$ фун. мелкаго изюму перебрать, промыть и положить въ кастрюлю, влить въ нее 2 стак. воды, накрыть крышкой и уварить паромъ до мягкости; прибавивъ по вкусу лимоннаго соку и 1 рюмку мадеры, сгустить при постоянномъ помѣшиваніи 1 ложкой картофельной муки.

Подаютъ какъ № 1217.

1232. Лапша молочная.

Приготовляется какъ № 237, но варятъ ее на не снятомъ молокѣ.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло, сахаръ и толченую корицу.

1233. Тоже постная.

Приготовляется какъ № 237, но варится на миндальномъ молокѣ.

1234. Или вермишель.

Приготовляется какъ № 1232 или № 1233, но вмѣсто домашней лапши засыпаютъ вермишель, звѣздочки и т. п.

1235. Супъ изъ сливъ.

Выдать: 10—15 шт. сливъ, 5 яицъ, $^1/_8$ фун. муки, $^1/_4$ фун. сладкаго миндалю.

5 яицъ хорошо размѣшать съ $^1/_8$ фун. муки, прибавить $^1/_2$ бут. воды или сметаны, $^1/_1$ фун. толченаго сладкаго миндалю и хорошо подогрѣть, чтобы только сгустѣло, но желтки не обратились въ яичницу; тогда прибавить 10—15 сливъ, разрѣзанныхъ пополамъ, безъ костей; для запаха прибавляютъ горькихъ миндалей и толченыя косточки изъ сливъ.

1236. Супъ изъ кардамона.

Выдать: $^1/_2$ французскаго хлѣба, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ стак. вина, 1 чайную ложку толченаго кардамона, 4 яйца.

Разварить бѣлый хлѣбъ въ водѣ съ масломъ, чтобы вышло густовато, протереть чрезъ рѣшето, прибавить бѣлаго столоваго

виноградного вина, сахару, цедры и немного мелко толченаго кардамону, хорошо 3—4 раза вскипятить и подбить 4 желтками. Подать отдѣльно бѣлые гренки.

1237. Супъ молочный.

Выдать: 2 бут. молока, 10 яицъ, 1 ложку картофельной муки, 1 чайную ложечку настойки ванили, 1 столовую ложку картофельной муки, $^1/_8$ фун. сахару.

2 бут. молока смѣшать съ 10 желтками и 1 ложкой картофельной муки, прибавить настойки ванили, $^1/_8$ фун. сахару и 2 капли масла горькихъ миндалей. Все это мѣшаютъ на слабомъ огнѣ, пока густѣетъ.

Отдѣльно подаютъ сахаръ, корицу и какое-либо сухое пирожное.

1238. Или.

Выдать: 2 бут. молока, $^1/_4$ фун. рису, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, 2 ложки муки.

Вскипятить 2 бут. молока, засыпать небольшимъ количествомъ риса, прибавить $^1/_4$ фун. масла, посолить, подправить мукой и дать упрѣть рису.

Отдѣльно подаютъ сахаръ и корицу.

1239. Или холодный.

Выдать: $^1/_8$ фун. пшена, 2 бут. молока, 2 ложки муки.

Вскипятить $^1/_8$ фун. хорошо промытаго пшена въ 2 бут. молока; дать хорошо развариться пшену, подправить мукой.

Подаютъ отдѣльно сахаръ, корицу и сдобный хлѣбъ.

1240. Супъ изъ вишенъ.

Выдать: 1 фун. вишенъ, 2 ложки муки, 3 стак. краснаго вина, по вкусу сахару, корицы и кардамону.

Вишни очищаютъ отъ косточекъ, косточки хорошо толкутъ въ мѣдной ступкѣ и смѣшиваютъ съ поджаренной въ маслѣ мукой, приливаютъ немного воды, процѣживаютъ на вишни, прибавляютъ краснаго вина пополамъ съ водой, сахару, корицы, кардамону и все хорошо кипятятъ.

Отдѣльно подаютъ гренки.

1241. Супъ изъ ягодъ.

Супъ изъ какихъ бы то ни было ягодъ приготовляется и подается какъ № 1240.

1242. Супъ изъ саго на винѣ.

Выдать: 2 бут. вина, кусокъ корицы, 5 гвоздикъ, по вкусу сахару, ¼ фун саго.

Къ 2 бут. воды прибавить 2 бут. краснаго столоваго вина, положить кусокъ корицы, нѣсколько гвоздики, по вкусу сахару и дать вскипѣть, прибавивъ краснаго саго, но чтобы не было очень густо; когда саго упрѣетъ, но не разварится, перелить въ миску.

Отдѣльно подать гренки.

1243. Саго на молокѣ.

Выдать: ½ фун. саго, 2 бут. молока, по вкусу сахару.

Вскипятить молоко, засыпать бѣлое саго, прибавить нѣсколько капель миндальнаго горькаго масла и по вкусу сахару. Отдѣльно подать гренки, сахаръ и корицу.

1244. Супъ изъ пива.

Выдать: 1 фун. сметаны, 4 яйца, 2 бут. пива, ¼ фун. творогу, по вкусу сахару.

1 фун. сметаны смѣшать съ 4 сырыми желтками и съ 2 бут. пива, передъ подачей на столъ поставить на слабый огонь и мѣшать, пока погустѣетъ, прибавивъ по вкусу сахару, соли и немного протертаго творогу. Если покажется густо, то разбавить пивомъ.

Отдѣльно подать сухарики изъ кислаго чернаго хлѣба съ солью.

1245. И л и.

Выдать: 2 фун. сметаны, ⅛ фун. сливочнаго масла, по вкусу сахару, 2 бут. пива, 5 яицъ.

2 фун. сметаны и ⅛ фун. сливочнаго масла посолить, прибавить по вкусу мелкаго сахару, размѣшать, развести 2 бут. пива, положить 5 сырыхъ желтковъ и мѣшать на слабомъ огнѣ, пока сгустится; передъ подачей вылить въ миску съ черными сухариками или гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Къ нему также подаютъ нарѣзанный кусочками свѣжій сыръ изъ творогу съ тминомъ.

1246. Супъ изъ кваса холодный.

Выдать: 2 бут. квасу, ½ фун. сахарной патоки, по ½ чайной ложки толченой гвоздики, корицы и кардамону, 1 ложку картофельной муки.

Взять хорошаго квасу 2 бут., сахарной патоки ½ фун., кардамону, корицы и гвоздики понемногу, сгустить картофельной мукой и хорошо прокипятить. Остудить.

Подаются отдѣльно гренки изъ бѣлаго хлѣба.

1247. Супъ изъ вина.

Выдать: ½ апельсина, ½ лимона, ½ стак. изюму, 5 винныхъ ягодъ, 1 кислое яблоко, 2 груши, 2 бут. вина.

Снять цедру съ ½ апельсина и ½ лимона, мелко истолочь, а мякоть апельсина и лимона нарѣзать ломтиками. ½ стак. изюму, 5 винныхъ ягодъ, 1 кислое яблоко, 2 груши, 2 бутылки бѣлаго столоваго вина, нѣсколько корицы, сахару и гвоздики, — все вскипятить и вылить въ миску на апельсинъ съ цедрой. Подавать холоднымъ или горячимъ.

Отдѣльно какое-либо сухое пирожное.

1248. Супъ изъ тыквы.

Выдать: 1 тыкву средней величины, 2 бут. молока, ¼ фун. сливочнаго масла, 1 лимонъ.

Тыкву очищаютъ отъ верхней кожи и внутренности, рѣжутъ на куски, развариваютъ въ водѣ до мягкости и дѣлаютъ пюре. 2 бут. молока кипятятъ съ прибавленіемъ ¼ фун. сливочнаго масла; солятъ, прибавляютъ цедры съ 1 лимона, смѣшиваютъ съ протертой тыквой и еще немного даютъ покипѣть. Передъ подачей приправляютъ четырьмя желтками, слегка подогрѣвая.

Отдѣльно подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба.

1249. Взваръ.

Берутъ разныхъ сушеныхъ фруктъ и ягодъ, какъ-то: яблокъ, грушъ, чернослива, абрикосовъ, персиковъ, изюму, шепталы, вишенъ и пр., — все наливаютъ водой и увариваютъ до мягкости, подправляютъ картофельной мукой и, если желаютъ, сахаромъ.

Это блюдо по большей части подаютъ въ Великій сочельникъ, т.-е. 24 декабря.

1250. Толма грузинская.

Выдать: 4 айвы, 1/2 фун. телятины, 2 луковицы, 1 ложк. муки, немного корицы, по вкусу сахару, 1/4 фун. сливочнаго масла, 1/8 фун. кишмишу, 1/4 фун. сладкаго миндалю.

4 штуки айвы, а если таковой нѣтъ, то яблокъ, очистить, выбрать внутренность перочиннымъ ножомъ, нафаршировать и прикрыть крышечками отъ срѣзанныхъ верхушекъ айвы; укрѣпивъ ихъ деревянными гвоздиками, положить айву въ обмазанный масломъ сотейникъ крышечками вверхъ и запечь.

1/2 фунта мякоти телятины отварить въ 1 стак. воды, изрубить мелко и смѣшать съ 2 голов. мелко рубленаго и поджареннаго въ маслѣ лука, посыпать перцемъ, солью и этимъ фаршировать айву.

Оставшуюся внутренность отъ айвы или яблокъ положить въ кастрюлю, влить 1 стак. воды, дать упрѣть подъ крышкой, и протереть чрезъ сито.

1 ложк. муки, немного толченой корицы и сахару поджарить въ 1/4 фун. масла, развести сокомъ отъ внутренности айвы или яблокъ и прибавить по 1/8 фун. кишмишу и очищеннаго, мелко рубленаго сладкаго миндалю. Отдѣльно 1 ложку сахару поджарить, развести кипяткомъ, смѣшать все вмѣстѣ, дать еще вскипѣть и облить въ сотейникѣ айву, вынувъ предварительно изъ крышки деревянные гвоздики.

1251. Ломпоно.

Смотр. № 2071.

1252. Тыква запеченая.

Выдать: 1 средней величины тыкву, 3 яйца, 1 стак. сухарей, сахару по вкусу, 1 стак. сметаны, 1/4 фун. сливочнаго масла.

Тыкву очистить отъ верхней кожи и внутренности, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйца, сухари, уложить въ сотейникъ, немного посолить, посыпать сахаромъ по вкусу и, обливъ сметаной, поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Отдѣльно подать молоко, сахаръ и корицу.

1253. Тыковникъ.

Смотр. № 1212.

1254. Аржасъ.

Выдать: 10 стак. молока, 10 яицъ, 2 стак. сметаны, 1 стак. кишмишу.

10 стак. молока смѣшать съ 10 сырыми яйцами, прибавить 2 стак. сметаны, 1 стак. кишмишу и немного соли, размѣшать какъ можно лучше и кипятить мѣшая, чтобы молоко свернулось; послѣ этого все вылить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ, потомъ прибавить сахару, немного толченой ванили, салфетку завязать и повѣсить въ прохладное мѣсто на сутки.

Подавая выложить на блюдо, облить какимъ-либо сокомъ изъ варенья и отдѣльно подать сливки и сахаръ.

1255. Ринато.

Дѣлается какъ № 1254, но изъ хорошихъ густыхъ сливокъ. Подается такъ же.

1256. Бланманже.

Выдать: 3 стак. сливокъ, $^1/_2$ стак. сахару, 1 вершокъ ванили.

Распустить въ $^1/_2$ стак. горячей воды 12 золотн. желатину, смѣшать съ тремя стаканами горячихъ сливокъ (можно взять и молоко), прибавить $^1/_2$ стак. мелкаго сахару и 1 вершокъ ванили, мелко истертой съ кускомъ сахара, и залить въ форму. Когда остынетъ, форму подогрѣть въ горячей водѣ и выложить на блюдо.

1257. Или постное.

Дѣлается какъ № 1256, но вмѣсто сливокъ берутъ миндальное молоко № 1101 и прибавляютъ 1—2 капли масла горькихъ миндалей.

1257b. Биньетъ яблочный.

Смотр. № 1204.

1258. Блины морковные.

Смотр. № 1178.

1259. Блинчики.

Смотр. № 1185.

1260. Блины яблочные.

Смотр. № 1186.

1261. Блины манные.

Смотр. № 1187.

1262. Блины царскіе.

Смотр. № 1188.

1263. Блины съ вареньемъ.

Смотр. № 1189.

1264. Блины съ кремомъ.

Смотр. № 1190.

1265. Блины съ сабайономъ.

Смотр. № 1191.

1266. Блины по-англійски.

Смотр. № 1195.

1267. Блины по-голландски.

Смотр. № 1193.

1268. Вафли.

Смотр. №№ 1194, 1195, 1196 и 1197.

1269. Оладьи манныя.

Смотр. № 1179.

1270. Оладьи постныя.

Смотр. № 1180.

1271. Оладьи изъ разныхъ крупъ.

Смотр. № 1181.

1272. Оладьи съ вареньемъ. яблоками или мармеладомъ.

Смотр. № 1182.

1273. Оладьи миндальныя.

Выдать: 1 фун. муки, 1 стак. молока, $^1/_4$ фун. сладкаго миндалю, 3 яйца.

Замѣсить тѣсто на молокѣ изъ 1 фун. муки, прибавить немного сахару, смѣшать съ $^1/_4$ фун. очищеннаго и истолченнаго сладкаго миндалю, прибавить 3 сырыхъ яйца, развести все молокомъ до надлежащей густоты и печь.

Отдѣльно подаютъ сахаръ или варенье.

1274. Арме риттеръ.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, 1 стак. молока, 3 яйца, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла.

Рѣжутъ правильными ломтиками французскій хлѣбъ, намачиваютъ въ молокѣ съ яйцами, обсыпаютъ сахаромъ и поджариваютъ въ сливочномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; складываютъ на блюдо и обливаютъ какимъ-нибудь вареньемъ или посыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

1275. Пампушки малороссійскія.

Выдать: все нужное для тѣста на пирогъ, $^1/_2$ фун. маку, сахару по вкусу.

Дѣлаютъ тѣсто на дрожджахъ, какъ для пироговъ, раскатываютъ его на 1—2 блина, не очень толстыхъ, и пекутъ въ печи;

когда готово, рѣжутъ на небольшіе четырехъ-угольные квадратики, помѣщаютъ въ миску, обливаютъ толченымъ макомъ съ водой и подслащиваютъ сахаромъ.

1276. Наливашники.

Смотр. № 1206.

1277. Хворость.

Смотр. № 1207.

1278. Яблоки въ тѣстѣ.

Смотр. № 1208.

1279. Вареники съ вареньемъ.

Смотр. № 1209.

1280. Вареники изъ ягодъ.

Смотр. № 1210.

1281. Пончки.

Смотр. № 1205.

1282. Сырники, или творожники.

Смотр. №№ 1134 и 1135.

1283. Сырники блинчатые.

Смотр. № 1136.

1284. Вареники съ сыромъ.

Смотр. № 1138.

1285. Пышки.

Смотр. № 1183 и 1184.

1286. Каша изъ каштановъ.

Выдать: 1 фун. каштановъ, 4 стак. сливокъ, $^1/_2$ фун. сахару.

1 фун. очищенныхъ каштановъ отварить въ молокѣ или водѣ, сдѣлать пюре, смѣшать съ сахаромъ по вкусу, прибавить 3 стак. сливокъ, хорошо размѣшать, выложить на блюдо и въ середину положить взбитыя сливки съ сахаромъ.

Отдѣльно подать вафли № 1124 или бисквиты.

1286а. Каша изъ тыквы.

Выдать: 1 тыкву средней величины, 2 стак. молока, $^1/_2$ фунта пшена.

Очистить тыкву отъ кожи и середины, нарѣзать на куски и натереть на теркѣ; прибавить къ этому пюре кипящаго молока и дать вскипѣть, потомъ всыпать хорошо промытаго пшена, посолить и поставить въ печь, чтобы упрѣло.

1287. Каша гурьевская.

Выдать: 1 фун. грецкихъ орѣховъ, $^1/_8$ фун. сладкаго миндалю, 6 стак. сливокъ, 2 стак. манныхъ крупъ, 1 стак. сахару, $^1/_4$ фун. цукатовъ, $^1/_4$ фун. мармеладу.

1 фун. грецкихъ орѣховъ и $^1/_8$ фун. сладкаго миндалю очистить и мелко истолочь, подливая воды, чтобы не замаслилось.

Налить 6 стак. сливокъ въ кастрюлю, по возможности широкую, поставить на слабый огонь и дать слегка кипѣть, снимая пѣнки; когда этихъ пѣнокъ наберется достаточно, въ оставшіяся сливки всыпать 2 стак. манныхъ крупъ и сварить изъ этого кашу, въ которую, еще горячую, всыпать толченыхъ орѣховъ и миндалю, прибавить 1 стак. сахару и хорошо размѣшать.

Класть на блюдо рядъ каши, сверхъ ея мелко-рубленые цукаты и мелкій мармеладъ, а сверху — пѣнки и т. д.; закончить кашей, убрать мармеладомъ.

Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Манную крупу можно замѣнить рисомъ; тогда убираютъ сверху вареньемъ, чтобы не походило на кутью.

1288. Каша рисовая.

Приготовляется, какъ № 1123, на молокѣ, посыпается сахаромъ и убирается вареньемъ.

Отдѣльно подаются молоко и сахаръ съ корицей.

1289. Каша манная.

Смотр. № 1122.

1290. Каша на сливках.

Выдать: 2 бут. сливок, $^1/_2$ фун. манных круп, $^1/_2$ фун. толченых грецких орехов, 2 стак. сахару.

Вскипятить 2 бут. хороших густых сливок, всыпать в них $^1/_2$ фун. манных круп, $^1/_2$ фун. толченых грецких орехов и 1 стак. мелкаго сахару,—все это варить, постоянно мешая, чтобы не пригорело и не было бы комков; когда готово, сложить в сотейник, обсыпать толстым слоем сахара и поставить в духовую печь, чтобы сверху запеклась пенкой. Отдельно подают сливки.

1291 Рис запеченый.

Выдать: 2 бут. молока, 1 фун. рису, 7 яиц, $^1/_4$ фун. изюму, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 3 лож. сухарей.

1 фун. промытаго риса отварить до готовности в 2 бут. молока, остудить и хорошо размешать с 7 сырыми яйцами; прибавить $^1/_4$ фун. изюму мелкаго, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, немного соли, выложить в кастрюлю, вымазанную внутри холодным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовую печь, чтобы зарумянилось.

К нему подают какой-либо ягодный соус с вином.

1292. Рис с сабайоном.

Выдать: все что в № 1291 и 1 стак. соуса № 1215.

Приготовляется как № 1291; когда все будет готово, то рис смешивают с соусом сабайон № 1215 и тотчас же подают на столь.

1292а. Рис отварной.

Выдать: 2 стак. рису, 1 стак. изюму, $^1/_2$ стак. сахару.

Отварить 2 стак. перемытаго рису в воде или молоке, откинуть на решето и облить холодной водой; смешать этот рис с 1 стак. перебраннаго и перемытаго изюму или черносливу, выложить на блюдо и обсыпать сахаром.

Отдѣльно подать какой-нибудь соусъ изъ ягодъ или миндальное молоко и сахаръ или сыту изъ меда, разбавленнаго кипяткомъ.

1293. Кутья.

Выдать: $^1/_2$ фун. пшеницы, $^1/_4$ фун. кишмишу, $^1/_4$ фун. меду, $^1/_2$ фун. грецкихъ орѣховъ, $^1/_4$ фун. мармеладу.

Пшеницу хорошо промыть и отварить до мягкости вмѣстѣ съ кишмишемъ, откинуть на рѣшето, обдать холодной водой и дать ей стечь; на блюдѣ пшеницу облить медомъ, растворенным въ небольшомъ количествѣ теплой воды, смѣшать съ толчеными грецкими орѣхами и убрать мармеладомъ, часть котораго можно смѣшать съ кутьей.

Эта кутья подается подъ Крещенье.

1294. И л и.

Дѣлается такъ же какъ № 1293, но съ рисомъ и подается на поминкахъ.

1295. Макароны съ творогомъ.

Выдать: 1 фун. макаронъ, $^1/_2$ фун. кишмишу, 3 яйца, $^1/_2$ фун. творогу, $^1/_2$ фун. сметаны, 4 ложк. сухарей, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла.

1 фун. макаронъ отвариваютъ въ бульонѣ или въ посоленой водѣ и обсыпаютъ ихъ $^1/_4$ фунт. кишмиша, смѣшаннаго съ 2 сырыми яйцами. Отдѣльно протираютъ $^1/_2$ фун. творогу и смѣшиваютъ его съ $^1/_2$ фун. сметаны и съ 1 яйцомъ. Сотейникъ внутри обмазываютъ масломъ, обсыпаютъ сухарями, кладутъ въ него рядъ макаронъ съ кишмишемъ и обсыпаютъ творогомъ со сметаной, потомъ опять рядъ макаронъ и сверху сметана съ творогомъ; поливаютъ растопленнымъ масломъ и, обсыпавъ сухарями, запекаютъ.

1296. Макароны по-польски.

Выдать: 1 фун. макаронъ, 4 ложк. сухарей, 2 стак. сметаны, $^1/_4$ фун. швейцарскаго сыру, $^1/_4$ фун. сахару.

Отварваютъ макароны въ бульонѣ, молокѣ или водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой; отваренные макароны кладутъ въ сотейникъ, смазанный масломъ и обсыпанный

сухарями, обливаютъ сметаной съ сахаромъ, обсыпаютъ сухарями и тертымъ швейцарскимъ сыромъ и даютъ зарумяниться.

Отдѣльно подаютъ сахаръ и толченую корицу.

1297. Пасха.

Выдать: 5 фун. творогу, 5 яицъ, $^1/_4$ фун. кишмишу, 5 зеренъ кардамону, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $1^1/_2$ фун. сахару, 1 лимонъ.

5 фун. свѣжаго творогу завязываютъ съ вечера въ салфетку, кладутъ на нее доску, а на доску какую-нибудь тяжесть, напр. камень, и оставляютъ на всю ночь. Утромъ творогъ протираютъ чрезъ рѣшето, солятъ, прибавляютъ 5 сырыхъ яицъ, $^1/_2$ фун. кишмишу или коринки, 5 зеренъ мелко толченаго кардамону, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $1^1/_2$ фун. сахару и мелко рубленой цедры съ 1 лимона. Пасочную форму смачиваютъ водой, выстилаютъ тонкой кисеей и выкладываютъ въ нее весь творогъ, устанавливаютъ форму между четырьмя кирпичами, прикрываютъ верхъ пасхи дощечкой и накладываютъ камень; къ вечеру, когда несть осващать, форму разбираютъ и пасху помѣщаютъ на блюдо.

1298. Пасха кондитерская.

Выдать: 10 фун. творогу, 3 фун. сливочнаго масла, 15 яицъ, 3 фун. сметаны, 6 зол. соли, 3 фун. сахару, по $^1/_4$ фун. цукату лимоннаго и апельсиннаго, $^1/_4$ фун. коринки, 1 фун. миндалю, 5 зол. настойки ванили.

10 фун. свѣжаго творогу положить въ кастрюлю и, наливъ примѣрное количество воды, хорошо прокипятить, послѣ чего положить подъ прессъ, какъ въ № 1297; на другое утро творогъ протереть чрезъ рѣшето, прибавить къ нему 3 фун. сливочнаго масла, 15 яицъ, 3 фун. сметаны, 6 зол. соли, 3 фун. мелкаго сахару, по $^1/_4$ фун. мелкорубленнаго лимоннаго и апельсиннаго цукату, $^1/_4$ фун. коринки, 1 фун. мелкорубленнаго сладкаго миндалю и 5 зол. настойки ванили или 5 капель масла горькихъ миндалей, сложить въ форму и проч., какъ сказано въ № 1297.

1299. Пасха розовая.

Дѣлается какъ № 1298, но предварительно творогъ послѣ того какъ его отожмутъ; подкрашиваютъ № 2108, а потомъ уже окрашенный протираютъ чрезъ рѣшето. Для запаху прибавляютъ 2—4 капли розоваго масла.

1300. Желе лимонное.

Выдать: 1 фун. сахару, по вкусу—лимонной кислоты, 12 зол. желатину, 1 яйцо.

Въ 2 бут. воды *) растворяютъ 1 фун. мелкаго сахару, прибавляютъ по вкусу лимонной кислоты, 12 зол. желатину, одно сырое яйцо, хорошо разбалтываютъ и даютъ хорошо вскипѣть, потомъ процѣживаютъ еще горячее чрезъ салфетку, прибавляютъ для запаху нѣсколько капель лимоннаго масла, выливаютъ въ форму и даютъ остыть. При подачѣ форму на одну секунду погружаютъ въ горячую воду и опрокидываютъ на блюдо. Кругомъ убираютъ маленькими формочками, залитыми или изъ того же желе или изъ бланманже № 1256, или какимъ-нибудь другимъ цвѣтнымъ желе или пирожнымъ безе № 1362.

1301. Желе изъ ягодъ.

Для этого сокъ или морсъ изъ какихъ угодно ягодъ берутъ или цѣльный, или разбавляютъ по желанію водой или виномъ, прибавляютъ рыбьяго клею или желатину въ той пропорціи, какая указана въ № 1300, и поступаютъ далѣе какъ сказано въ томъ же №.

1302. Желе на винѣ.

Дѣлаютъ изъ какого угодно виноградиаго вина, слабаго или крѣпкаго, цѣльнаго или разбавленнаго водой, придерживаясь пропорціи, указанной въ № 1300, относительно количества жидкости и клея; что же касается до количества сахара, то оно измѣняется, смотря по кислотности вина и, болѣе или менѣе, зависитъ отъ вкуса.

1303. Желе тѣневое.

Приготовляютъ какое-нибудь безцвѣтное желе, напримѣръ хоть лимонное № 1300, и раздѣляютъ его на 3—4 части; первую часть наливаютъ въ форму и даютъ остыть, потомъ во вторую часть прибавляютъ немного настойки коцениля № 2106, заливаютъ на первую часть, опять выносятъ на холодъ и даютъ остыть; далѣе въ третью порцію безцвѣтнаго желе прибавляютъ

*) Если это желе хотятъ приготовить повкуснѣе, то воду смѣшиваютъ пополамъ съ какимъ-нибудь легкимъ столовымъ бѣлымъ виномъ.

въ два раза болѣе кошенили, чѣмъ было взято въ первый разъ, опять заливаютъ въ форму и опять охлаждаютъ; наконецъ въ четвертую порцію кладутъ кошенилевой настойки въ 4 раза болѣе предыдущей и опять, заливши, остужаютъ. Когда вынутъ это желе изъ формы, то получится очень красивое розовое желе, верхушка котораго будетъ прозрачна, а къ основанію все темнѣе и темнѣе.

1304. Желе разноцвѣтное.

Если желаютъ сдѣлать разноцвѣтное желе, то берутъ ихъ нѣсколько сортовъ, которые должны между собой разнится не только цвѣтомъ, но и вкусомъ. Напримѣръ, чтобы приготовить желе трехъ цвѣтовъ, обыкновенно приготовляютъ желе или лимонное или апельсинное, потомъ желе изъ краснаго вина или изъ клюквы (если изъ клюквы, то прибавляютъ 1 каплю розоваго масла) и бланманже № 1256, на сливкахъ или молокѣ. Сначала заливаютъ въ форму лимонное (безцвѣтное) желе, даютъ остыть на холоду, на него льютъ желе изъ клюквы или краснаго вина, даютъ опять остыть и наконецъ заливаютъ бѣлое бланманже, что выйдетъ очень вкусно и красиво.

1305. Желе куриное гнѣздо.

Выдать: 10 яицъ, все нужное для №№ 1256 и 1300, $^1/_4$ фун. цувату, вареньи ренглотовъ.

Взять 10 сырыхъ куриныхъ яицъ, проковырять въ нихъ осторожно съ двухъ противоположныхъ сторонъ по маленькому отверстію и болтая выпустить все ихъ содержимое, а полученную пустую скорлупу окунуть въ горячее бланманже № 1256, чтобы скорлупа наполнилась; тогда скорлупу обтираютъ, дырочки заклеиваютъ воскомъ, а еще лучше—сургучемъ и выносятъ въ прохладное мѣсто, чтобы остыло. Далѣе берутъ большое круглое блюдо, наливаютъ на него какое-нибудь прозрачное желе, подкрашенное жареным сахаромъ, и даютъ остыть, а потомъ убираютъ тонко шинкованными цукатами изъ апельсинъ, лимоновъ и арбузной корки, вареньемъ ренглотовъ, чтобы походило на траву или солому, а посреднѣ помѣщаютъ залитое бланманже, снявъ скорлупу. Можно еще огарнировать безе или разноцвѣтнымъ мармеладомъ. Многіе дѣлаютъ точно такъ же, но яйца кладутъ кругомъ блюда, а посреднѣ помѣщаютъ чучело курицы, которая изображаетъ насѣдку. Такое желе ставятъ на столъ въ Свѣтлое Христово Воскресеніе.

1306. Компотъ изъ каштановъ.

Выдать: $^1/_2$ фун. каштановъ, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, $^1/_4$ фун. сахару, $^1/_4$ фун. варенья, $^1/_2$ стак. вина.

Каштаны очищаютъ отъ кожи, отвариваютъ въ водѣ или молокѣ, поджариваютъ въ маслѣ съ сахаромъ и обливаютъ яблочнымъ сокомъ изъ-подъ варенья, разбавленнымъ виномъ.

1307. Компотъ изъ рису.

Выдать: $^1/_2$ фун. рису, $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, 3 стак. сливокъ, 3 яблока, $^1/_4$ фун. сахару, по 1 апельсину и лимону, свѣжихъ ягодъ и 2 рюмки мараскина.

$^1/_2$ фун. рису отвариваютъ, отбрасываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой, потомъ перекладываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ немного сливочнаго масла, сахару, немного соли и 3 стак. сливокъ, ставятъ на легкій жаръ и помѣшиваютъ, пока рисъ хорошо утомится. Затѣмъ рисъ перекладываютъ на блюдо и, давъ остыть, кладутъ на него ломтики отваренныхъ яблокъ, посыпая ихъ сахаромъ и цедрой изъ апельсиновъ и лимоновъ, тонко нашинкованныхъ, и какія случатся подъ рукой свѣжія ягоды, а за неимѣніемъ ихъ — варенье; все обливаютъ сахарнымъ сиропомъ съ прибавкой какого-нибудь ликера, лучше всего мараскина.

1308. Компотъ изъ грушъ.

Выдать: 4 груши, 1 фун. сахару, 1 стак. бѣлаго вина, 1 лимонъ, 1 апельсинъ.

Груши варятъ съ небольшимъ количествомъ воды въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ, пока онѣ сдѣлаются мягкими. Отдѣльно варятъ сахарный сиропъ на бѣломъ столовомъ винѣ, но не очень жидкій, и опускаютъ туда сваренныя груши, нарѣзанныя продолговатыми ровными ломтиками; прокипятивъ 1 — 2 раза, груши вынимаютъ и укладываютъ на блюдо, а сиропъ продолжаютъ уваривать съ шинкованными корками лимона и апельсина; когда онѣ сдѣлаются мягкими, этимъ сиропомъ обливаютъ груши. Подаютъ холоднымъ.

1309. Компотъ изъ яблокъ.

Выдать какъ въ № 1308, но вмѣсто грушъ выдать 4 яблока.

Яблоки очищаютъ, разрѣзываютъ вдоль на ровные ломтики, удаляютъ сердцевину и дѣлаютъ компотъ, какъ сказано въ № 1308.

1310. Варенецъ.

Смотри № 1098.

1311. Кремъ сливочный.

Выдать: 2 стак. сливокъ, 5 яицъ, ½ фун. сахару, 6 зол. желатину.

2 стак. хорошихъ густыхъ сливокъ взбить въ пѣну на холоду. 5 сырыхъ желтковъ растереть добѣла съ ½ фун. сахару; развести въ ½ стак. воды 6 зол. желатину, влить въ желтки, поставить на плиту на легкій жаръ и мѣшать, пока погустѣетъ; тогда, давъ остыть, хорошо взбить, смѣшать со сливками, выложить въ форму и дать застыть на льду. Можно дѣлать и изъ миндальнаго молока.

Рис. 84. Кремъ.

Этотъ кремъ можно дѣлать и проще: взбитыя сливки смѣшать съ разведеннымъ клеемъ и мелкимъ сахаромъ, прибавить для запаха какого-нибудь душистаго масла и, выложивъ въ форму, поставить на ледъ.

1312. Кремъ кофейный.

Выдать: ¼ фун. жженаго кофе, 2 стак. сливокъ, ½ фун. сахару, 6 зол. желатину.

¼ фун. жженаго молотаго кофе кипятятъ съ 2 стак. сливокъ, потомъ процѣживаютъ и взбиваютъ съ сахаромъ въ пѣну; остальное—какъ въ № 1311.

1313. Кремъ изъ сабайона.

Выдать: 2 стак. сабайону № 1215, 8 зол. желатину.

Къ соусу сабайонъ № 1215 прибавляютъ распущенный клей, взбиваютъ и остуживаютъ.

1314. Кремъ шоколадный.

Выдать: ½ фун. шоколаду, 2 стак. сливокъ, ½ фун. сахару, 6 зол. желатину.

Дѣлается какъ № 1312, но его послѣ парки не процѣживаютъ, а только даютъ сливкамъ съ шоколадомъ охладѣть, взбиваютъ съ сахаромъ въ пѣну и проч., какъ въ № 1311.

1315. Кремъ чайный.

Приготовляется какъ № 1312.

1316. Кремъ ягодный.

Изъ какихъ угодно свѣжихъ ягодъ дѣлаютъ пюре, протирая ягоды чрезъ рѣшето, и смѣшиваютъ съ взбитыми сливками и распущеннымъ въ водѣ желатиномъ, помѣщаютъ въ форму и выносятъ на ледъ. Выложивъ изъ формы на блюдо, убрать вареными корками апельсиновъ, лимоновъ, мармеладомъ и облить какимъ-нибудь сиропомъ.

1317. Кремъ фруктовый.

Фрукты сначала пекутъ или отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды и, сдѣлавши пюре, поступаютъ далѣе какъ въ № 1316.

1318. Или.

Выдать: 2 стак. морса или пюре, 4 яйца, $^1/_2$—1 фун. сахару, 6 зол. желатину.

Приготовляютъ пюре изъ печеныхъ, вареныхъ или сырыхъ фруктовъ или дѣлаютъ сырой морсъ изъ ягодъ; того или другого надо взять 2 стак., смѣшать съ 4 бѣлками, 1 фун. или $^1/_2$ фун., смотря по кислотности фрукта, мелкаго сахару и, прибавивъ разведеннаго клея, взбивать въ пѣну на льду, пока подымется и сгустится.

1319. Кремъ брюле.

Выдать: $3^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_2$ фун. сахару, 4 яйца, 6 зол. желатину.

Поджариваютъ 1 столовую ложку мелкаго сахару до темнаго цвѣта, прибавляютъ 5 ложекъ сливокъ, кипятятъ и смѣшиваютъ съ 3 стаканами сливокъ, растертыхъ съ 4 желтками и $^1/_2$ фун. сахару, ставятъ на легкій огонь и все время мѣшаютъ, чтобы не сдѣлалось яичницы; когда сгустится, прибавляютъ 6 зол. желатину, распущеннаго въ водѣ.

1320. Пломъ-пудингъ.

Видать: 1 французскій хлѣбъ, 1 стак. сливокъ, 1 фун. мелкаго изюму, $^1/_4$ фун. коринки, $^1/_8$ фун. апельсиннаго цуката, $^1/_8$ фун. лимоннаго цуката, $^3/_4$ фун. крупичатой муки, 1 фун. сахару, 1 фун. почечнаго сала, 2 рюмки рому.

Фунтъ мякоти бѣлаго хлѣба размачиваютъ въ сливкахъ, прибавляютъ 1 фун. мелкаго изюму безъ сѣмячекъ, $^1/_8$ фун. коринки, $^1/_8$ фун. апельсинныхъ свѣжихъ цукатовъ, $^1/_8$ фун. лимонныхъ цукатовъ, $^3/_4$ фун. крупичатой муки, 1 фун. мелкаго сахару и 1 фун. почечнаго сала. Все мелко толкутъ и протираютъ чрезъ рѣшето, чтобы вся масса приняла однообразный видъ. Послѣ этого ее кладутъ въ салфетку, туго завязываютъ крѣпкой веревкой и опускаютъ въ кастрюлю съ водой, а самую салфетку вѣшаютъ на перекладину, сдѣланную на кастрюлѣ такъ, чтобы увелокъ этотъ съ массой касался бы воды только наполовину, и варятъ не менѣе 6 часовъ, наблюдая при этомъ, чтобы выкипѣвшая вода была замѣняема свѣжею и находилась бы всегда въ одномъ первоначальномъ уровнѣ. По окончаніи варки развязываютъ салфетку и готовый пломъ-пудингъ выкладываютъ на блюдо, обливаютъ ромомъ, зажигаютъ и въ такомъ видѣ подаютъ на столъ.

Отдѣльно подаютъ соусъ сабайонъ.

1321. Пуншъ глясе.

Приготовивъ лимонное мороженое, какъ описано въ № 1349, положить въ него 3 сырыхъ бѣлка и взбивать всю массу не менѣе часа, послѣ чего влить большую рюмку рому или двѣ мараскина или $^1/_2$ стак. шампанскаго, хорошо размѣшать и, наложивъ въ большія рюмки или бокалы, подать на столъ. Такимъ же образомъ можно поступать и съ прочимъ мороженымъ.

1322. Пуншъ глясе по-королевски.

Видать: 2—3 ананаса, 1 бут. бѣлаго рейнвейна, 1 бут. шампанскаго, $^1/_2$ бут. мараскина, $^1/_2$ бут. рому, сокъ изъ 8-ми лимоновъ и 5 апельсиновъ, 4 фун. сахару.

Сокъ апельсиновъ и лимоновъ смѣшиваютъ съ 1 стак. воды и кипятятъ съ сахаромъ, снимая пѣну. Когда сиропъ получится вполнѣ прозрачный, прибавляютъ мелко нарубленные и истолченные въ деревянной ступкѣ ананасы и ромъ, хорошо закрываютъ и да-

ютъ остыть, послѣ чего вливаютъ рейнвейнъ, шампанское, мараскинъ и ромъ и замораживаютъ. Получится жидкое мороженое.

1323. Кисель клюквенный.

Выдать: 6 стак. морсу, 1 стак. картофельной муки.

Кисель можно приготовить изъ всякаго морсу, фруктовъ, ягодъ, молока и пр., для чего поступаютъ такъ: морсъ дѣльный или разбавленный водой смѣшиваютъ по вкусу съ сахаромъ или прибавляютъ лимонной кислоты, кладутъ по желанію какого-либо душистаго масла или душистой настойки, если самъ морсъ не имѣетъ своего запаха, и на 6 стак. этого морсу берутъ 1 стак. картофельной муки, хорошо разболтываютъ, ставятъ на плиту на сильный жаръ и, не прекращая, скоро и сильно мѣшаютъ, чтобы не образовалось комковъ. Когда вся масса погустѣетъ и сдѣлается однообразной, снимаютъ съ огня и подаютъ горячій, кто любитъ, или холодный.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ. Молоко или сливки подаютъ къ холодному.

1324. Кисель на винѣ.

Красное или бѣлое вино разбавляютъ пополамъ водой, прибавляютъ по вкусу сахару и приготовляютъ кисель какъ въ № 1323.

1325. Кисель на квасу.

Дѣлается какъ № 1323.

1326. Кисель яблочный.

Дѣлается изъ яблочнаго пюре, которое разводятъ водой, прибавляютъ по желанію бѣлаго столоваго вина и по вкусу сахару; остальное какъ въ № 1323.

1327. Кольца.

Выдать: 2 стак. молока, $1^1/_2$ фун. муки, 6 яицъ, сахару по вкусу.

Вскипятить 2 стак. молока, заварить имъ погуще крупчатую муку и хорошо проварить въ кастрюлѣ, постоянно мѣшая. Когда хорошо проварится, даютъ остыть *) и прибавляютъ яицъ

*) Если къ этому остывшему тѣсту прибавить 4 зол. сухихъ дрожжей и дать ему подняться, то кольца выйдутъ еще лучше.

столько, чтобы вышло жидкое тѣсто; солятъ, кладутъ по желанію сахару и выпускаютъ прямо въ горячій фрютюръ чрезъ бумажную трубочку или для сего устроенный и находящійся въ продажѣ шприцъ, дѣлая фигуру въ видѣ браслета; когда подрумянится, вынимаютъ друшлакомъ, кладутъ на неклееную бумагу, чтобы удалить лишній жиръ, складываютъ на блюдо и обсыпаютъ сахаромъ.

1328. Котлеты рисовыя.

Выдать: 1 фун. рису, 4 яйца, ½ фун. сливочнаго масла, ¼ фун миндалю, 1 ложку сахару, ½ лимона, 2 ложки муки, ½ фун. масла и соусу №№ 1217—1224.

Сдѣлавъ густую кашу изъ отвареннаго риса, прибавить къ ней сырыхъ яицъ, масла, соли, немного розоваго масла или флеръ-доранжеваго, мелко рубленаго сладкаго миндалю, сахару, стертаго съ лимонной цедрой, и 2 ложки муки; сдѣлать изъ этого котлеты и, обжаривъ въ маслѣ, облить какимъ-либо фруктовымъ соусомъ №№ 1217—1224. Можно въ котлеты прибавить кишмишу.

1329. Котлеты съ шоколадомъ.

Выдать: какъ въ № 1328 и ½ фун. шоколаду, 3 яйца, 2 ложки сахару, 2 стак. молока.

Приготовляютъ котлеты какъ въ № 1328; поджаривъ, обваливаютъ ихъ въ тертомъ шоколадѣ, складываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ: 3 желтка, 2 ложки сахару и 2 ложки тертаго шоколаду съ 2 стак. теплаго молока ставятъ на плиту, на легкій жаръ, мѣшаютъ, пока сгустѣетъ, и обливаютъ котлеты.

1330. Тоже съ вареньемъ.

Рисъ отвариваютъ въ молокѣ, прибавляютъ сырыхъ яицъ, солятъ, дѣлаютъ большіе шарики, въ середину которыхъ кладутъ какое-нибудь варенье безъ соку, дѣлаютъ форму котлеты, поджариваютъ въ маслѣ и обливаютъ какимъ-либо соусомъ изъ ягодъ.

1331. Клецки миндальныя.

Выдать: ½ фун. сладкаго миндалю, 10 штукъ горькаго миндалю, 1 стак. молока, 5 яицъ, ½ французск. хлѣба, соуса № 1228.

½ фун. очищеннаго сладкаго и 10 шт. горькаго миндалю толкутъ и подливаютъ 1 стак. молока, потомъ прибавляютъ 6 сы-

рыхъ яицъ и тертаго мякиша хлѣба; солятъ, хорошо размѣшиваютъ и опускаютъ въ молочный соусъ № 1228, или поджариваютъ въ маслѣ, складываютъ на блюдо и обливаютъ тѣмъ же молочнымъ соусомъ, посыпаютъ сахаромъ и корицей.

1332. Клецки яблочныя.

Выдать: 5 яблокъ, ½ фун. миндалю, ¼ фун. сливочнаго масла, ½ французскаго хлѣба, 4 яйца, ½ фун. сахару, 4 ложки сухарей.

Яблоки очищаютъ отъ верхней кожицы и сердцевины, пропускаютъ 1—2 раза чрезъ мясорубку, протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ толченаго миндалю, сколько получилось яблочнаго пюре, масла, тертаго бѣлаго хлѣба, яицъ и сахару по вкусу, солятъ, все хорошо смѣшиваютъ, дѣлаютъ круглыя клецки, обваливаютъ въ сухаряхъ и жарятъ въ маслѣ или въ фрютюрѣ; обливаютъ соусомъ № 1228 или соусомъ изъ ягодъ № 1217—1224 включительно.

1333. Клецки грушевыя.

Приготовляются какъ № 1332.

1334. Пюре испанское.

Выдать: 1¼ фун. каштановъ, ¼ фун. сливочнаго масла, 1 стак. мадеры, ½ стак. мараскину, 1 стак. сахару, 2 стак. сливокъ, ¾ фун. сахару, 4 яйца.

1 фун. очищенныхъ каштановъ положить въ кастрюлю съ ¼ фун. сливочнаго масла, влить 1 стак. мадеры, ½ стак. мараскину, 1 стак. мелкаго сахару и ½ стак. воды и отварить въ этомъ каштаны до мягкости подъ крышкой, потомъ протереть чрезъ рѣшето, выложить на блюдо горкой и вокругъ убрать взбитыми сливками съ сахаромъ, а сверху взбитыми бѣлками съ сахаромъ; поставить въ сильный жаръ, чтобы бѣлки испеклись и зарумянились.

Отдѣльно подаются бисквиты №№ 1497—1502 включительно

1335. Кекъ англійскій.

Выдать: 10 яицъ, 1 фун. сахару, 1 фун. муки, 1 фун. сливочнаго масла, 1 фун. коринки, ¼ ф. цукатовъ, 1 рюмку рому, 1 золотн. мускат. цвѣта, 2 ложки сухарей.

10 яицъ хорошо взбить въ пѣну и постепенно прибавлять къ

нимъ мелкаго сахару 1 фун.; когда сахаръ смѣшаютъ, всыпать муки 1 фун., также не сразу, а постепенно и все взбивать, не останавливаясь. Далѣе вливать по частямъ 1 фун. подогрѣтаго сливочнаго масла, продолжая взбивать, всыпать 1 фун. коринки, $^1/_4$ ф. мелко-изрубленныхъ цукатовъ лимона и апельсина, 1 рюмку рому и немного мускатнаго цвѣта; все хорошо перемѣшать, влить въ форму, вымазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить на 2 часа въ печь. Когда готово, дать остыть или обтереть форму холодной водой, опрокинуть на блюдо, облить какимъ-нибудь холоднымъ сиропомъ или соусомъ сабайонъ № 1215 и подать отдѣльно холодныя сливки или молоко съ мелкимъ сахаромъ и корицей.

1336. И л и.

Выдать: 4 яйца, $^1/_4$ фун. сухарей, $^1/_2$ французскаго хлѣба, $^1/_2$ фун. муки, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, 1 лимонъ, $^1/_2$ чайной ложки соды.

4 взбитыхъ сырыхъ яйца смѣшать съ $^1/_4$ фун. сухарей толченыхъ и макишемъ отъ французской булки и растереть; потомъ прибавить по частямъ $^1/_2$ фун. муки и опять растирать; послѣ этого влить $^1/_4$ фун. растопленнаго сливочнаго масла и опять растирать, пока масло хорошо соединится съ тѣстомъ; тогда прибавить цедры съ цѣльнаго лимона, натертой на теркѣ, все хорошо размѣшать и передъ самымъ печеніемъ прибавить $^1/_2$ чайной ложки двууглекислаго натра (сода), размѣшать, выложить въ форму и поступать далѣе, какъ сказано въ № 1335.

1337. Абраміяни по-армянски.

Выдать: 1 французскій хлѣбъ, 2 став. краснаго вина, $^1/_2$ фун сахару.

Французскую булку разрѣзать вдоль на двѣ половины, смочить краснымъ виномъ и посыпать $^1/_2$ фун. мелкаго сахару; когда булка разбухнетъ, повернуть на другую сторону и подавать.

Это блюдо подается въ Грузіи въ Великій сочельникъ, т. е. 24 декабря, вмѣсто кутьи.

1338. Газонаки по-грузински.

Выдать: 2 фун. меду, 1 фун. миндалю.

Кипятятъ 1 фун. меду, снимая пѣну, и, когда онъ приметъ желтый цвѣтъ, бросаютъ въ него миндаль (это дѣлаютъ въ кастрю-

лѣ на плитѣ) и не перестаютъ мѣшать, пока взятая проба будетъ на холоду крѣпнуть, т. е. превратится въ карамель. Послѣ этого все выливаютъ на мелкія тарелочки, смазываютъ миндальнымъ масломъ и даютъ остыть; тогда снимаютъ съ тарелокъ и разрѣзываютъ на ровные четырехъугольные кусочки.

Это блюдо приготовляется въ Грузіи подъ Новый годъ.

1339. Лепешки миндальныя.

Выдать: $^1/_2$ фун. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндалю, 1 рюмку розовой воды, $^1/_4$ фун. сахару.

$^1/_2$ фун. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндалю очистить и истолочь, подлить немного розовой воды, прибавить мелкаго сахару, разложить небольшими лепешками на смазанный масломъ желѣзный листъ и запечь. Подаютъ горячія.

Отдѣльно подаютъ какое-нибудь варенье.

1340. Облатки карлсбадскія.

Выдать: $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_4$ фун. миндалю, 1 бут. молока, $^3/_4$ фун. муки, 2 яйца.

$^1/_2$ фун. мелкаго сахару смѣшать съ $^1/_4$ фун. толченаго сладкаго миндалю и прибавить немного ванили. Приготовляютъ тѣсто изъ 1 бут. молока, $^3/_4$ фун. муки и 2 желтковъ. Въ горячую облаточную форму, смазанную слегка масломъ, посыпаютъ мелко-рубленый миндаль, наливаютъ тѣсто, закрываютъ форму и пекутъ въ печи, поворачивая форму на обѣ стороны.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ и сливки.

1341. Облатки сливочныя.

Выдать: 2 яйца, 1 стак. сливокъ, $^3/_4$ стак. муки, $^1/_4$ фун. сахару, 2 ложки миндалю.

1 сырое яйцо смѣшиваютъ съ 1 стак. сливокъ, прибавляютъ $^3/_4$ стак. муки, по вкусу сахару, немного соли и 1 желтокъ, хорошо все перемѣшиваютъ и пекутъ какъ въ № 1340. Когда будутъ готовы, смочить бѣлкомъ, посыпать мелко-рубленымъ миндалемъ съ сахаромъ и корицей, прикрыть другой облаткой, положить на листъ и поставить на короткое время въ печь.

1342. Или на винѣ.

Выдать: $^1/_4$ стак. муки, $^3/_4$ стак. вина, $^1/_2$ стак. сахару, $^1/_2$ стак. яблочнаго пюре.

$^1/_4$ стак. муки, $^3/_4$ стак. бѣлаго столоваго пива и $^1/_2$ стак. сахару размѣшать и печь какъ въ № 1340; когда готово, посыпать сахаромъ, переложить яблочнымъ или грушевымъ пюре, сложить попарно и поставить въ печь не надолго.

1343. Мороженое сливочное.

Выдать: 1 бут. сливокъ, 1 фун. сахару, 1 лимонъ, 4 яйца.

На 1 бут. хорошихъ сливокъ берутъ 1 фун. мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, истертую съ сахаромъ, и 4 сырыхъ желтка. Въ кастрюлю сначала вливаютъ сливки, потомъ всыпаютъ сахаръ и варятъ; когда сливки съ сахаромъ вскипятъ, ихъ полуостужаютъ, смѣшиваютъ со взбитыми желтками и даютъ совершенно остыть, затѣмъ вливаютъ въ мороженицу, которую ставятъ въ кадку со льдомъ, пересыпаннымъ крупной солью. На днѣ кадки, въ которой находится ледъ, должны быть дыры для стока воды отъ таянія льда, который должно прибавлять по мѣрѣ его уничтоженія и посыпать солью. Ледъ долженъ плотно облегать мороженицу. Во время верченія нужно изрѣдка открывать форму и отскабливать ложкой твердѣющее по краямъ мороженое, которое надо класть въ середину, отчего мороженое будетъ скорѣе застывать.

Чтобы всю форму мороженаго опрокинуть на блюдо, ее слѣдуетъ окунуть въ горячую воду, обтереть и тогда только опрокинуть на блюдо, покрытое сложенною въ нѣсколько рядовъ салфеткой.

1344. Мороженое ванильное.

Къ мороженому № 1343, прежде чѣмъ вылить его въ мороженицу, прибавляютъ по желанію большее или меньшее количество ванильной настойки, и тогда уже замораживаютъ.

1345. Мороженое шоколадное.

Къ сливкамъ, которыя предназначены для мороженаго, прибавляютъ по желанію большее или меньшее количество шоколаду и кипятятъ; остальное какъ № 1343.

1346. Мороженое фисташковое и изъ проч. орѣховъ.

Дѣлается какъ № 1343, но въ сливки прибавляютъ мелко-рубленыхъ фисташекъ, немного воды или масла померанцевыхъ цвѣтовъ и

пюре изъ шпината для желаемаго фисташковаго цвѣта, а для орѣховаго подкраска дѣлается поджареннымъ сахаромъ.

1347. Мороженое чайное.

Дѣлается какъ № 1343, прибавляя къ сливкамъ крѣпкій отваръ чая.

1348. Мороженое кофейное.

Дѣлается какъ № 1343, но къ сливкамъ прибавляется крѣпкій отваръ жженаго и процѣженнаго кофе.

1349. Мороженое фруктовое и ягодное.

Выдать: $^1/_2$ фун. ягодъ, 1 фун. сахару, $^1/_2$ бут. воды.

Изъ всякихъ плодовъ, конечно болѣе ароматныхъ, дѣлается мороженое по одному и тому же способу. Берутъ $^1/_2$ фун. ягодъ или фруктовъ, 1 фун. сахару и $^1/_2$ бут. воды, помѣщаютъ все въ кастрюлю и варятъ; когда уварится, пропускаютъ чрезъ салфетку или частое рѣшето и, наливъ въ мороженицу, замораживаютъ какъ сказано въ № 1343. Очень вкусное мороженое выходитъ изъ неспѣлой черной смородины.

1350. Масло по-англійски.

Выдать: 3 стак. сметаны, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_4$ палочки ванили.

3 стак. сметаны сбиваютъ вѣничкомъ на льду; когда станетъ густѣть, прибавить $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и немного толченой ванили или какого-нибудь душистаго масла для запаха, размѣшать, сложить въ салфетку и повѣсить на погребѣ или положить подъ легкій гнетъ; на другой день выложить на блюдо и облить соусомъ изъ оливокъ.

1350b. Муссъ.

Выдать: 1 фун. сахару, 2 лимона, 1 рюмку рому (или какого-либо ликеру 2 рюмки) и 6 зол. желатину.

Сахаръ и желатинъ растворяютъ въ 7 стак. горячей воды и уваривaютъ до 4 стак.; прибавляютъ сокъ изъ лимона, процѣживаютъ, збиваютъ на льду вѣничкомъ, пока погустѣетъ, и вливаютъ ромъ или ликеръ.

Муссъ этотъ можно подкрашивать разными окрасками, про которыя сказано въ отдѣлѣ напитковъ.

Вышесказаннымъ способомъ можно приготовлять муссъ изъ всякихъ ягодъ и фруктъ.

1351. Минцпазы.

Выдать: 1 фун. соленаго языка, 1 фун. сахару, по 2 рюмки мадеры и рому, яблокъ 2 фун., корицы $^3/_4$ фун., сала 1 фун., мускатный орѣхъ, 10 гвоздикъ, цукатовъ $^1/_4$ фун.

Взять соленаго языка 1 фун., сахару 1 фун., мадеры и рому по 2 рюмки, сырыхъ яблокъ $^1/_2$ фун., корицы $^3/_4$ фун., кайенскаго перцу немного, говяжьяго или почечнаго жиру 1 фун., мускатнаго орѣха въ порошкѣ 1 шт., гвоздики въ порошкѣ 10 шт., лимоннаго и померанцеваго цукатовъ по $^1/_4$ фун., — все пропустить 1—2 раза чрезъ мясорубку и начинить слоеное тѣсто; отварить въ водѣ или легкомъ столовомъ винѣ и съ нимъ вмѣстѣ подавать; если же въ водѣ, то минцпазы вытаскиваютъ дрышлакомъ въ соусникъ и обливаютъ сметаной или отдѣльно подаютъ варенье.

1352. Вѣтеръ испанскій.

Выдать: 15 яицъ, 3 ложки сахару, 4 ложки картофельной муки, 1 ложку варенья.

Взбить 15 бѣлковъ, смѣшать съ 3 ложками мелкаго сахару и 1 ложкой картофельной муки; разложить кусочками на масляную бумагу, посыпать сахаромъ и поставить въ печь; когда поспѣютъ, снять ножомъ и на каждый кусочекъ положить понемногу варенья.

1353. Меринга.

Есть не что иное какъ взбитые бѣлки съ сахаромъ въ разной пропорціи.

1354. Взбитыя сливки.

Сливки сырыя или кипяченыя смѣшать съ сырыми бѣлками, сахаромъ и хорошо взбить на льду; выложить на блюдо, облить сиропомъ изъ варенья и огарнировать какимъ-либо легкимъ печеньемъ или бисквитами.

1355. М э.

Приготовить жидкое тѣсто, какъ для блиновъ, изъ яицъ, молока, муки, тѣста и сахара, вылить въ приспособленную къ тому трубку со звѣздчатымъ отверстіемъ и выпустить на желѣзный листъ разными фигурами; варить въ фрютюрѣ.

Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

1356. Омлетъ съ вареньемъ.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_2$ стак. сахару, 2 ложки сливочнаго масла, $^1/_3$ стак. муки, $^1/_2$ стак. варенья.

5 желтковъ и $^1/_2$ стак. сахару мѣшать добѣла, потомъ прибавить цедры съ апельсина или лимона, 2 ложки сливочнаго масла, $^1/_3$ стак. муки и 5 взбитыхъ бѣлковъ,—все влить на сковороду съ небольшимъ количествомъ масла, поставить въ печь, чтобы хорошо испеклось, потомъ полить вареньемъ съ ягодами и опять запечь.

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

1357. И л и.

Выдать какъ для № 1356.

Испечь ячницу, какъ сказано въ № 1356; когда она будетъ готова, положить въ нее варенья, облить сверху опять яйцами и опять запечь.

1358. Или съ бешамелью.

Разболтавъ сырыя яйца съ двойнымъ по вѣсу количествомъ молока, наливать на сковороду и испечь изъ нихъ тонкіе блины: когда всѣ блины будутъ испечены, положить на каждый какое-нибудь варенье, сложить ихъ вчетверо, помѣстить на блюдо кружкомъ и поставить въ нольный духъ, чтобы не остыли; подавая, облить бешамелью изъ сливокъ № 428а.

1359. Омлетъ съ яблоками.

Выдать: 5 яблокъ антоновскихъ, $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, 2 ложки сахару, 5 яицъ.

Очистить яблоки, вынуть сердцевину, нарѣзать четвертушками и положить въ кастрюлю, куда прибавить масла и немного сахару; когда зарумянятся, переложить на сковороду и облить яйцами № 1356.

1360. Илн.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, 1 стак. яблочнаго пюре.

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

Отдѣльно подать какой-либо ягодный соусъ.

Рис. 65. Пломбиръ.

1361. Омлетъ съ ромомъ.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_2$ стак. молока, 1 рюмку рому, 2 ложки сахару.

5 яицъ и $^1/_2$ стак. молока хорошо размѣшать, влить сюда же 1 рюмку рому, прибавить немного сахару, — все вылить на масляную сковороду и поджарить. Подавать на сковородѣ.

1369. Пломбиръ.

Выдать: 1 стак. молока, $^1/_4$ фун. шоколаду, 1 фун. сахару, 6 желтковъ, 3 стак. сливокъ.

1 стак. молока, $^1/_4$ фун. шоколаду, 1 фун. сахару и 6 желтковъ смѣшать и поставить на легкій огонь, не доводя до кипѣнія; когда погустѣетъ, смѣшать съ 3 стак. взбитыхъ сливокъ, выложить въ форму и закопать въ ледъ, который осыпать солью; выложивъ изъ формы, на верхъ положить разныхъ цукатовъ и ломтиками нарѣзанную пастилу. См. рис. 65.

1370. Или.

Выдать: 1 фун. сахару, 1 лимонъ, 10 яицъ, 2 стак. вина, 8 зол. желатину, 1 рюмку рому.

1 фун. мелкаго сахару, истеревъ съ цедрой отъ одного лимона, смѣшать съ 10 сырыми желтками, растереть добѣла и развести 2 стак. бѣлаго столоваго вина, прибавить по вкусу лимонной кислоты и бить метелкой на цапгѣ, пока сгустѣетъ, но не доводить до кипѣнія; послѣ чего снять съ огня, прибавить 8 зол. желатину, разведеннаго въ небольшомъ количествѣ воды, прибавить 1 рюмку рому и не переставая бить на льду, пока сдѣлается густо; переложить въ форму и закопать въ снѣгъ или ледъ, который осыпать солью.

1371. Стружки.

Выдать: $^1/_2$ фун. сладкаго и 5 шт. горькаго миндалю, $^1/_2$ фун. сахару, 5 яицъ.

$^1/_2$ фун. сладкаго и 5 шт. горькаго очищеннаго миндалю мелко истолочь, хорошо размѣшать съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и 5 взбитыми бѣлками и намазать тонкимъ слоемъ на желѣзный листъ, смазанный миндальнымъ масломъ; поставить въ печь въ легкій жаръ; когда готово, вынуть, сейчасъ же нарѣзать узенькими длинными полосками и, пока еще горячія, согнуть въ видѣ стружекъ, гладкой стороной вверхъ.

1372. Или.

Выдать: $^1/_2$ фун. сладкаго и 5 шт. горькаго миндалю, $^3/_8$ фун. сахару, 4 яйца.

Натереть на теркѣ ½ фун. очищеннаго сладкаго миндалю и 5 шт. горькаго, смѣшать съ ⅜ фун. сахара и 4 взбитыми бѣлками; остальное какъ въ № 1371.

1373. И л и.

Выдать: ½ фун. сахару, ½ фун. желтковъ, 1 фун. муки, ¼ фун. цукатовъ, 1 ложку масла сливочнаго, ¼ фун. миндалю.

½ фун. сахару и ½ фун. желтковъ размѣшать добѣла, потомъ всыпать 1 фун. муки, прибавить мелко-рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ, ложку теплаго масла и оставшіеся взбитые бѣлки; налить на листъ, посыпать тертымъ миндалемъ и запечь. Остальное какъ въ № 1371.

1374. Гречневики кондитерскіе.

Выдать: 8 яицъ, ¾ фун. сахару, понемногу пряностей, ¼ фун. гречневой муки.

8 желтковъ сырыхъ стираютъ добѣла съ ¾ фун. сахара, прибавляютъ немного толченой гвоздики, корицы и кардамону, затѣмъ ¼ фун. гречневой муки и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ; пекутъ на сильномъ огнѣ, въ особаго рода формочкахъ, спеціально приспособленныхъ для гречневиковъ.

Отдѣльно подаютъ или какой либо-сиропъ или мелкій сахаръ и сливки.

1375. Яблоки съ рисомъ.

Выдать: 5 яблокъ, ½ фун. сахару, 1 фун. рису, ¼ фун. сливочнаго масла.

Испечь кислосладкія яблоки, лучше всего антоновскія, подлить немного воды и осыпать густо сахаромъ.

Сварить рисъ на водѣ, еще горячимъ смѣшать съ небольшимъ количествомъ сливочнаго масла и сахаромъ по вкусу, выложить на блюдо и обложить печеными яблоками, вылить на нихъ и сокъ ихъ.

1376. Яблоки жареныя.

Выдать: 5—10 яблокъ, 3 яйца, 2 ложки муки, ¼ фун. сливочнаго масла, ¼ фун. сахару.

Яблоки очистить, удаливъ сердцевину, разрѣзать на 4 части

или на 6, обвалять въ яйцахъ, обсыпать мукой или сухарями и жарить въ маслѣ на сковородѣ.

Подавая, осыпать мелкимъ сахаромъ или подать отдѣльно соусъ сабайонъ № 1215.

1377. Яблоки въ гратинѣ.

Выдать: 5—8 яблокъ, 1/8 фун. сливочнаго масла, 1/4 фун. сахару, 1/4 фун. варенья.

На вымазанное масломъ и осыпанное мелкимъ сахаромъ металлическое блюдо кладутъ очищенныя цѣльныя яблоки безъ сердцевины, которую удаляютъ перочиннымъ ножомъ, и образовавшуюся пустоту наполняютъ сливочнымъ масломъ, стертымъ съ сахаромъ и корицей, обсыпаютъ все также сахаромъ, но безъ корицы, и ставятъ въ печь, чтобы хорошо запеклось и подрумянилось. Когда будутъ готовы, то въ образовавшуюся пустоту, гдѣ находилось масло, кладутъ какое либо варенье и подаютъ на этомъ же блюдѣ.

1378. Яблоки съ лапшой

Выдать: для тѣста какъ въ № 237, 5 яблокъ, 1 стак. вина, 1 стак. сахару, 1/2 стак. корицы.

Приготовить лапшу № 237, нарѣзать не очень мелко, дать подсохнуть и поджарить въ фрютюрѣ до желтаго цвѣта, откуда переложить друшлакомъ на рѣшето, покрытое неклееной бумагой, чтобы удалить лишній жиръ.

Приготовить отдѣльно пюре изъ кислосладкихъ яблокъ, протеревъ ихъ чрезъ терку 5 штукъ, прибавить 1 стак. столоваго бѣлаго вина, 1 стак. сахару, цедру съ апельсина и 1/2 стак. коринки или кишмиша, смѣшать съ лапшой, выложить на металлическое блюдо, вымазанное масломъ, и поставить въ печь, чтобы разогрѣлось хорошо.

1379. Пирожное сухое.

Выдать: 1/2 фун. муки, 1/2 фун. сахару, 1/2 фун. сливочнаго масла, 5 яицъ

1/2 фун. муки, 1/2 фун. сахару, 1/2 фун. сливочнаго масла и 5 сырыхъ желтковъ—все хорошо растереть и сдѣлать изъ этого круглыя пышечки, которыя уложить на смазанный миндальнымъ масломъ желѣзный листъ, слегка каждую сплюснуть и печь въ духовой печи.

Отдѣльно подаютъ варенье, сливки или молоко.

1380. Пирожное миндальное (холодное).

Выдать: $^1/_2$ фун. миндалю, 6 яицъ, $^1/_4$ бут. сливокъ, $1^1/_2$ фун. сахару.

6 сырыхъ бѣлковъ взбить съ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ, прибавить $1^1/_2$ фун. сахару и еще хорошо взбить, потомъ переложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшая, и дать вскипѣть; тогда всыпать $^1/_2$ фун. мелко истолченнаго миндалю и еще вскипятить одинъ разъ; форму облить холодной водой, сложить въ нее всю смѣсь, поставить въ ледъ, который осыпать солью, и дать хорошо замерзнуть

Подавая, выложить на блюдо и облить вареньемъ.

1381. Суфле изъ орѣховъ.

Выдать: $^1/_2$ фун. грецкихъ орѣховъ, 3 яйца, 1 фун. сахару, 1 стак. сливокъ.

$^1/_2$ фун. грецкихъ орѣховъ очистить, истолочь и сложить въ кастрюлю; 3 сырыхъ желтка, 1 фун. сахару и 1 стак. густыхъ сливокъ взбить и вылить въ кастрюлю съ орѣхами, поставить на легкій жаръ и постоянно мѣшать, не доводя до кипѣнія; когда погустѣетъ, прибавить взбитые оставшіеся 3 бѣлка и поставить въ печь, чтобы сверху запеклось.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ и сливки.

1382. Суфле изъ сметаны.

Выдать: 3 ложки муки, 2 стак. сметаны, 5 яицъ, $1^1/_2$ стак. сахару.

Вскипятить 2 ложки муки съ 2 стак. густой сметаны, хорошо размѣшивая; когда погустѣетъ, остудить, прибавить 5 желтковъ, растертыхъ съ $1^1/_2$ стак. мелкаго сахару, 2 капли лимоннаго масла и 5 взбитыхъ бѣлковъ, выложить на блюдо (металлическое), смазанное масломъ, и запечь. Подать на томъ же блюдѣ.

Отдѣльно подать сливки, мелкій сахаръ и корицу.

1383. Или изъ шоколада.

Выдать: $^1/_2$ стак. муки, 2 стак. сметаны, $^1/_4$ фун. шоколаду, 5 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару.

$^1/_2$ стак. муки, 2 стак. сметаны и $^1/_4$ фун. тертаго шоколада вскипятить, хорошо мѣшая; потомъ, остудивъ, прибавить 5 сырыхъ

желтковъ, добѣла растертыхъ съ ½ фун. мелкаго сахару, 5 взбитыхъ бѣлковъ и запечь на металлическомъ смазанномъ масломъ блюдѣ.

Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

1384. Сыръ яблочный.

Выдать: 4 яблока для пюре, 1 стак. сахару, 1 чайную ложку порошка имбиря.

Приготовивъ 1 стак. пюре изъ печеныхъ яблокъ, смѣшать его съ 1 стак. мелкаго сахару и уваривать, постоянно мѣшая, пока не будетъ прилипать къ ложкѣ; потомъ прибавить немного имбиря, чуть-чуть кайенскаго перцу, перемѣшать хорошо, сложить все въ мокрую салфетку, завязать и положить на нее доску, а на доску—камень и оставить дня на два. Сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ, повременамъ обтирая, чтобы не образовалось плѣсени.

Подаютъ къ водкѣ.

1385. Сыръ изъ сливъ.

Отваренныя сливы протереть чрезъ рѣшето и это пюре уваривать мѣшая до тѣхъ поръ, пока взятая проба при охлажденіи на льду будетъ давать родъ желе; тогда, остудивъ, переложить въ банку и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Подавать къ водкѣ.

1386. Сыръ англійскій

Выдать: ¼ фун. сливочнаго масла, ¼ фун. сахару, 8 яицъ, 1 рюмку рому, ¼ фун. муки, ¼ фун. корицы.

¼ фун. сливочнаго масла стереть добѣла съ ¼ фун. мелкаго сахару, прибавить 5 сырыхъ желтковъ, 1 рюмку рому, ¼ фун. муки, немного отваренной корицы и 8 взбитыхъ желтковъ, размѣшать, наполнить этой массой маленькія жестяныя или бумажныя коробочки, смазанныя масломъ, и запечь.

Подаютъ отдѣльно сливки и мелкій сахаръ.

1387. Трубочки со сливками.

Выдать: ¾ стак. муки, ½ стак. сахару, 1 стак. вина, 3 яйца, сливокъ и сахару для № 1354.

¼ стак. муки, ½ стак. сахару, 1 стак. столоваго бѣлаго вина, 3 взбитыхъ бѣлка размѣшать и печь въ формѣ для обла-

гокъ; еще горячее свернуть въ трубочки, дать окрѣпнуть и наполнить ихъ взбитыми съ мелкимъ сахаромъ сливками № 1354 или кремомъ № 1311 или вареньемъ; уложить на блюдо.

Отдѣльно подать холодныя сливки.

1388. И л и.

Выдать: ½ стак. сливочнаго масла, 4 ложки сахару, ¼ фун. миндалю, 5 яицъ, ½ стак. муки, сливокъ и сахару для № 1354.

½ стак. растопленнаго масла растереть добѣла съ 4 ложками мелкаго сахару, прибавить немного мелко-толченаго сладкаго миндалю, 5 яицъ, всыпать ½ стак. муки, хорошо размѣшать и влить молока или сливокъ, чтобы тѣсто было не очень густо; далѣе поступать какъ въ № 1387.

1389. Тартины.

Выдать: ½ фун. сладкаго миндалю, ½ фун. сахару, 1 ложку сливочнаго масла, ¼ фун. муки, ¼ фун. шоколаду, 4 яйца.

½ фун. очищеннаго сладкаго миндалю толочь какъ можно лучше, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, послѣ чего прибавить ½ фун. мелкаго сахару и продолжать толочь, чтобы образовалась однородная масса въ видѣ тѣста; къ этой массѣ прибавить 1 ложку сливочнаго масла, ¼ фун. муки, ½ фун. шоколаду, 4 яйца сырыхъ и, хорошо вымѣшавъ, надѣлать четырехъ-угольные кусочки, которые запечь на подмазанномъ миндальнымъ масломъ желѣзномъ листѣ.

Подать отдѣльно холодныя сливки и мелкій сахаръ.

1390. Апельсины отварные.

Выдать: 4 апельсина, ½ фун. сахару.

Апельсины очищаютъ отъ верхней кожи, разбираютъ по часямъ, отвариваютъ слегка въ небольшомъ количествѣ воды и укладываютъ на блюдо, а къ оставшейся водѣ прибавляютъ сахару, чтобы образовался жидкій сиропъ, которымъ обливаютъ апельсины и посыпаютъ густо мелкимъ сахаромъ.

1391. Шарлотъ съ яблоками.

Выдать: 1 франц. булку, 1 стак. вина, ¾ фун. сахару, 10 яблокъ, ½ фун. сливочнаго масла.

1 франц. булку нарѣзать ломтями безъ корки, которые облить 1 стак. бѣлаго вина и обсыпать $^1/_4$ фун. сахара; приготовить изъ 5 большихъ яблокъ пюре, натирая ихъ на теркѣ, и смѣшать съ $^1/_4$ фун. мелкаго сахару; 5 яблокъ очистить и нарѣзать ломтиками, отбросивъ сердцевину. Уложить въ шарлотницу сначала хлѣбъ, потомъ пюре, а на него—ломтики яблокъ и кусочки сливочнаго масла; прикрыть хлѣбомъ, посыпать густо сахаромъ, полить растопленнымъ масломъ и хорошо запечь въ духовой печи.

1392. И л и.

Выдать: 10 яблокъ, 1 ложку толченой корицы, 1 фун. сахару, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла и для гренковъ по своему выбору.

Въ шарлотницу или прямо въ кастрюлю, вымазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, кладутъ попеременно рядъ какихъ-нибудь гренковъ, поджаренныхъ въ маслѣ, и рядъ сырыхъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками яблокъ, посыпаютъ сахаромъ съ корицей, поливаютъ растопленнымъ масломъ; далѣе опять рядъ гренковъ, яблокъ и т. д; сверхъ всего поливаютъ какимъ-либо ягоднымъ сокомъ или бѣлымъ столовымъ виномъ и запекаютъ въ сильномъ жарѣ. Когда верхній слой гренковъ хорошо зарумянится, то опрокидываютъ на блюдо и подаютъ на столъ.

Отдѣльно подать къ нему: мелкій сахаръ съ толченой корицей, или сливки съ сахаромъ, или соусъ сабайонъ № 1215, или соусъ съ ромомъ № 1216, или соусъ съ краснымъ виномъ № 1213.

1393. Тоже изъ ягодъ или фруктовъ.

Приготовляется какъ № 1392.

1394. Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.

Выдать: 6 яблокъ, 2 стак. сахару, $^1/_2$ стак. корицы, 1 чайн. ложку гвоздики, $^1/_4$ стак. миндалю, по $^1/_2$ стак. апельсинныхъ и лимонныхъ цукатовъ, 2 стак. вина, $1^1/_2$ стак. сухарей, $^3/_4$ фун сливочнаго масла, 1 чайн. ложку корицы.

6 яблокъ очистить, отбросивъ сердцевину, нарѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю, въ которую прибавить 1 стак. сахару, $^1/_2$ стак. корицы, 1 чайн. ложку толченой гвоздики, $^1/_2$

стак. сладкаго мелко-изрубленнаго очищеннаго миндалю, по $^1/_2$ стак. мелко нарѣзанныхъ цукатовъ изъ апельсиновъ и лимоновъ и 2 стак. столоваго краснаго вина; слегка тушить подъ крышкой, чтобы яблоки не разварились. $1^1/_2$ стак. сухарей или черстваго чернаго кислаго хлѣба смѣшать съ $^1/_2$ фун. сливочнаго масла и $^3/_4$ стак. мелкаго сахару, прибавивъ немного корицы. Вымазать внутри форму или кастрюлю холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями изъ чернаго хлѣба и положить въ нее сначала половину массы изъ хлѣба, потомъ массу изъ яблокъ, а сверху опять хлѣбъ; облить $^1/_4$ фун. растопленнаго сливочнаго масла и поставить въ печь, чтобы запеклось.

Отдѣльно подать, что сказано въ № 1392.

1395. Шарлотъ изъ варенья.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, 1 стак. вина, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. варенья.

Французскую булку безъ корки нарѣзать ломтиками, смочить въ 1 стак. краснаго вина, обсыпать $^1/_2$ фун. сахару и уложить въ шарлотницу, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, а по бокамъ и въ середину положить варенье безъ сиропа, полить сверху растопленнымъ масломъ, обсыпать сухарями и запечь, чтобы подрумянилось.

Отдѣльно подать соусъ изъ краснаго вина № 1213 и мелкій сахаръ.

1396. Шарлотъ изъ блиновъ.

Приготовляется какъ № 1391 или № 1392, употребляя вмѣсто хлѣба или гренковъ оставшіеся блины или блинчики.

1397. Гренки съ мармеладомъ.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, 1 стак. молока, $^1/_2$ фун. мармеладу, 2 яйца, 1 стак. сухарей, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла.

Одну сторону ломтиковъ черстваго французскаго хлѣба намазываютъ подогрѣтымъ мармеладомъ и покрываютъ эту сторону другимъ ломтикомъ, обмакиваютъ въ молоко съ сырыми яйцами, обсыпаютъ сухарями и жарятъ на сковородѣ съ масломъ, переворачивая на другую сторону, чтобы обѣ зарумянились.

Отдѣльно подаютъ соусъ изъ краснаго вина № 1213.

1398. Гренки съ миндалемъ.

Выдать: $^1/_4$ фун. сладкаго миндалю, 1 ложку масла, 2 яйца, 1 стак. сахару, 1 франц. хлѣбъ.

$^1/_4$ фун. очищеннаго сладкаго миндалю толкутъ, подливая немного воды, чтобы не замаслилась масса, перекладываютъ въ кастрюлю, ставятъ на плиту и мѣшаютъ, чтобы миндаль слегка подсохъ; потомъ туда же добавляютъ 1 ложку масла, 2 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, 1 стак. сахару и этой массой намазываютъ ломтики бѣлаго хлѣба; далѣе дѣлать какъ въ № 1397.

1399. Гренки съ вареньемъ.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, $1^1/_2$ стак. миндальнаго молока, $^1/_4$ фун. миндалю, $^1/_4$ фун. сахару, 2 ложки варенья.

Взять ломтиками нарѣзанные гренки безъ масла и за $^1/_4$ часа передъ подачей облить ихъ небольшимъ количествомъ (чтобы смокли) миндальнаго молока № 1101, приготовленнаго съ сахаромъ, положить на каждый гренокъ оставшіяся миндальныя выжимки, а сверхъ ихъ какое-либо варенье; далѣе какъ въ № 1397.

1400. Гренки съ виномъ.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, $1^1/_2$ стак. вина, $^1/_8$ фун. сахару, 2 ложки варенья и соусъ № 1213.

Гренки безъ масла облить бѣлымъ виномъ, чтобы слегка смокли, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь; подавая, положить на каждый кусочекъ варенья и облить соусомъ изъ бѣлаго вина № 1213, приготовленнымъ какъ красный.

1401. Гренки съ черносливомъ.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, $^1/_2$ фун. чернослива; для соуса: $^1/_2$ фун. чернослива, $^1/_4$ фун. сахару.

Поджаренные въ маслѣ гренки № 4 перекладываютъ, какъ № 1397, черносливнымъ пюре, сваренным съ корицей.

Ихъ подаютъ съ слѣдующимъ соусомъ: косточки изъ чернослива мелко истолочь въ мѣдной ступкѣ, смѣшать съ $^1/_2$ фун. чернослива и $^1/_4$ фун. сахару, налить водой и варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ разварится совершенно, а сиропъ уварится до $1^1/_2$ стак.; процѣдить и облить гренки. Эти же гренки можно дѣлать съ пюре изъ свѣжихъ черныхъ сливъ.

1403. Зефиръ изъ сливокъ.

Зефиръ почти то же, что воздушный пирогъ, только его не ставятъ въ печь, а подаютъ сырымъ и преимущественно дѣлаютъ изъ сырыхъ сливокъ съ сахаромъ; выложивъ на блюдо, гарнируютъ мармеладомъ, пастилой, ягодами, вареньемъ и проч.

1404. Зефиръ изъ чернаго хлѣба.

Выдать: $^1/_2$ стак. ржаныхъ сухарей, $^1/_2$ стак. сиропу, 1 бут. сливокъ, $^1/_4$ фун. варенья и бисквитовъ № 1455.

Растереть $^1/_2$ стак. ржаныхъ сухарей съ $^1/_2$ стак. какого-нибудь сиропа и смѣшать съ 1 бут. хорошо взбитыхъ густыхъ сливокъ; выложить на блюдо, убрать ягодами изъ варенья и бисквитами № 1455.

Отдѣльно подать варенье.

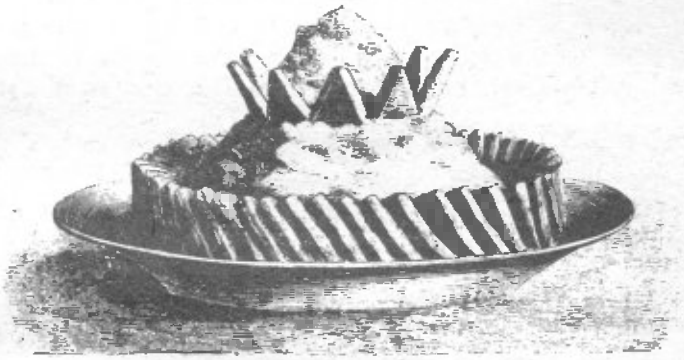

Рис. 66. Воздушный пирогъ.

1405. Воздушный пирогъ.

Выдать: 4 стак. крыжовнику, 1 стак. сахару, 8 яицъ.

4 стак. спѣлаго крыжовнику разварить, сдѣлать пюре и варить, пока погустѣетъ; остудить, прибавить 1 стак. сахару, 2 бѣлка, какого-либо душистаго масла, взбить хорошо, пока сдѣлается густо, и прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ; переложить на металлическое блюдо и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Убрать бисквитами.

Отдѣльно подаютъ сахаръ и сливки.

1406. Пирогъ изъ ягодъ и фруктовъ.

Выдать: 1 стак. пюре или морсу, $^1/_2$ фун. сахару, 8 яицъ.

1 стак. какого-либо фруктоваго пюре или 1 стак. какого-либо ягоднаго морсу смѣшать съ $^1/_2$ фун. сахару и 8 взбитыми бѣлками, поставить въ печь и дать зарумяниться.

1407. Пирогъ воздушный изъ мармелада.

Выдать: $^1/_2$ фун. мармеладу, 1 рюмку рому и 8 яицъ.

Мармеладъ растираютъ въ небольшомъ количествѣ воды, прибавляютъ рюмку рому и смѣшиваютъ съ 8 взбитыми бѣлками; ставятъ въ печь и даютъ зарумяниться.

1408. Тоже изъ сливъ или чернослива.

Выдать: $^1/_2$ фун. чернослива, $^1/_2$ фун. сахару и 8 яицъ.

$^1/_2$ фун. чернослива отвариваютъ до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды и дѣлаютъ пюре; или изъ свѣжихъ сливъ дѣлаютъ пюре, протирая ихъ чрезъ рѣшето; остальное какъ въ № 1406.

1409. Тоже изъ яблокъ.

Выдать: 5 яблокъ, $^1/_2$ фун. сахару и 8 яицъ.

Дѣлаютъ какъ № 1405. Яблоки испечь и сдѣлать изъ нихъ пюре.

1412. Пирогъ сладкій по-русски.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, 1 рюмку водки, $5^1/_2$ фун. муки, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 2 фун. варенья.

5 яицъ смѣшиваютъ съ $^1/_2$ фун. сахару, 3 стак. воды и 1 рюмкой водки, солятъ, хорошо размѣшиваютъ, прибавляютъ $4^1/_2$ фун. муки, опять хорошо перемѣшиваютъ и полученное тѣсто взбиваютъ до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ болѣе приставать къ рукамъ; тогда его раскатываютъ скалкой, посыпаютъ $^1/_2$ фун. муки и разрѣзываютъ на 60 ровныхъ кусковъ, которые раскатываютъ затѣмъ каждый отдѣльно въ лепешку величиной въ десертную тарелку и складываютъ другъ на друга, пересыпавъ мукой, чтобы не слипались.

Большое металлическое блюдо вымазать масломъ, положить на него лепешку и растянуть ее на все блюдо, стараясь не прорвать;

загнувъ тѣсто за края блюда, смазать растопленнымъ масломъ, положить такимъ же образомъ другую, третью и т. д. до 30 лепешекъ, послѣ чего положить какое-нибудь варенье безъ лишняго сиропа, загнуть края тѣста наверхъ, положить такимъ же образомъ оставшіяся 30 лепешекъ, защипать края, смазать масломъ, желткомъ и поставить въ печь, чтобы хорошо испеклось.

Подавая, посыпать мелкимъ сахаромъ.

Этотъ пирогъ можно приготовлять съ вечера и хранить въ холодномъ мѣстѣ

1413. Пирогъ яблочный монъ-плезиръ.

Выдать: 5 яицъ, $1^1/_2$ ф. сахару, 2 стак. муки, 2 рюмки рому, 10 яблокъ, 4 рюмки вина, $^1/_2$ фун. изюму, $^1/_4$ фун. миндалю, по $^1/_4$ фун. лимонныхъ и апельсинныхъ цукатовъ.

5 желтковъ и $^1/_2$ фун. сахара размѣшать добѣла, прибавить 2 стак. муки, $^1/_2$ фун. сахару, 2 рюм. рому и хорошо вымѣшать; полученное тѣсто раскатать не очень тонко, вырѣзать изъ него два круга, одинъ положить на дно жестяной формы, а другой разрѣзать на полоски и обложить ими бока формы. 10 яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, выбравъ сердцевину, и сложить въ кастрюлю, куда влить 4 рюмки бѣлаго столоваго вина, положить $^1/_2$ фун. мелкаго изюму, $^1/_4$ фун. мелко рубленаго очищеннаго сладкаго миндалю и $^1/_2$ стак. сахару, поставить на плиту и тушить, пока яблоки сдѣлаются мягкія; тогда прибавить мелко рубленыхъ лимонныхъ и апельсинныхъ цукатовъ и переложить въ форму на первый кругъ, прикрыть вторымъ кругомъ, слѣпить края, смазать яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ и поставить въ печь на $1^1/_2$ часа.

Отдѣльно подаютъ холодныя сливки и мелкій сахаръ.

1414. Пирогъ яблочный обыкновенный.

Выдать: 1 фун. муки, $^1/_4$ фун. масла, $1^1/_2$ фун. сахару, 5 яицъ, 1 рюмку водки, 1 чайн. ложку толченой корицы.

Приготовить тѣсто изъ 1 фун. муки, $^1/_4$ фун. масла, $^1/_4$ фун. сахару, 5 сырыхъ яицъ и 1 рюмки водки, раскатать въ полпальца толщиной, положить на сковороду, а на него ломтики кисло-сладкихъ яблокъ, очищенныхъ отъ верхней кожицы и сердцевины, обсыпать густо сахаромъ, корицей, прикрыть рѣшеткой изъ того же тѣста, защипать и печь.

Отдѣльно подаютъ сливки или молоко съ мелкимъ сахаромъ и толченой корицей.

1416 Пирогъ именинный.

Выдать: 1 фун. муки, 1/2 фун. сливочнаго масла, 2 яйца, 2 ложки молока, 2 фун. варенья, понемногу цукатовъ.

Растопите 1/2 фун. хорошаго масла и смѣшайте съ 1 фун. муки, прибавивъ 2 сырыхъ яйца; полученное тѣсто раздѣлите на три части, раскатайте каждую часть въ лепешку величиной въ предполагаемый пирогъ, положите ихъ на смазаный масломъ желѣзный листъ и испеките, но предварительно смажьте эти лепешки яйцами, размѣшанными съ молокомъ. Когда лепешки поспѣютъ, положите одну на металлическое блюдо, уложите варенъемъ, прикройте другой лепешкой и уложите какое-нибудь другое варенье или пюре изъ яблокъ съ сахаромъ или пюре изъ каштановъ, также съ сахаромъ и прикройте третьей лепешкой; заглазируйте верхъ и поставьте на короткое время въ духовую печь; вынувъ изъ печи, уберите верхъ по своему вкусу разными цукатами, варенъемъ и т. п., а посединѣ сдѣлайте изъ какого-нибудь желе вензель именинника или именинницы.

1417. Или.

Выдать: 10 лож. толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, 10 яицъ, 1 стак. самаго мелкаго сахару, 2 лож. масла сливочнаго, 2 фун. варенья.

Сначала отдѣляютъ бѣлки отъ желтковъ, затѣмъ желтки растираютъ съ сахаромъ добѣла, въ то время какъ помощникъ взбиваетъ бѣлки въ пѣну; когда такимъ образомъ все одновременно готово, смѣшать какъ можно скорѣе сухари съ желтками и затѣмъ осторожно подмѣшивать къ нимъ взбитые бѣлки.

Когда эта операція будетъ благополучно окончена, вылейте эту массу на двѣ одинаковой величины сковороды, смазанныя масломъ, и поставьте въ довольно жаркую печь; когда испекутся, снимите ихъ и дайте остыть. Тогда на одинъ кругъ, помѣстивъ его на блюдо, положите варенье, прикройте другимъ кругомъ, а верхъ уберите по вашему усмотрѣнію, сдѣлавъ посединѣ должный вензель; по бокамъ, т. е. кругомъ, можете уложить кремъ или просто взбитыя сливки, убравъ варенъемъ, фруктами и т. п.

1418. Пирогъ яблочный безъ тѣста.

Выдать: 1 1/2 фун. сахару, 5 яицъ, 1/4 фун. сливочнаго масла, 1/2 фун. муки, 2 лож. сухарей, 5 яблокъ, по 1/4 фун. цукатовъ и миндалю.

$^1/_2$ фун. сахару хорошо растереть съ 5 сырыми яйцами и смѣшать съ $^1/_4$ фун. растопленнаго масла и $^1/_2$ фун. муки; разложить эту массу на желѣзный листъ, смазать масломъ и посыпать сухарями, сверху положить ломтики очищенныхъ яблокъ, обсыпать сухарями, лимонными и апельсинными цукатами и сладкимъ миндалемъ; запечь.

1419. Пирогъ татарскій.

Выдать: все что требуется для блиновъ, 1 фун. творогу, 1 фун. сметаны, 1 яйцо, 4 лож. сахару, 1 лож. сухарей.

Испечь молочные блины и класть ихъ въ сотейникъ, намазывая слѣдующей массой: взять 1 фун. отжатаго и протертаго чрезъ рѣшето творогу, 1 фун. сметаны, 1 сырое яйцо, 4 лож. сахару и 1 лож. сухарей,—смѣшать, верхній, т.-е. послѣдній, блинъ обмазать яйцомъ и посыпать сухарями. Печь въ духовой печи.

1420. Пирогъ богемскій.

Выдать: $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 8 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. муки, $^1/_4$ фун. кишмишу и $^1/_4$ фун. миндалю.

$^1/_2$ фун. масла разотрите добѣла, потомъ прибавьте 8 желтковъ, $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и опять хорошо растирайте; прибавьте $^1/_2$ фун. муки и продолжайте тереть; наконецъ прибавьте 8 взбитыхъ бѣлковъ, $^1/_4$ фун. кишмишу и $^1/_4$ фун. сладкаго мелко-рубленаго миндалю, влейте въ бумажную форму и запеките.

1421. Пирожки сладкіе.

Выдать: 1 фун. муки, $^3/_4$ фун. сливочнаго масла, 5 яицъ, 5 лож. сахару и вина, $^1/_2$ фун. варенья

Сдѣлать тѣсто изъ 1 фун. муки, $^3/_4$ фун. масла, 5 желтковъ, и 6 лож. мелкаго сахару, прибавить столько какого-нибудь виноградnаго бѣлаго вина, чтобы тѣсто вышло довольно густо, посолить; надѣлавъ стаканомъ кружки изъ раскатаннаго тѣста, загнуть края и испечь. Когда подавать, положить въ нихъ какого угодно варенья.

1422. Илн.

Выдать: 2 яйца, 1 стак. молока, $2^1/_2$ стак. муки, $^3/_4$ стак. сливочнаго масла и $^1/_2$ фун варенья.

2 яйца разболтать въ 1 стак. холоднаго молока, смѣшать съ $2^1/_2$ стак. муки и $^3/_4$ стак. масла кусочками и рубить сѣчкой на холоду, пока сѣчка очистится отъ тѣста. Далѣе продолжать какъ въ № 1421.

1423. Или.

Выдать: $^3/_4$ фун. сливочн. масла, 8 яицъ, 1 фун. сахару, 1 фун. муки, 1 стак. сливокъ, $^1/_4$ фун. сахару.

Слегка разогрѣвъ $^3/_4$ фун. масла, растереть его добѣла и смѣшать съ 8 взбитыми желтками; всыпавъ 1 фун. мелкаго сахару, опять тереть, пока вспѣнится; наконецъ прибавить 1 фун. муки, хорошо размѣшать, влить 8 взбитыхъ бѣлковъ, снова перемѣшать, разложить на желѣзный смазанный масломъ листъ, покрыть масляной бумагой и испечь; когда готовъ, то еще горячій изрѣзать кусками и на каждый положить взбитыя сливки съ сахаромъ.

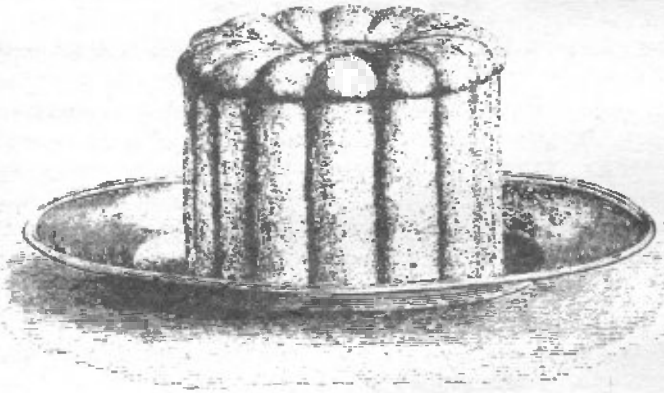

Рис. 67. Пудингъ.

1424. Пудингъ изъ картофеля.

Выдать: $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, 5 яицъ, 1 фун. картоф. пюре, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ стак. молока, 2 ложк. сухарей.

Растираютъ добѣла $^1/_2$ фун. масла и смѣшиваютъ съ отдѣльно-взбитыми 5 желтками. Къ 1 фун. картофельнаго пюре прибавляютъ $^1/_2$ фун. сахару, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ молока, и 5 взбитыхъ бѣлковъ, все хорошо смѣшиваютъ съ масломъ

и желтками, выкладываютъ въ форму, вымазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями, или на металлическое блюдо и запекаютъ.

Отдѣльно подаютъ сливки или молоко и сахаръ.

1425. Пудингъ овсяный.

Выдать: ½ фун. овсян. крупъ, 1 бут. молока, 1 чайн. ложку толч. корицы, ½ ф. сахару, ¼ ф. чухон. масла, 5 яицъ, ¼ ф. изюму, 2 ложк. сухарей.

½ фун. овсяной крупы отвариваютъ въ 1 бут. молока и охлаждаютъ. Немного толченой корицы, ½ фун. сахару, ¼ фун. масла, 5 яицъ и ½ ф. изюму хорошо перемѣшать, посолить и выложить въ форму, смазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь. Выложивъ на блюдо, посыпаютъ сахаромъ

Отдѣльно подаютъ сахаръ, молоко или сливки.

1426. Пудингъ изъ ягодъ.

Выдать: 1 фун. ягодъ, 5 яицъ, ¼ фун. сухарей, ½ фун. сахару.

1 фун. какихъ-либо ягодъ измять и протереть, потомъ развести ½ бут. воды, прибавить 5 яицъ, ¼ фун. толченыхъ сухарей и ½ фун. сахару, вылить на металлическое блюдо, запечь и на этомъ же блюдѣ подать.

1427. Пудингъ изъ творогу.

Выдать: 2 фун. творогу, 5 яицъ, ½ фун. сахару, ½ фун. масла, 2 фун. муки, 1 стак. кишмишу, ¼ фун. цукатовъ.

2 фун. протертаго творогу посолить, смѣшать и потомъ растереть съ 5 сырыми яйцами, ½ фун. сахару, ½ фун. масла, 2 ложк. муки; прибавивъ 1 стак. кишмишу и нѣсколько рубленыхъ цукатовъ отъ апельсинъ, сложить въ салфетку и варить, какъ № 1321, не менѣе 2 часовъ.

Отдѣльно подать растопленное сливочное масло или соусъ № 1215 или № 1214.

1428. Или.

Выдать: 1 фун. муки, ½ фун. масла, 2½ стак. сахару, 2½ стак. сметаны, 1 рюм. рому, ½ стак. вина, ½ фун. масла сливочнаго, 9 яицъ, 1 фун. творогу.

Приготовить разсыпчатое тѣсто изъ 1 фун. муки, ½ фун.

масла, 1/2 стак. сахару, 1 яйца, 1/4 стак. сметаны, 1 рюмки рому и 1/2 стак. вина; раскатавъ, выложить имъ неглубокую плоскую форму и наполнить массой изъ 1/2 ф. масла, 8 желтковъ, 1 фун. протертаго творогу, 1 фун. густой сметаны, немного соли, 1 фун. сахару и какого-либо душистаго масла для запаха; поставить въ печь минутъ на 20. Подаютъ какъ № 1427.

1429. Пудингъ изъ ржаного хлѣба.

Выдать: 2 стак. черств. чернаго хлѣба, 1 стак. масла, 1 стак. сметаны, 5 яицъ, понемногу въ порошкѣ корицы и гвоздики, 1 1/2 стак. сахару, 1/2 стак. цукатовъ.

2 стак. тертаго черстваго кислаго чернаго хлѣба и 1 стак. масла (растопленнаго) хорошо растереть, прибавить 1 стак. сметаны, 5 желтковъ, немного корицы, гвоздики, 1 1/2 стак. мелкаго сахару и рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ 1/2 стак.,—размѣшать, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ и варить какъ № 1320.

Отдѣльно подать сливочное масло или соусъ № 1215 или № 1214.

1430. Или.

Выдать: 2 фун. чернаго хлѣба, 1 фун. масла сливочнаго, 10 яблокъ, 1 1/2 фун. сахару.

Въ форму, вымазанную внутри масломъ, насыпать немного тертаго чернаго хлѣба, сверху положить ломтики масла, чтобы закрыть имъ весь хлѣбъ, на него ломтики очищенныхъ кисло-сладкихъ яблокъ или пюре изъ нихъ, облить патокой или посыпать сахаромъ, снова засыпать чернымъ хлѣбомъ, опять масло, потомъ яблоки, сахаръ или патока, и такъ продолжать до наполненія формы; закончивъ хлѣбомъ съ масломъ, поставить въ печь.

Отдѣльно подаютъ сливки или молоко и мелкій сахаръ съ корицей.

1432. Или.

Выдать: 8 яицъ, 1 стак. сахару, 1/2 чайн. лож. кардамону, 1/2 ф. миндалю, 5 шт. горькаго миндалю, 1 лимонъ, 1/4 фун. апельсин. цукатовъ, 3/4 ф. черныхъ сухарей.

Растереть добѣла 8 желтковъ съ 1 стак. сахару, прибавить 1/2 чайн. лож. толченаго кардамону, 1/2 фун. толченаго сладкаго миндалю, 5 шт. горькаго, цедру и сокъ изъ 1 лимона, 1/4 фун.

мелко-рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ и $^3/_4$ фун. просѣянныхъ черныхъ сухарей, вмѣшать 8 взбитыхъ бѣлковъ и, выложивъ въ форму, запечь.

Отдѣльно подать или соусъ изъ ягодъ № 1218, или просто сливки и сахаръ.

1433. Пудингъ англійскій.

Выдать: 1 фун. костнаго мозгу, 1 фун. бѣлаго хлѣба, 2 стак. молока, 2 ложки муки, $1^1/_2$ стак. сахару, $^1/_4$ фун. цукатовъ, $^1/_4$ фун. коринки, 4 яйца, 4 ложки сухарей.

Изрубить 1 фун. костнаго мозгу или почечнаго сала; размочить бѣлый хлѣбъ въ молокѣ, выжать и прибавить 2 ложки муки, $1^1/_2$ стак. сахару, корицы, рубленыхъ цукатовъ, коринки и соли, все хорошо перемѣшать съ мозгомъ и прибавить 3—4 желтка; выложить въ форму, смазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

Отдѣльно подать какой-либо сладкій соусъ или соусъ сабайонъ № 1215.

1434. Или.

Выдать: 2 стак. тертой булки, 1 стак. молока, 2 ложки сливочнаго масла, 10 яицъ, $^1/_2$ фун. костнаго мозгу, $^1/_2$ фун. сахару, по $^1/_4$ ф. цукатовъ, $^1/_4$ фун. миндалю, $^1/_8$ фун. изюму, $^1/_8$ фун. коринки, 1 чайн. ложка корицы.

2 стак. тертой булки и 1 стак. молока растереть какъ можно лучше, прибавить 2 ложки растопленнаго масла и вбивать по одному сырому яйцу 10 штукъ, потомъ положить $^1/_2$ фун. мелко рубленаго костнаго мозгу, $^1/_8$ фун. сахару, лимонныхъ и апельсинныхъ рубленыхъ цукатовъ, $^1/_4$ фун. сладкаго шинкованнаго или рубленаго миндалю, $^1/_8$ фун. мелкаго изюму, $^1/_8$ ф. коринки, немного толченой корицы и соли,—все хорошо размѣшать, прибавить 10 взбитыхъ бѣлковъ и варить, какъ № 1320, 3 или 4 часа.

1435. Или.

Выдать: $^1/_2$ бут. молока, $^1/_2$ мускатнаго орѣха, $2^1/_2$ стак. сухарей, $^1/_2$ фун. костнаго мозгу, $^1/_2$ фун. сахару, 5 яицъ, $^1/_4$ фун. коринки, $^1/_4$ ф. цукатовъ.

Вскипятить $^1/_2$ бут. молока съ щепоткой мускатнаго орѣха и этимъ облить 2 стак. бѣлыхъ сухарей; когда они разбухнутъ,

положить 1/2 фун. рубленаго костнаго мозгу, соли, 1/2 фун. сахару, 6 взбитыхъ яицъ, 1/4 фун. коринки и столько же рубленыхъ лимонныхъ или апельсинныхъ цукатовъ, выложить въ форму, смазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями.

1436. Или.

Выдать: 1/2 фун. изюму, 1/2 фун. коринки, 1 фун. костнаго мозгу, 1/2 фун. муки, 10 яицъ, по 1/2 чайн. ложк. корицы, гвоздики и кардамону, 2 рюмки рому, 1 фун. сахару, 1/2 фун. апельсин. цукатовъ.

Мелкаго изюму 1/2 фун., коринки 1/4 фун., костнаго мозгу 1 фун. (или почечнаго сала), муки 1/2 фун., корицы, гвоздики и кардамону понемногу, сахару 1 фун. и 1/2 фун. апельсинныхъ цукатовъ мелко изрубленныхъ,—все хорошо размѣшать, прибавить 10 взбитыхъ яицъ и 2 рюмки рому и варить въ масляной салфеткѣ 3 часа, какъ № 1320. Когда готово, выложить на блюдо и облить ромовымъ соусомъ № 1216.

1437. Или.

Выдать: 2 головныхъ бычачьихъ мозга, 1/2 французск. хлѣба, 1/2 бут. молока, 2 ложк. муки, 1 1/2 стак. сахару, 1/4 фун. изюму, 1/4 фун. коринки, 2 яйца, 1 фун. почечнаго жиру, 2 ложк. масла, 4 ложк. сухарей.

1/2 франц. хлѣба намочить въ молокѣ, выжать и смѣшать съ мелко-рубленными очищеными мозгами, прибавить муки и все хорошо растереть; потомъ хорошо взбить яйца съ сахаромъ, прибавить коринки и изюму, все хорошо размѣшать, выложить въ форму или кастрюлю, обмазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь. Выложить на блюдо и облить соусомъ сабайонъ № 1215.

1438. Пудингъ по-жидовски.

Выдать: 1/4 фун. рису, 1 фун. говядины или телятины, 2 луковицы, 1/2 фун. чухонскаго масла, 1 стак. миндалю, 1/2 фун. черносливу, 1/2 стак. сухарей, 1/2 фун. коринки, яицъ, молока.

1/4 ф. рису отварить. 1 фун. говядины или телятины мелко изрубить и поджарить въ 1/4 фун. масла съ небольшимъ количествомъ рубленаго луку и 1 стак. толчен. сладкаго миндалю; прибавить 1/4 фун. черносливу, 1/4 фунта коринки или кишмишу и 1/4 стак. сухарей бѣлыхъ и смѣшать все вмѣстѣ. Въ обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями кастрюлю положить сначала слой рису и облить яйцомъ, смѣшаннымъ попочамъ съ

положить 1/2 фун. рубленаго костнаго мозгу, соли, 1/2 фун. сахару, 5 взбитыхъ яицъ, 1/4 фун. коринки и столько же рубленыхъ лимонныхъ или апельсинныхъ цукатовъ, выложить въ форму, смазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями.

1436. Или.

Выдать: 1/2 фун. изюму, 1/2 фун. коринки, 1 фун. костнаго мозгу, 1/2 фун. муки, 10 яицъ, по 1/2 чайн. ложк. корицы, гвоздики и кардамону, 2 рюмки рому. 1 фун. сахару, 1/2 фун. апельсин. цукатовъ.

Мелкаго изюму 1/2 фун., коринки 1/2 фун., костнаго мозгу 1 фун. (или почечнаго сала), муки 1/2 фун., корицы, гвоздики и кардамону понемногу, сахару 1 фун. и 1/2 фун. апельсинныхъ цукатовъ мелко изрубленныхъ,—все хорошо размѣшать, прибавить 10 взбитыхъ яицъ и 2 рюмки рому и варить въ масляной салфеткѣ 3 часа, какъ № 1320. Когда готово, выложить на блюдо и облить ромовымъ соусомъ № 1216.

1437. Или.

Выдать: 2 головныхъ бычачьихъ мозга, 1/2 французск. хлѣба, 1/2 бут. молока, 2 ложк. муки, 1 1/2 стак. сахару, 1/4 фун. изюму, 1/4 фун. коринки, 2 яйца, 1 фун. почечнаго жиру, 2 ложк. масла, 4 ложк. сухарей.

1/2 франц. хлѣба намочить въ молокѣ, выжать и смѣшать съ мелко-рубленными очищеными мозгами, прибавить муки и все хорошо растереть; потомъ хорошо взбить яйца съ сахаромъ, прибавить коринки и изюму, все хорошо размѣшать, выложить въ форму или кастрюлю, обмазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь. Выложить на блюдо и облить соусомъ сабайонъ № 1215.

1438. Пудингъ по-жидовски.

Выдать: 1/4 фун. рису, 1 фун. говядины или телятины, 2 луковицы, 1/2 фун. чухонскаго масла, 1 стак. миндалю, 1/2 фун. черносливу, 1/2 стак. сухарей, 1/4 фун. коринки, яицъ, молока.

1/4 ф. рису отварить. 1 фун. говядины или телятины мелко изрубить и поджарить въ 1/2 фун. масла съ небольшимъ количествомъ рубленаго луку и 1 стак. толчен. сладкаго миндалю; прибавить 1/4 фун. черносливу, 1/4 фунта коринки или кишмишу и 1/4 стак. сухарей бѣлыхъ и смѣшать все вмѣстѣ. Въ обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями кастрюлю положить сначала слой рису и облить яйцомъ, смѣшаннымъ попочамъ съ

холодной водой; потомъ накладывать фаршъ, прибавивъ перцу и лавроваго листу, снова залить яйцомъ съ водой и опять класть рисъ, потомъ фаршъ и т. д., пока все уложится, а сверхъ всего полить разогрѣтымъ масломъ и поставить въ духовую печь; когда готово, выкладываютъ на блюдо, перевернувъ кастрюлю; обливаютъ или подаютъ отдѣльно соусъ, какъ къ мяснымъ блюдамъ, напр. № 439.

1439. Пудингъ изъ рису.

Выдать: 1 стак. рису, 1½ стак. сахару, ¼ фун. цукатовъ, ½ фун. сливочнаго масла, 1 стак. молока, 6 яицъ, 2 ложк. сухарей, 1 фун. чухон. масла.

1 стак. рису отварить какъ для пилава и облить на рѣшетѣ холодной водой, потомъ смѣшать съ 1½ стакан. сахару, ¼ фун. рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ и ½ фун. сливочнаго масла, прибавить молока, по чтобы не было очень жидко, и вскипятить; охладить, взбить 6 желтковъ и 6 взбитыхъ бѣлковъ, запечь въ формѣ, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями. Подавая, выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ и облить какимъ угодно сиропомъ.

1440. И л и.

Выдать: 3 стак. молока, ½ стак. масла сливочнаго, 1 стак. рису, 6 яицъ, 1 стак. изюму, ½ стак. сахару, ¼ фун. цукатовъ.

Вскипятить 3 стак. молока съ ½ стак. хорошаго масла, прибавить 1 стак. промытаго рису и сварить кашу, въ которую вбить 6 яицъ, прибавить 1 стак. мелкаго изюму, ½ стак. сахару, цукатовъ по желанію, посолить и выложить въ форму; проч. какъ въ № 1439.

Отдѣльно подать соусъ изъ рома № 1216.

1441. Пудингъ изъ яблокъ.

Выдать: 5—6 яицъ, 2 стак. молока, 2 стак. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 стак. сметаны, 1 чайн. ложк. корицы, 1½ стак. сахару, 1 ложк. чухонскаго масла, 2 ложк. сухарей, 10 яблокъ.

5—6 яицъ смѣшать съ 2 стак. молока и 2 стак. тертаго бѣлаго хлѣба, прибавить 1 стак. сметаны, немного толченой корицы и 1¼ стак. сахару, вымѣшать какъ можно лучше и положить эту массу въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, положивъ сначала рядъ очищенныхъ нашинкованныхъ и осыпан-

ныхъ сахаромъ яблокъ, потомъ массу, опять яблокъ, сверху закончить массой и вставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа; выложить на блюдо и облить ягоднымъ сиропомъ или какимъ-либо ягоднымъ соусомъ.

1442. Или холодный.

Выдать: 10 яблокъ, 1 фун. сахару, 3 стак. вина, $\frac{1}{4}$ фун цукатовъ, 2 ложк. картофельной муки, $\frac{1}{2}$ фун коринки.

10 кисло-сладкихъ яблокъ испечь, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ 1 фун. мелкаго сахару и вскипятить съ 2 стак. бѣлаго столоваго вина; прибавивъ апельсинныхъ цукатовъ и 2 ложк. картофельной муки, снова хорошо прокипятить, влить еще 1 стак. вина и всыпать $\frac{1}{2}$ фун. коринки. Выложить въ форму, которую смочить затѣмъ холодной водой и поставить на ледъ.

Подаютъ какъ № 1441.

1443. Пудингъ изъ макаронъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, 10 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. молока, 1 чайн. ложк. корицы въ порошкѣ, $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, 1 фун. сахару, $\frac{1}{4}$ фун. муки, 1 рюмку рому, 1 ложк. чухонскаго масла, 2 ложк. сухарей.

$\frac{1}{2}$ фун. хорошаго масла, 10 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. молока и немного корицы хорошо смѣшать, выложить на большую сковороду и запечь вкрутую. Потомъ отварить макароны въ посоленой водѣ и откинуть на рѣшето; изрѣзавъ отваренные макароны, прибавить къ нимъ 1 фун. сахару, $\frac{1}{4}$ фун. муки, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмку рому и смѣшать съ мелко изрубленной яичницей; посолить, переложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

Отдѣльно подать сливки и мелкій сахаръ.

1444. Пудингъ изъ саго.

Выдать: 2 стак. саго, 3 стак. молока, 5 яблокъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. сиропа, 1 рюмку рому, 5 яицъ.

2 стак. саго промыть въ холодной водѣ, чтобы удалить муку, обдать раза два кипяткомъ, сливая каждый разъ воду, и промыть въ холодной водѣ; когда вода стечетъ, прибавить 3 стак. молока и отварить. Очистивъ 5 яблокъ, разрѣзать на 4 части, сложить въ кастрюлю, прибавивъ 1 стак. мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ стак. какого-либо сиропу, и слегка тушить; потомъ къ сваренному саго приба-

вить $^1/_2$ стак. мелкаго сахару, немного цедры и рюмку рому, смѣшать съ 5 взбитыми бѣлками. Выложить въ форму слой саго, потомъ рядъ яблокъ и закончить саго; сгладить, посыпать сахаромъ и запечь.

Подать отдѣльно сливки.

1445. И л и.

Выдать: 1 стак. саго, $1^1/_2$ стак. молока, 2 ложк. сливочнаго масла, $^1/_4$ фун. сухарей, $1^1/_2$ стак. сахару, $^1/_2$ мускат. орѣха, 5 яицъ.

1 стак. саго отварить въ молокѣ, чтобы образовалась густая каша, въ которую прибавить 2 ложк масла, $^1/_4$ фун. толченыхъ сухарей, $1^1/_2$ стак. сахару, немного мускатнаго орѣха и хорошо размѣшать; когда остынетъ, прибавить 6 взбитыхъ яицъ, все сложить въ масляную салфетку, завязать и варить $^1/_2$ часа, какъ сказано въ № 1320; положить на блюдо и облить какимъ-нибудь соусомъ.

1446. Пудингъ изъ телячьей печонки.

Выдать: $^1/_2$ фун. печонки, 2 лукон., 3 яйца, $^1/_2$ фун. бѣлаго хлѣба, 1 стак. молока, $^1/_2$ стак. коринки, 1 фун. сахару, $^1/_2$ мускатн. орѣха, 1—2 рюмки рому. Для соуса: 2 ложк. муки, 2 ложк. масла, 1 стак. бульону, $^1/_2$ стак. изюму, сахару и лимоннаго соку по вкусу, 1 стак. вина.

$^1/_2$ фун. печонки отварить и истереть на теркѣ; изрубить 2 луковицы и поджарить въ маслѣ, потомъ прибавить 3 желтка, положить $^1/_2$ фун. тертаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, $^1/_2$ стак. коринки, немного соли, 1 фун. сахару, немного мускатнаго орѣха, рюмку или двѣ рому, все хорошо растереть съ печонкой, прибавивъ 3 взбитыхъ бѣлка, и варить въ салфеткѣ какъ № 1320.

Обливаютъ соусомъ: 2 ложк. муки поджарить съ 2 ложк. масла, разбавить 1 стак. бульона, прибавить $^1/_2$ стак. мелкаго изюму, сахару, лимоннаго соку по вкусу, бѣлаго столоваго вина до надлежащей густоты и хорошо проварить.

1447. Пудингъ изъ каштановъ.

Выдать: 3 стак. каштановъ, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $^3/_4$ фун. муки, 10 яицъ, 1 ложк чухон. масла, 2 ложк. сухарей.

Изъ 2—3 стак. очищенныхъ и отваренныхъ въ молокѣ каштановъ сдѣлать пюре и развести тѣмъ же молокомъ, въ которомъ варились каштаны, прибавивъ $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. масла

растопленнаго и $^3/_4$ фун. муки; прокипятить, затѣмъ остудить и вбить 5 желтковъ и 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запекать въ продолженіе $^3/_4$ часа; выложить на блюдо и облить какимъ-нибудь соусомъ.

1448. И л и.

Выдать: 1 стак. пюре изъ каштановъ, $^1/_2$ ф. сливочн. масла, 7 яицъ, 1 фун. сахару, $^1/_4$ фун. миндалю, $^1/_2$ стак. сливокъ, 2 ложк. масла чухон. и 4 ложк. сухарей.

1 стаканъ пюре изъ каштановъ смѣшать съ $^1/_2$ фун. масла и истереть добѣла, потомъ прибавить 7 яичныхъ желтковъ, 1 ф. сахару, $^1/_4$ ф. сладкаго рубленаго миндалю, $^1/_2$ стак. сливокъ, немного соли и 7 взбитыхъ бѣлковъ, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и варить на пару $^1/_2$ часа или выложить въ салфетку и варить полчаса, какъ указано въ № 1320.

Отдѣльно подать соусъ изъ вина № 1213.

1449. Пуддингъ изъ тыквы.

Выдать: 1 средн. велич. тыкву, $^1/_2$ фун. рису, 2 стак. сметаны, $^1/_4$ фун. масла, 1 фун. сахару, 1 чайн. ложк. корицы, $^1/_2$ фун. кишмишу, $^1/_2$ фун. коринки, 5 яицъ, $^1/_2$ стак. сахару.

Снявъ верхнюю кожицу и удаливъ сердцевину съ сѣменами, нарѣзать тыкву небольшими тонкими ломтиками, смѣшать съ отвареннымъ рисомъ, сметаной, масломъ, корицей, сахаромъ, кишмишемъ, коринкой, солью, 5 желтками, взбитыми бѣлками и запечь въ формѣ; выложить на блюдо и подать съ какимъ-нибудь соусомъ.

1450. И л и.

Выдать: $1^1/_2$ бут. молока, 5 яицъ, $^1/_2$ тыквы, $^1/_2$ стак. сливочнаго масла, $^1/_2$ стак. сухарей.

$1^1/_2$ бут. цѣльнаго, не снятаго молока, 5 яицъ, очищенной и мелко изрубленной тыквы 2 стак., сахару $^1/_2$ стак. и столько же масла, понемногу корицы, соли и $^1/_2$ стак. толченыхъ сухарей,— все хорошо перемѣшать, влить въ форму, вымазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь въ духовомъ шкафу; выложить на блюдо и подать съ какимъ-нибудь соусомъ.

1451. Пудингъ изъ малины и другихъ ягодъ.

Выдать: 1 фун. малины, 1 фун. сахару, $^1/_4$ бут. сливокъ, 5 яицъ, 1 лимонъ.

1 фун. свѣжей малины всыпать въ пирожную форму и густо смѣшать съ сахаромъ. Взбить $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ съ 5 желтками, прибавить 5 отдѣльно взбитыхъ бѣлковъ, цедры съ 1 лимона, облить этими ягоды и сейчасъ же поставить въ духовую печь на $^1/_2$ часа. Такимъ же образомъ дѣлается пудингъ и изъ другихъ ягодъ.

Подавать отдѣльно сливки и мелкій сахаръ.

1452. Пудингъ крановскій.

Выдать: 1 стак. смоленскихъ крупъ, 2 стак. сметаны, 1 рюм. рому, $^1/_4$ фун. коринки, 2 яйца, $^1/_2$ стак. сиропа, 1 ложк. чухон. масла, 2 ложк. сухарей.

Смѣшать одинъ стаканъ смоленскихъ крупъ съ двумя стаканами сметаны, 1 рюмкой рому, $^1/_4$ фун. коринки и парой яицъ сырыхъ; посолить и выложить въ форму, вымазанную внутри масломъ; налить сверху какого-либо сиропа и поставить въ печь, чтобы крупа соврѣла; выложивъ на блюдо, облить какимъ-либо соусомъ или сиропомъ.

1453. Пудингъ изъ сметаны.

Выдать: 8 яицъ, 1 фун. сахару, $^1/_2$ чайн. ложки кардамону, 2 фун. сметаны, $^3/_4$ чашки картофельной муки.

8 желтковъ растереть добѣла съ 1 фун. сахару, прибавить немного толченаго кардамону, 2 фун. сметаны и $^3/_4$ чашки картофельной муки; хорошо размѣшать, положить 8 взбитыхъ бѣлковъ и помѣстить въ форму, смазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями; запечь въ духовой печи; выложить на блюдо и облить соусомъ изъ краснаго вина № 1213.

1454. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Выдать: 4 стак. молока, 4 французскихъ булки, 8 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. коринки, 1 фун. сливочнаго масла, $^1/_4$ фун. цукатовъ, 2 ложк. чухонскаго масла и 4 ложк. сухарей.

Въ 4 стаканахъ цѣльнаго, не снятаго молока размачиваютъ нарѣзанныя ломтями 4 французскія булки, потомъ прибавляютъ 8 взбитыхъ яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. коринки, 1 фун. масла сливочнаго, немного рубленыхъ апельсинныхъ или лимонныхъ цукатовъ и соли по вкусу; помѣщаютъ все въ форму, вымазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями, и запекаютъ.

Отдѣльно подаютъ какой-нибудь подходящій соусъ.

Рис. 68 Десертъ.

ОТДѢЛЪ XI.

Тѣсто, хлѣбъ, булки, сухари, бабы, куличи, пряники, торты и проч. печенья.

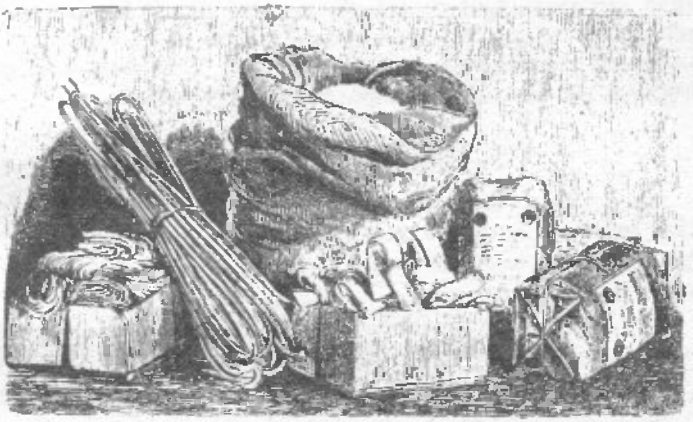

Рис. 69. Мука для хлѣбовъ.

1459. Тѣсто растворчатое на дрожджяхъ, обыкновенное и сдобное.

Обыкновенно въ столицахъ, въ губернскихъ городахъ и вообще, гдѣ есть булочныя, тѣсто для хлѣбовъ, пироговъ и пр., во избѣжаніе домашней возни, удобнѣе всего купить въ булочной въ тотъ день, когда желаютъ изъ него что-либо дѣлать, и въ него, по желанію, можно прибавить масла, яицъ и проч. Но въ деревнѣ или вообще гдѣ нѣтъ булочныхъ или когда хозяйки не довѣряютъ тѣсту, взятому изъ булочныхъ, то ставятъ свое, для чего поступаютъ такъ: наканунѣ дня печенія, часовъ приблизительно за 12, поставятъ такъ-называемую опару, прикрыть и поставить въ теплое мѣсто. Опару приготовляютъ такъ: берутъ 1 фунтъ крупчатой муки, 1 стаканъ теплой воды и немного сухихъ дрожджей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды; хорошо размѣшать, посыпать мукой, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось вдвое. Когда подымется, прибавляютъ еще $^1/_2$ фунта муки и теплой воды, чтобы тѣсто не было очень густо, и ставятъ опять въ теплое мѣсто на 2 часа. Когда вторично подымется, то солятъ по вкусу, прибавляютъ яицъ, масла и мѣсятъ, пока тѣсто будетъ отставать отъ посуды, ставятъ опять въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, и потомъ уже употребляютъ въ дѣло. Прибавленіе масла и яицъ зависитъ отъ усмотрѣнія хозяйки, по ея желанію сдѣлать болѣе или менѣе сдобное тѣсто. По желанію

можно прибавить немного сахару, и тѣсто можно ставить на молокѣ вмѣсто воды. Если въ тѣсто не класть масла и яицъ, то оно называется *обыкновеннымъ*, а съ яйцами и масломъ называется *сдобнымъ*, и чѣмъ болѣе масла, тѣмъ тѣсто сдобнѣе.

1460. Тѣсто заварное.

Вскипятить 2 стакана молока или воды, влить его въ 1 фунтъ муки, какъ можно лучше размѣшать и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить дрожжей и поступать далѣе какъ въ № 1459.

1461. Тѣсто слоеное.

Выдать: 2 яйца, 1 рюмку водки, муки и масла сколько потребуется.

Одно цѣльное яйцо и два желтка хорошо вбить, вылить въ 1 стаканъ воды, посолить, влить 1 рюмку водки или коньяку или рому и на этомъ растворѣ замѣсить не очень крутое тѣсто, которое хорошо размять, выбить колотушкой, сдѣлать изъ него лепешку, толщиной въ палецъ, и зимой вынести на холодъ, а лѣтомъ на ледъ. Черезъ 2 часа на эту лепешку накладываютъ слой хорошаго масла, толщиной въ мизинецъ, перегибаютъ лепешку пополамъ, хорошо раскатываютъ и снова выносятъ на холодъ, потомъ снова накладываютъ масла, снова перегибаютъ пополамъ и снова раскатываютъ и выносятъ на холодъ и т. д. повторяютъ отъ 4—10 разъ; чѣмъ болѣе это будетъ повторяться, тѣмъ слоеное тѣсто болѣе будетъ имѣть слойки и слойка будетъ толще, а чѣмъ болѣе будетъ положено въ тѣсто масла, тѣмъ оно, конечно, будетъ жирнѣе.

1462. Тѣсто разсыпчатое.

Выдать: $^1/_2$ фунта чухонскаго масла, 6 яицъ, $^1/_2$ стакана рому, 1 фунтъ муки.

Растереть добѣла $^1/_2$ фунта масла, 5 желтковъ, 1 цѣльное яйцо и $^1/_2$ стакана рому, всыпать 1 фун. муки, размѣшать и раскатать.

1463. Тѣсто рубленое.

Выдать: $^1/_2$ фунта чухонскаго масла, 1 фунтъ муки, 1 яйцо.

$^1/_2$ фунта холоднаго масла и 1 фунтъ муки рубить сѣчкой на холоду, чтобы вышло на подобіе манныхъ крупъ, потомъ положить

1 яйцо, 1 стак. воды, размѣшать и вынести на холодъ или на ледъ, гдѣ и дѣлать изъ него, что потребуется; изъ холода ставить прямо въ печь.

1464. И л и.

Выдать: 1 фун. муки, 2 яйца, $^1/_4$ фун. сметаны, $^1/_4$ фун. масла.

1 фун. муки, 2 яйца, $^1/_4$ фун. сметаны и $^1/_4$ фун. масла смѣшать, посолить и поступать какъ сказано въ № 1463.

1465. Хлѣбъ ржаной кислосладкій.

Утромъ заварить ржаную муку кипяткомъ такъ, чтобы въ образовавшемся тѣстѣ могла стоять скалка; выбить какъ можно лучше, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ болѣе приставать къ скалкѣ, накрыть и поставить въ теплое мѣсто; вечеромъ подбить мукой и хорошо вымѣсить; на другое утро опять вымѣсить, прибавить закваски и оставить до вечера; вечеромъ опять вымѣсить и прибавить горсть или двѣ мелко рубленыхъ апельсинныхъ корокъ; на третье утро надѣлать хлѣбы и печь, смазывая каждый хлѣбъ горячей водой и растирая ровно мукой; кто любитъ, можно посыпать сѣмена аниса, тмина или укропа.

1466. Хлѣбъ ситный.

Выдать: $^1/_2$ стак. сухихъ дрожжей ($^1/_4$ фун.), $1^1/_2$ стак. молочной сыворотки, 1 гарнецъ житной муки, горсть соли и горсть тмину.

Съ вечера $^1/_2$ стак. сухихъ дрожжей распускаютъ въ $^1/_2$ стак. молочной сыворотки и смѣшиваютъ съ 1 гарнцемъ житной муки, прибавляютъ соли, тмину и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Утромъ опять прибавляютъ муки, чтобы было густо, и опять даютъ подняться. Сдѣлать продолговатые хлѣбы, смочить каждый горячей водой и печь. Когда готовы, вынуть изъ печи и прикрыть чѣмъ-либо теплымъ.

1467. Хлѣбъ шведскій.

Выдать: 2 фун. пшеничной и 1 фунтъ ржаной муки, 3 золот. сухихъ дрожжей, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, по вкусу кардамону, гвоздики, тмину.

2 фун. пшеничной и 1 фун. ржаной муки смѣшиваютъ и прибавляютъ 3 золот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ 1 бут. холодной воды, что дѣлаютъ съ вечера и оставляютъ до утра,

чтобы поднялось. Утромъ согрѣваютъ ¼ фун. масла, вливаютъ его въ тѣсто, солятъ, прибавляютъ немного толченаго кардамону, гвоздики, тмину,—все хорошо замѣшиваютъ на пшеничной мукѣ и даютъ вторично подняться. Дѣлаютъ круглый хлѣбъ толщиной въ 3 пальца и величиной въ тарелку, протыкаютъ насквозь вилкой, кладутъ на листъ, смазанный масломъ, и ставятъ въ печь.

1468. Хлѣбъ домашній.

Выдать: 3 зол. сухихъ дрожжей, 2 фун. крупичатой муки, ¼ фун. чуховскаго масла, 5 яицъ, 2 ложки сахару.

3 золот. сухихъ дрожжей распустить въ ½ стак. воды, прибавить 2 фун. крупичатой муки, 2 стак. воды, ¼ фун. масла слегка растопленнаго, 5 яицъ и 2 ложк. сахару, все хорошо размѣшать и сдѣлать густое тѣсто, которое переложить въ салфетку и опустить на ночь въ холодную воду. На утро сдѣлать булки, обмазать яйцомъ и печь въ духовой печи 1 часъ.

1469. Хлѣбъ картофельный.

Выдать: 25 фун. картофеля, 3 фун. хлѣбной закваски, крупичатой и ржаной муки по 50 фун., ½ фун. сухихъ дрожжей, 20—30 зол. соли.

25 фун. картофеля отвариваютъ, еще горячій очищаютъ и протираютъ чрезъ рѣшето; къ полученному пюре прибавляютъ 3 фун. хлѣбной закваски, 10 фун. крупичатой и 10 фун. ржаной муки, ½ ведра воды и ¼ фун. сухихъ дрожжей, — все хорошо замѣшиваютъ и даютъ подняться; послѣ этого вливаютъ около ведра воды, въ которой распущено 20—30 золот. соли, и замѣшиваютъ тѣсто, прибавляя понемногу еще 40 фун. муки; дѣлаютъ хлѣбы фунта по 4 каждый и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы вторично поднялись, послѣ чего сейчасъ же ставятъ въ хорошо натопленную печь, гдѣ они должны сидѣть 35 минутъ. Должно получиться 90 фун. хлѣба.

1470. Хлѣбъ мясной.

Выдать: 11 фун. ржаной муки, 6 фун. говядины, 1 фун. закваски, 10 зол. сухихъ дрожжей.

Изъ 11 фун. ржаной муки, 6 фун. мелко рубленой говядины и 1 фун. хлѣбной закваски замѣшиваютъ тѣсто, прибавляя, сколько потребуется, воды; кладутъ 10 золот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, и даютъ подойти въ

тепломъ мѣстѣ. Чтобы предотвратить сильное окисленіе, можно прибавить нѣсколько двууглекислой соды. Дѣлаютъ хлѣбъ и пекутъ.

Если этотъ хлѣбъ распустить въ горячей водѣ, то получится хорошій бульонъ. Этотъ хлѣбъ очень полезенъ для тѣхъ больныхъ, которымъ предписываютъ повозможности менѣе употреблять мучную пищу.

1471. Хлѣбъ по-американски.

Выдать: $^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей, 2 бут. молока, 1 ложк. сахару, $3^1/_2$ фун. муки, молока сколько потребуется.

$^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей и 1 ложк. сахару распустить въ 2 бут. тепляго молока; смѣшать съ $3^1/_2$ фун. муки и прибавить столько молока, чтобы получилось довольно жидкое тѣсто, посолить по вкусу и черезъ $1^1/_2$—2 часа можно уже печь. Этотъ хлѣбъ очень вкусенъ и скоро приготовляется, а потому во всей Америкѣ его дѣлаютъ къ завтраку.

1472. Хлѣбъ пеклеванный.

Выдать: подкваски 5 ложк., 10 фун. пеклеванной муки.

5 ложекъ подкваски изъ-подъ кислыхъ щей или кваса смѣшиваютъ съ 10 фун. пеклеванной муки, подливая теплой воды, сколько потребуется для надлежащей густоты. Дать хорошо укиснуть, посолить, подбить еще мукой и, когда хорошо взойдутъ, сдѣлать хлѣбы, которые разложить въ хлѣбныя чашки, дать еще хорошенько подойти и тогда выложить на лопату, сгладить водой, посыпать анисомъ или тминомъ и запечь.

1473. Булки очень вкусныя.

Выдать: $2^1/_2$ фун. крупичатой муки, молока сколько потребуется, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, 5 яицъ, 1 стак. сахару.

Поставить тѣсто изъ $2^1/_2$ фун. крупичатой муки на тепломъ молокѣ съ дрожжами; замѣсить, прибавить $^1/_2$ фун. масла, 5 яицъ и 1 стак. сахару; посолить и дать хорошенько взойти; тогда надѣлать булокъ и печь на желѣзномъ листѣ, посыпанномъ мукой.

1474. Булки къ чаю.

Выдать: 1 бут. молока, 1 ложку сухихъ дрожжей, $2^1/_2$ фун. пшеничной муки, 10 яицъ, 1 стак. сахару, $^1/_2$ фун. кишмишу, $^1/_2$ чайн. ложк. толченаго кардамону, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла.

1 бут. теплаго молока, 1 ложк. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и 2½ фун. муки хорошо размѣшать и бить до появленія пузырей; поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, послѣ чего посолить, прибавить 10 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 стак. мелкаго сахару, ½ фун. кишмишу, немного кардамону въ порошкѣ, ½ фун. растопленнаго масла и 10 взбитыхъ бѣлковъ; подсыпать еще 1 фун. муки, чтобы тѣсто не было очень жидко, хорошо выбить и дать опять подняться. Сдѣлавъ двѣ булки, положить ихъ на сковороду и дать еще подняться; тогда помочить яйцомъ, убрать миндалемъ, изюмомъ и печь. Вынувъ изъ печи, покрыть, дать остыть и посыпать мелкимъ сахаромъ съ ванилью.

1475. Булки къ кофе.

Выдать: ½ фун. чухонскаго масла, 5 яицъ. 1 стак. сахару, ½ стак. сладкаго и 5 штукъ горькаго миндалю, 1 фун. муки.

Растереть добѣла ½ фун. масла съ 5 яйцами и 1 стак. мелкаго сахару, прибавить ½ стакана мелко рубленаго сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндалю и 1 фун. муки, хорошо все размѣшать и сдѣлать изъ этого булку, которую посыпать крупно толченымъ сахаромъ и зарумянить.

1476. Булки оригинальныя.

Выдать: 1 фун. муки, 1 фун. молока, ¼ фун. сухихъ дрожжей, 2 фун. желтковъ, 1 фун. цѣльныхъ яицъ, 4 стак. молока, 3 стак. сахару, по 1 стак. апельсинныхъ и лимонныхъ цукатовъ.

1 фун. муки заварить въ 1 фун. кипящаго молока и дать остыть; прибавить сюда ¼ фун. сухихъ дрожжей, разбавленныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, и дать подняться, послѣ чего прибавить 2 фун. желтковъ, 1 фун. цѣльныхъ яицъ, 4 стак. молока, 3 стак. мелкаго сахару, 1 стак. мелко рубленыхъ цукатовъ лимона или апельсина; посолить и всыпать столько муки, чтобы получилось тѣсто обыкновенной густоты; мѣсить, пока будетъ хорошо отставать отъ стола и рукъ, тогда переложить въ салфетку, смазанную масломъ, слегка перевязать, чтобы тѣсто могло подняться, и опустить въ холодную воду часа на 3—4. Когда тѣсто въ салфеткѣ подымется, сдѣлать изъ него булки, которымъ дать еще подняться на желѣзномъ листѣ, смазать яйцомъ и печь.

1477. Булки легкія.

Выдать: 5 фун. муки, 1½ фун. молока, ⅛ фун. сухихъ дрожжей, 1½ стак. сахару, 1½ стак. чухонскаго масла, 2 фун. желтковъ.

2½ фун. муки, 1½ фун. теплаго молока и 1⅛ фун. дрожжей, растворенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, хорошо размѣшать и дать подойти; послѣ чего прибавить 2 фун. желтковъ, истертыхъ съ 1½ стак. мелкаго сахару, 1½ фун. теплаго масла и немного корицы; посолить, всыпать, сколько потребуется, муки и дать еще подняться, а тогда помѣстить въ бумажныя формы, еще дать подняться и печь.

1478. Булки долго не черствѣющія.

Выдать: 3—4 стак. муки, 1½ стак. молока, 1½ фун. чухонскаго масла, ⅛ фун. сухихъ дрожжей, ½ стак. сахару.

3 стак. муки заварить въ 1½ стак. кипящаго молока, хорошо размѣшать и дать остыть, а тогда прибавить 1½ фун. растопленнаго масла, ⅛ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, ½ стак. сахару, подбавить еще немного муки и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; послѣ этого тѣсто хорошо выбить лопаткой или скалкой, прибавить муки до надлежащей густоты и дать вторично подняться; надѣлать булки, помѣстить ихъ на желѣзный листъ и, когда подымутся, печь.

1479. Булки отличнаго вкуса.

Выдать: 1½ фун. масла, 4 фун. муки, ⅛ фун. сухихъ дрожжей, 15 яицъ, 1½ стак. сахару, 1 фун. чухонскаго масла.

1½ фун. теплаго молока, 2½ фун. муки и ½ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, хорошо размѣшать и дать подняться въ теплѣ. Потомъ вбить сюда 10 желтковъ и 5 цѣльныхъ яицъ, прибавить 1½ стак. мелкаго сахару, 1 фун. растопленнаго масла и сколько потребуется муки; посолить и дать вторично подойти; надѣлать булки, помѣстить ихъ на желѣзный листъ и, когда подымутся, смазать яйцомъ и печь.

1480. И л и.

Выдать: 3 стак. молока, 10 яицъ, 4 фун. муки, ⅛ фун. сухихъ дрожжей, ¾ фун. чухонскаго масла.

3 стак. вскипяченнаго и остуженнаго молока разболтать съ

10 цѣльными яицами, всыпать $2^1/_2$ фун. муки, прибавить $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, хорошо размѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда выбить какъ можно лучше, прибавить $^3/_4$ фун. топленаго масла, посолить и подсыпать столько муки, чтобы тѣсто не было очень жидко, но его можно бы было рѣзать ножомъ, и оно бы подъ нимъ не тянулось; мѣсить, пока будетъ отставать отъ руки. Когда тѣсто подымется во второй разъ, надѣлать изъ него булокъ, дать имъ подняться и тогда печь на желѣзномъ листѣ.

1481. И л и.

Выдать: 2 стак. желтковъ, 2 стак. масла, 2 стак молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, $^1/_2$ стак. сахару, 5 штукъ горькаго миндалю, 4 фун муки.

Дѣлаютъ, какъ № 1480, изъ 2 стак. желтковъ, 2 стак. растопленнаго масла, 2 стак. теплаго молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, $^1/_2$ стак. сахару, 5 штукъ толченыхъ горькихъ миндалей и 4 фун. муки.

1482. Булки заварныя.

Выдать: 5 фун. муки, 2 стак. молока, 15 яицъ, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, $^3/_4$ фун. чухонскаго масла, 1 стак. сахару.

2 стак. муки заварить 2 стак. кипящаго молока и хорошо размѣшать; когда остынетъ, вбить 15 яицъ, прибавить $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, хорошо все размѣшать, подсыпать еще немного муки и дать подойти; послѣ этого тѣсто хорошо выбить, прибавить соли, остальную муку до 5 фун., $^3/_4$ фун. растопленнаго масла и 1 стак. мелкаго сахару, выбить какъ можно лучше, пока будетъ хорошо отставать отъ рукъ, и дать подняться второй разъ. Надѣлать булокъ, еще дать подняться и печь.

1483. Шенешки, булки.

Выдать: 5 фун. муки, 3 стак. молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 15 яицъ, 1 фун. сахару, $1^1/_2$ фун. сливочнаго масла, 2 ложк. сметаны, 1 ложк. сливочнаго масла.

Распустить въ 3 стак. теплаго молока или сливокъ $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, посолить, всыпать половину порціи муки, назначенной для этихъ булокъ, хорошо все размѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда на тѣстѣ образуются трещины,

вбить 15 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 фун. мелкаго сахару, всыпать остальную муку, чтобы тѣсто можно было свободно рѣзать ножомъ, къ которому оно при этомъ не должно приставать, прибавить $1^1/_2$ фун. растопленнаго масла и пѣну изъ 15 бѣлковъ,—все мѣшать, пока на тѣстѣ покажутся пузыри и оно будетъ хорошо отставать отъ стола и рукъ. Давъ подняться, надѣлать булочки размѣромъ въ 3 копеечный розанчикъ, сверху смазать массой изъ 2 ложекъ густой сметаны, 1 лож. масла, немного соли и 2 лож. муки, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и печь.

1485. Крендели обыкновенные.

Выдать: муки, $^1/_4$ фун. сахару, $^1/_2$ чайной ложки корицы и столько же гвоздики, 6 яицъ, 4 зол. дрождей, $^1/_4$ фун. чухонскаго масла.

Замѣсить тѣсто изъ $^1/_2$ фун. сахару, немного мелкой корицы, гвоздики, 6 желтковъ, дрождей, $^1/_4$ фун. масла и сколько потребуется муки; надѣлать кренделей, дать подняться, смочить яйцомъ и печь.

1486. Крендели заварные.

Выдать: 5 фун. муки, $^1/_8$ фун. дрождей.

Замѣсить тѣсто изъ 5 фун. муки, прибавить 4 стак. воды и $^1/_8$ фун. дрождей, посолить и дать подняться; послѣ этого хорошо вымѣшать, дать вторично подняться и надѣлать крендели, которые опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, вытащить и печь.

1487. Крендели жареные.

Выдать: 5 яицъ, 2 лож. сливокъ, 2 лож. чухонскаго масла, 3 фун. муки, 2 лож. сахару.

Замѣсить тѣсто изъ 2—3 фун. муки, прибавивъ 5 яицъ, 2 лож. сливокъ и 2 лож. растопленнаго масла; посолить и бить скалкой $^1/_2$ часа; надѣлавъ кренделькп, жарить въ фрютюрѣ и потомъ обсыпать сухарями.

1488. Крендели сахарные.

Выдать: $^3/_4$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. сахару, 6 яицъ, 1 лож. померанцевыхъ цвѣтовъ, $2^1/_2$ фун. муки.

$^3/_4$ фун. масла, $^1/_2$ фун. мелкаго сахару, 3 яйца и 3 желтка мѣшать около часу, потомъ прибавить мелко изрубленнаго поме-

ранцеваго цвѣта, слегка смоченнаго водой, и 2½ фун. муки, сдѣлать тѣсто, которое выложить на доску и поставить на 1 часъ въ холодное мѣсто. Надѣлать кренделько въ, уложить ихъ на желѣзный листъ, покрытый масляной бумагой, и печь на сильномъ огнѣ.

1489. Крендели миндальные.

Выдать: ¾ фун. муки, ½ фун. сахару, ⅛ фун. миндалю, 1 ложк. померанцевой воды, ½ фун. сливочнаго масла, 10 яицъ.

Сдѣлать тѣсто изъ ¾ фун. муки, ½ фун. сахару, ½ фун. сладкаго толченаго миндалю, немного померанцевой воды, ⅛ фун. растопленнаго масла и 10 яицъ. Давъ постоять въ холодномъ мѣстѣ, надѣлать кренделей и печь какъ № 1488.

1490. Крендели къ чаю и кофе.

Выдать: 5 фун. муки, 1½ фун. молока, ⅛ фун. дрожжей, 10 яицъ, 1 фун. сахару, 1½ стак. чухонскаго масла, 1 лимонъ.

2½ фун. муки, 1½ фун. теплаго молока, немного соли и ½ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, хорошо все размѣшать и дать взойти, пока на тѣстѣ сдѣлаются трещины; тогда прибавить 10 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 фун. сахару, 10 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и мѣсить, подсыпая муки, до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ рѣзаться ножомъ, не приставая къ нему; тогда влить 1½ стак. растопленнаго масла, положить цедру съ 1 лимона и мѣсить, пока тѣсто будетъ свободно отставать отъ стола; давъ еще разъ подняться, надѣлать кренделей, смазать масломъ, посыпать сахаромъ, корицей, коринкой, толченымъ миндалемъ и печь.

1491. Крендели выборгскіе.

Выдать: 3½ стак. молока, ⅛ фун. сухихъ дрожжей, 5 яицъ, 2 ложк. масла, 2 стак. сахару и сколько потребуется муки.

Въ 3 стак. цѣльнаго молока распустить ½ фун. сухихъ дрожжей, подсыпать немного муки, чтобы вышло жидкое тѣсто, и поставить въ тепло, чтобы поднялось. Послѣ этого хорошо выбить, прибавить 5 яицъ, 2 ложк. масла, ½ стак. молока, 2 стак. мелкаго сахару, немного толченаго кардамону и сколько потребуется муки, чтобы тѣсто было довольно круто; посолить и дать подняться. Послѣ этого хорошо мѣсить руками 1 часъ, подымая

тѣсто и бросая его на столъ; дѣлаютъ крендели, даютъ въ третій разъ подняться и, опустивъ каждый не надолго въ кипятокъ, укладываютъ на чистую солому или листы капусты и запекаютъ.

1492 Пампушникъ малороссійскій.

Выдать: 1 пригоршню пшеничныхъ отрубей, 6 зол. сухихъ дрожжей, 1 стак. сахару, 1/4 фун. миндалю, 1 ложк. настойки шафрана, 1 рюмку рому и муки сколько потребуется.

Отруби облить 1 1/2—2 стак. кипятку, размѣшать, дать остыть, растереть какъ можно лучше скалкой и процѣдить чрезъ сито; если будетъ густо, прибавить воды и туда же положить дрожжей, все хорошо разбить, влить въ горшокъ, куда положить 6 желтковъ и 6 взбитыхъ бѣлковъ и дать подняться. Когда подымется, положить масло, шафранъ, ромъ и корицу, все хорошо смѣшать и сыпать понемногу муки, пока образуется не очень густое тѣсто, которое бить на столѣ 1 часъ, брать въ руки и подымая бросать объ столъ; запекать въ бумажныхъ формахъ, наполняя ихъ до половины; когда тѣсто сравняется съ краями формы, поставить въ печь.

1493. Сухари.

Дѣлаются изъ какой угодно булки, которой даютъ зачерствѣть, рѣжутъ на ровные ломтики и сушатъ въ печи. Ихъ можно смазывать яйцомъ, посыпать мелко рубленымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ.

1494. Шманъ-кухенъ.

Выдать: 1 фун. муки, 1 ложк. масла, 1 ложк. сахару, 1 яйцо.

Одинъ фунтъ крупичатой муки и 1 ложк. масла смѣшиваютъ съ 1 ложк. мелкаго сахару и съ 1 яйцомъ, все хорошо растираютъ добѣла, помѣщаютъ въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и пекутъ. Конечно это количество всегда слѣдуетъ утроить или удесятерить.

1495. И л и.

Выдать: 1/4 фун. сметаны, 1/4 фун. сахару, 5 яицъ, 1/2 фун. сухарей, понемногу пряностей.

Изъ 1/4 фун. сметаны, 1/4 фун. мелкаго сахару, 5 яицъ, 1/2 фун. бѣлыхъ толченыхъ сухарей, понемногу корицы и кардамону въ порошкѣ дѣлается какъ № 1494.

1496. Или.

Выдать: ½ фун. сахару, 6 яицъ, 15 золот. муки.

Сахаръ растереть добѣла съ яичными желтками; бѣлки взбить въ пѣну и смѣшать съ желтками; всыпать муки, хорошо размѣшать и выложить въ бумажную форму, которую поставить на листъ и печь въ вольномъ духу 15—20 минутъ.

1497. Бисквиты.

Выдать: ½ фун. сахару, 10 яицъ, 1½ фун. муки.

¾ фун. сахару и 10 желтковъ растереть добѣла, прибавить ½ фун. муки и 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, разложить въ бумажныя коробочки, смазанныя масломъ, и поставить въ вольный духъ, чтобы испеклись.

1498 Или.

Выдать: 10 яицъ, 1 фун. муки, 1 фун. сахару.

10 бѣлковъ взбить хорошо въ пѣну, смѣшать съ 10 желтками и бить на слабомъ огнѣ, пока погустѣетъ (но не превращать въ яичницу); снять съ огня и продолжать мѣшать, пока остынетъ; затѣмъ прибавить 1 фун. муки, 1 фун. мелкаго сахару и печь какъ № 1497.

1499. Или.

Выдать: ½ фун. сладкаго миндалю, 12 яицъ, ½ фун. сливочнаго масла, ½ фун. сахару, 5 ложекъ муки, 2—3 капли масла померанцеваго.

Истолочь ½ фун. сладкаго очищеннаго миндалю съ 2 сырыми яйцами; отдѣльно взбить ½ фун. растопленнаго масла съ 10 желтками и ½ фун. мелкаго сахару, смѣшать съ миндалемъ и отдѣльно взбитыми 10 бѣлками, прибавить 5 лож. муки, 2—3 капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ и печь какъ № 1497.

1500. Или.

Выдать: 10 яицъ, ½ фун. сахару, 1 чашку картофельной муки, 2 ложки варенья.

Взбить 10 бѣлковъ съ 5 желтками и растереть съ ½ фун. мелкаго сахару; прибавить 1 чашку картофельной муки, растереть, выложить въ бумажныя коробочки и печь какъ № 1497. Когда поспѣетъ, въ каждый бисквитъ положить понемногу какого-либо варенья.

1501. И л и

Выдать: $^1/_2$ фун. муки, $^1/_2$ фун. сахару, 2 фун. сливокъ, 12 яицъ.

$^1/_2$ фун. муки, $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и 2 фун. сливокъ растереть добѣла, влить 12 взбитыхъ бѣлковъ, выложить въ бумажныя формы и печь какъ № 1497.

1502. И л и.

Выдать: $^1/_4$ фун. миндалю, 6 яицъ, 1 фун. сахару, 1 ложк. муки.

$^1/_4$ фун. очищеннаго миндалю или какихъ угодно орѣховъ и 1 бѣлокъ хорошо истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ 2 желтками, 1 фун. сахару, 5 взбитыми бѣлками и 1 ложк. муки, разложить въ бумажныя формы, посыпать мелкимъ сахаромъ и печь какъ № 1497.

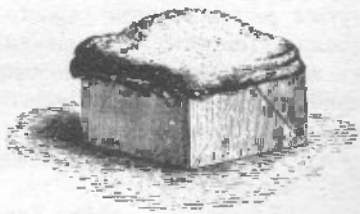

Рис. 70. Бисквитъ.

1503. Баба заварная.

Выдать: 8 фун. муки, 5 бут. молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 60 яицъ, 2 стак. чухонскаго масла, 2 стак. мелкаго сахару, 1 стак. кишмишу.

Заварить 2 фун. муки 5 бут. кипящаго молока. Когда остынетъ, прибавить $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и 60 взбитыхъ желтковъ; дать въ тепломъ мѣстѣ взойти. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить соли, еще 5 фун. муки, 2 стак. растопленнаго масла, 2 стак. мелкаго сахару, какого угодно душистаго масла или ванилевой настойки, 1 стак. кишмишу или коринки и 25 взбитыхъ бѣлковъ; вымѣшать, переложить въ бумажныя формы до половины и, когда тѣсто подойдетъ почти съ краями, печь въ хорошо натопленной печи *).

*) Когда пекутъ куличи или бабы, то истопленную печь всегда тщательно выметаютъ, такъ чтобы въ ней не осталось положительно ни одного уголька, и дѣлаютъ слѣдующую пробу: когда печь будетъ выметена, въ нее бросаютъ горсть муки: если эта мука станетъ трещать и перегорать, то печь слишкомъ горяча и ее надо остудить; если же мука только зарумянится, то печь имѣетъ надлежащую температуру, и въ нее сейчасъ же слѣдуетъ ставить куличи или бабы. Остужаютъ печь вѣникомъ, окунувъ его передъ этимъ въ холодную воду.

Готовыя бабы еще горячими вынимаютъ изъ формы и, давъ остыть, убираютъ глазурью, конфетами, цвѣтами и проч.—по своему усмотрѣнію и вкусу.

1504. И л и.

Выдать: 5 стак. меду, 2 стак. сливокъ, 10 золотн. дрожжей, 4 стак. чухонскаго масла, 4 стак. желтковъ, 3 стак. сахару.

5 стак. меду вскипятить, снять образовавшуюся пѣну, смѣшать съ 2 стак. сливокъ, хорошо вскипятить и заварить муку, чтобы образовалось не очень густое тѣсто, которому дать охладиться до температуры парного молока, и тогда прибавить 10 зол. дрожжей (сухихъ), распущенныхъ въ $^1/_2$ стак. молока; поставить въ теплое мѣсто и дать хорошо подняться, послѣ чего посолить, прибавить 4 стак. растопленнаго масла, 4 стак. желтковъ, 3 стак. сахару и сколько потребуется муки; хорошо выбить тѣсто объ столъ, переложить въ бумажныя формы и проч., какъ въ № 1503.

1505. Баба миндальная.

Выдать: 25 яицъ, $1^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. картофельной муки, 2 лимона, $^3/_4$ фун. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндалю.

25 желтковъ, $1^1/_2$ фун. мелкаго сахару и $^1/_2$ фун. картофельной муки хорошо растереть, прибавить сокъ изъ 2 лимоновъ, $^3/_4$ фун. сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго толченаго миндалю, хорошо размѣшать, влить 25 взбитыхъ бѣлковъ, скоро и осторожно размѣшать, перелить въ крышку отъ кастрюли, выложенную масляной бумагой, и запечь.

1506. Баба полевая.

Выдать: 25 яицъ, 4 стак. муки, $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, 3 стак. сахару.

25 взбитыхъ до густоты желтковъ, 4 стак. верхомъ сухой муки, $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, 3 стак. сахару и немного шафрановой настойки смѣшать и взбивать не менѣе 2 часовъ не останавливаясь; помѣстивъ въ форму *), поставить въ теплое мѣсто и не только не трогать, но даже не шевелить, иначе она можетъ легко осѣсть. Когда тѣсто поднимется до краевъ, осторожно перенесть въ печь, гдѣ оставить на 1 часъ. Вынувъ изъ печи, положить на по-

*) Форма должна быть вышиной не менѣе 12 вершковъ, а діаметромъ 6 вершковъ.

душку, чтобы совершенно остыла, и тогда только вынуть изъ формы. Вѣсъ этой бабы долженъ быть не болѣе 2 фунтовъ и при разрѣзѣ тѣсто должно имѣть сильную ноздреватость, похожую на тюль, отчего она и получила свое названіе.

1507. Баба польская.

Выдать: 10 яицъ, 2 стак. сахару, 2 стак. муки, 10 зол. сухихъ дрожжей.

Взбить 10 желтковъ съ 2 стак. мелкаго сахару, прибавить 2 стак. муки и 10 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока,—все хорошо взбивать не менѣе $1^1/_2$ часа, выложить въ форму, дать подняться и, когда тѣсто сравняется съ краями, печь.

1508. Баба греческая.

Выдать: 10 фун. муки, 1 бут. молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 50 яицъ, 2 фун. чухонскаго масла, 1 ф. сахару, 2 лимона, 10 зерень горькаго миндалю.

3 фун. муки заварить 1 бут. кипящаго молока и бить лопаткой, чтобы не было комковъ; давъ остыть, прибавить $^1/_8$ ф. сухихъ дрожжей, разбавленныхъ въ $^1/_2$ стак. молока, посолить, хорошо вымѣшать, посыпать мукой и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда хорошо взойдетъ, прибавить 50 хорошо взбитыхъ желтковъ, еще 4 фун. муки, 2 фун. растопленнаго масла, 1 ф. сахару мелкаго, немного толченаго горькаго миндалю и мелко-рубленой съ 2 лимоновъ цедры и мѣсить на столѣ, пока будетъ отставать отъ рукъ; тогда переложить въ форму и печь.

1509. Баба малороссійская.

Выдать: 10 стак. муки, 2 стак. сливокъ, 50 яицъ, $^1/_2$ ф. сухихъ дрожжей, 1 стак. сахару, по $^1/_2$ золотника толченой корицы и кардамону, 1 мускатный орѣхъ.

4 стак. муки заварить 2 стак. кипящихъ сливокъ и хорошо размѣшать. Взбить добѣла 50 желтковъ и распустить $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей въ небольшомъ количествѣ молока, взять и то и другое въ остывшую опару, прибавить соли, 4 стак. муки и хорошо мѣшать полчаса; прибавивъ 1 стак. мелкаго сахару, по $^1/_2$ зол. толченой корицы и кардамону и 1 мускатный орѣхъ, мѣсить, пока покажутся пузыри. Дать въ формѣ хорошо подойти и печь.

1510. Баба шафранная.

Выдать: $^3/_4$ ф. масла чухонскаго, 15 яицъ, 3 стак. сливокъ, 2 рюмки шафранной настойки, 6 золот. сухихъ дрождей, 1 фун. сахару и муки сколько потребуется.

Растереть добѣла $^3/_4$ фун. масла, вбивая по одному 15 яицъ; прибавить шафрану, чтобы тѣсто получилось довольно желтаго цвѣта, 3 стак. сливокъ, 6 зол. сухихъ дрождей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока и 1 фун. мелкаго сахару; посолить, всыпать муки, хорошо вымѣшать и дать подняться; переложить въ бумажныя формы, еще дать подняться и печь.

1511. Баба кондитерская.

Выдать: 50 яицъ, 5 стак. молока, 10 стак. масла, 20 стак. муки, 4 фун. сахару, по 1 зол. корицы и мускатнаго орѣха, 3 рюмки рому, $^1/_4$ фун. сухихъ дрождей.

Сначала часть муки и $^1/_4$ фун. сухихъ дрождей развмѣшать въ 5 стак. молока и дать подняться; посоливъ, прибавить 40 взбитыхъ желтковъ, 10 цѣльныхъ яицъ, 10 стак. растопленнаго масла, 4 фун. сахару, по 1 зол. толченой корицы и мускатнаго орѣха, 3 рюмки рому и остальную муку, хорошо вымѣсить и дать вторично подойти; послѣ этого положить въ формы, дать въ третій разъ подойти и печь.

1512. Баба на скорую руку.

Выдать: 6 стак. желтковъ, 1 стак. сахару, 6 стак. муки, $^1/_8$ ф. сухихъ дрождей, 1 стак. молока, 1 стак. масла, 2 стак. сливокъ.

Смѣшиваютъ вмѣстѣ 6 стак. взбитыхъ желтковъ и 1 стак. мелкаго сахару, прибавляютъ 6 стак. муки, $^1/_8$ фун. сухихъ дрождей, распущенныхъ въ 1 стак. молока, 1 стак. растопленнаго масла, немного соли, 2 стак. сливокъ, пѣну отъ оставшихся бѣлковъ,—все смѣшиваютъ и, помѣстивъ въ форму, даютъ подняться, а потомъ пекутъ.

1513. Баба разсыпчатая.

Выдать: 1 фун. чухонскаго масла, 15—20 яицъ, 3 стак сливокъ, $^1/_8$ фун. сухихъ дрождей, 1 стак. сахару, 6 стак. муки.

Растереть добѣла 1 фун. масла, вбить по одному 15 — 20 яицъ, влить 3 стак. сливокъ, всыпать 5—6 стак. муки, приба-

вить $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ сливокъ, 1 стак. сахару, посолить и замѣсить тѣсто какъ обыкновенно для бабъ; давъ подняться, мѣсить не менѣе $^1/_2$ часа, затѣмъ положить въ форму и, когда подымется, печь.

1514. Баба шоколадная.

Выдать: 60 яицъ, 1 стак. шоколаду, 1 стак. сахару, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 3 стак. муки.

60 желтковъ смѣшать съ 1 стак. тертаго шоколаду и вбивать полчаса; прибавивъ 3 стак. муки, 1 стак. мелкаго сахару и $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, бить еще полчаса; выложивъ въ форму, дать подняться и печь. Вынувъ изъ формы, кладутъ на подушку и часто поворачиваютъ, пока остынетъ.

1515. Куличъ обыкновенный.

Выдать: 1 бут. молока, $2^1/_2$ фун муки, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 5 яицъ, $^1/_4$ фун. сахару, $^3/_4$ фун. чухонскаго масла, $^1/_2$ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндалю, 1 лимонъ, $^1/_2$ фун. изюму, шафрану по желанію.

Вскипятить 1 бут. молока и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить $2^1/_2$ фун. муки и $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ того же молока, хорошо вымѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимется, прибавить 5 яицъ, полфунта мелкаго сахару, $^3/_4$ фун. растопленнаго масла, немного толченаго сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндалю, цедру съ 1 лимона, посолить и, если желаютъ, прибавить немного шафрановой настойки и мелкаго изюму или коринки; все хорошо вымѣсить, пока тѣсто дастъ пузыри, выложить въ форму, дать еще подняться, обмазать верхъ яйцами, посыпать крупно-толченымъ сахаромъ и миндалемъ и печь.

Если желаютъ его убрать какъ сказано въ № 1503, то куличъ только смазываютъ яйцомъ, но посыпать сахаромъ и миндалемъ не слѣдуетъ.

1516. И л и.

Выдать: $2^1/_2$ фун. муки, $1^1/_4$ фун. молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 20 яицъ, 1 стак. сахару, 2 стак. чухонскаго масла и муки сколько потребуется еще.

$2^1/_2$ фун. муки смѣшать съ $1^1/_4$ фун. теплаго молока, приба-

вить $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ чего прибавить 20 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 стак. сахару, 2 стак. растопленнаго масла, немного соли и муки до надлежащей густоты; замѣсить и дать вторично подняться. Послѣ этого тѣсто слѣдуетъ выбить какъ можно лучше, положить въ бумажную форму до половины, дать еще подняться и печь.

1517. Илк.

Выдать: 50 яицъ, $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, 1 фун. сахару, $^1/_2$ фун. изюму, 1 рюмку настойки шафрана, 2 рюмки рому, 3 стак. чухонскаго масла и должное количество муки.

50 желтковъ разболтать съ водой (или молокомъ), прибавить $^1/_8$ фун. дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды или молока, замѣсить тѣсто не густо и дать подняться. Послѣ этого прибавить 1 фун. мелкаго сахару, полфунта мелкаго изюму, 1 рюмку настойки шафрана, 2 рюмки рому, 3 стак. растопленнаго масла, посолить, всыпать должное количество муки, все хорошо вымѣсить и дать вторично подняться; положивъ въ форму, еще дать подняться и печь.

1518. Куличъ заварной.

Выдать: 3 стак. муки, 3 стак. молока, $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, 40 яицъ, $2^1/_2$ стак. сахару, 3 стак. чухонскаго масла, еще муки сколько потребуется.

3 стак. муки заварить 3 стак. кипящаго молока и хорошо размѣшать; когда остынетъ до температуры парного молока, прибавить $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $^1/_2$ стак. молока и дать подняться въ теплѣ; послѣ этого прибавить 40 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $2^1/_2$ стак. мелкаго сахару, и 40 взбитыхъ бѣлковъ, дать еще вторично подойти, прибавить 3 стак. растопленнаго масла и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить какъ можно лучше, переложить въ форму и, когда еще поднимется, печь.

1519. Куличъ шоколадный.

Выдать: 4 зол. сухихъ дрожжей, $1^1/_2$ стак. муки, 15 яицъ, 2 стак. сахару, $^1/_2$ стак. шоколаду, $^1/_4$ стак. рому, $^1/_2$ стак. краснаго вина, $^1/_2$ стак. ржаныхъ сухарей, $^1/_4$ фун. апельсинныхъ цукатовъ, по $^1/_2$ чайной ложки толченой корицы, гвоздики и еще потребное количество муки.

Распустить въ $^1/_2$ стак. воды 4 зол. сухихъ дрожжей, размѣшать съ $1^1/_2$ стак. муки и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ этого положить въ тѣсто 15 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 2 стак. мелкаго сахару, $^1/_2$ стак. шоколаду, $^1/_4$ стак. рому, $^1/_2$ стак. краснаго вина, $^1/_2$ стак. ржаныхъ сухарей, $^1/_2$ стак. мелко изрубленныхъ апельсинныхъ цукатовъ, немного толченой гвоздики и корицы, все хорошо выбить и дать подняться. Послѣ этого прибавить 15 взбитыхъ бѣлковъ и муки до надлежащей густоты, переложить въ бумажную форму, вымазанную внутри масломъ, дать еще подняться и печь.

1520. Куличъ по-англійски.

Выдать: 2 фун. муки, $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, $^1/_2$ фун. мелкаго сахару, 1 стак. молока, 5 зол. сухихъ дрожжей, 5 яицъ, 1 стак. коринки.

2 фун. муки, $^1/_2$ фун. растопленнаго масла, $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и 1 стак. горячаго молока,—все хорошо вымѣшать и, когда достаточно остынетъ, прибавить 5 золот. сухихъ дрожжей, растворенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока; давъ тѣсту хорошо подняться, прибавить 5 желтковъ, 5 взбитыхъ бѣлковъ и 1 стак. коринки, посолить, положить въ форму, дать подняться и печь.

1521. Куличъ по-польски.

Выдать: 1 стак. молока, 2 стак. сливокъ, 2 стак. муки, 6 зол. сухихъ дрожжей, 10 яицъ, 2 фун. сахару.

1 стак. горячаго молока, 2 стак. горячихъ сливокъ и 2 стак. муки размѣшать и дать остыть до температуры парного молока; тогда прибавить 6 золот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ уже взятаго молока (изъ 1 стак.), 2 яйца и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Послѣ этого прибавить 8 желтковъ, растертыхъ съ 2 фун. сахару, и сколько потребуется муки, посолить, хорошо вымѣшать и дать вторично подняться; прибавивъ послѣ этого еще муки, какъ можно лучше вымѣсить, переложить въ форму, дать подняться въ третій разъ и печь.

1522. Мазурки польскіе.

Выдать: все что слѣдуетъ для тѣста по желанію, 2 яйца, $^1/_2$ ф. сахару, $^1/_4$ фун. миндалю, $^1/_2$ фун. коринки или кишмишу.

Дѣлаютъ изъ какого-либо тѣста для куличей; тѣсто это раска-

тываютъ по величинѣ противня, на которомъ пекутъ, толщиной не болѣе пальца, смазываютъ яйцомъ, обсыпаютъ густо сахаромъ съ пшиковалымъ миндалемъ и кишмишемъ и запекаютъ.

Мазурки можно дѣлать и изъ разсыпчатаго тѣста.

1523. Сухари.

Выдать: 2 фун. муки, 3 стак. сливокъ, 6 зол. сухихъ дрожжей, 5 яицъ, ½ фун. сахару, ½ фун. чухонскаго масла и еще муки сколько потребуется.

Ставятъ опару изъ 2 фун. муки и 3 стак. кипящихъ сливокъ; давъ остыть до температуры парного молока, прибавляютъ 6 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ сливокъ и даютъ подняться; хорошо выбивъ лопаткой, положить 5 яицъ, посолить, прибавить ½ фун. сахару, ½ фун. теплаго масла и муки до надлежащей густоты, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ болѣе приставать къ рукамъ; тогда надѣлать булочки величиной въ розанчики и печь. Когда готовы и совершенно остынутъ, нарѣзать сухарями и высушить въ печи. Если желаютъ, то, прежде чѣмъ сушить, ломтики смазываютъ яйцами, обсыпаютъ сахаромъ съ толченымъ миндалемъ и потомъ уже сушатъ.

1524. Или.

Выдать: ½ фун. муки, 5 яицъ, ¼ фун. чухонскаго масла, ¼ фун. сахару, 1 рюмку рому.

Замѣсить тѣсто изъ ½ фун. муки, 5 яицъ, ¼ фун растопленнаго масла, ¼ фун. сахару и 1 рюм. рому; раскатавъ это тѣсто толщиной въ мизинецъ, нарѣзать продолговатыми ломтиками, сложить по 3 штуки всѣстѣ, смазывая каждую яйцомъ, и печь. Когда готовы, высушить и посыпать, если желаютъ, какъ сказано въ № 1523.

1525. Или.

Выдать: 5 фун. муки, 1 стак. яицъ, 1 стак. сливокъ, 1 стак. сахару, 4 зол. сухихъ дрожжей.

Сдѣлать тѣсто, но не очень густое, изъ 1 стак. яицъ, 1 стак. густыхъ сливокъ, 1 стак. мелкаго сахару и 4 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ ¼ стак. сливокъ; бить лопаткой не менѣе 1 часу, потомъ прибавить еще муки до 4 фун-

товъ всего, хорошо вымѣсить, дать подняться и печь. Остальное— какъ въ № 1523.

1527. Безе.

Выдать: 10 яицъ, ½ фун. сахару.

Взбить 10 бѣлковъ въ самую густую пѣну и смѣшать осторожно съ ½ фун. мелкаго сахару, прибавивъ 1—2 капли какого угодно душистаго масла; выложить ложкой на масляную бумагу, постланную на желѣзномъ листѣ, дѣлая кучки круглыми или продолговатыми; посыпать сахаромъ и запечь въ умѣренной температурѣ.

1528. Безе съ вареньемъ.

Выдать: какъ въ № 1527 и ¼ ф. варенья.

Приготовить безе какъ въ № 1527, но печь ихъ на гладкой деревянной доскѣ, вымазанной масломъ; когда начнутъ подрумяниваться, вынуть изъ печки, выбрать чайной ложкой еще сырую середину сзади, наполнить какимъ-либо вареньемъ, склеить ихъ задками по двѣ штуки вмѣстѣ и подать.

1529. Волованы.

Слоеное тѣсто тонко раскатать и нарѣзать изъ него стаканомъ кружки; каждый кружокъ смазать по краямъ яйцомъ, положить одинъ на другой 3 — 4 штуки и запечь. Когда готовы, вынуть мякоть, не трогая послѣдняго слоя, положить въ нихъ взбитыя сливки съ сахаромъ или какое угодно варенье и подавать на блюдѣ, уложивъ, какъ показано на рис. 71.

Рис. 71. Волованы.

1530. Вѣнчики.

Выдать: ½ фун. миндалю, ½ фун. сахару, 2 яйца, ½ лимона.

Хорошо растереть ½ фун. мелкаго сахару съ 2 бѣлками и сокомъ изъ ½ лимона, смѣшать съ ½ ф. нашинков. миндалю и

выпускать чрезъ бумажную трубку въ видѣ вѣнчика или большого кольца на желѣзный листъ, смазанный воскомъ; запечь.

1531. И л и.

Выдать: $^{2}/_{3}$ фун. миндалю, $^{1}/_{4}$ фун. сахару, 2 ложк. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 2 яйца.

$^{2}/_{3}$ фун. толченаго миндалю, $^{1}/_{4}$ фун. сахару, немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ и пѣну изъ 2 бѣлковъ смѣшать и поступать далѣе какъ въ № 1530.

1532. Глазурь бѣлая.

Выдать: $^{1}/_{2}$ фун. сахару, 1 яйцо, 1 лимонъ.

$^{1}/_{2}$ фун. мелкаго сахару, 1 бѣлокъ и сокъ изъ 1 лимона истереть въ каменной ступкѣ до совершенной бѣлизны. Глазурью красятъ разныя пирожныя, куличи, торты, бабы и пр., потомъ ставятъ въ теплую печь, чтобы высохла, или вмѣстѣ съ уборкой цукатами, вареньемъ и пр. или прямо съ одной глазурью. Къ глазури можно прибавить нѣсколько капель какого-либо душистаго масла.

1533. Глазурь коричневая.

Выдать: сахару и шоколаду по своему усмотрѣнію.

Берутъ поровну мелкаго сахару и тертаго шоколаду, прибавляютъ бѣлокъ согласно № 1532 и хорошо стираютъ въ фарфоровой ступкѣ.

1534. Глазурь розовая.

Къ № 1532 прибавляютъ немного окраски для ликеровъ № 2108 и нѣсколько капель розоваго масла.

1535. Глазурь желтая.

Приготовляется какъ № 1532, но вмѣсто бѣлка берутъ желтокъ и нѣсколько настойки шафрана.

1536. Глазурь голубая.

Приготовляется какъ № 1532, прибавляя окраски № 2105.

1537. Коржики.

Выдать: 10 яицъ, 1 рюмку рому, 2 ложк. сливокъ, 1 ложк. сахару.

10 желтковъ и 4 бѣлка взбить вмѣстѣ добѣла, прибавить 1 рюмку рому, 2 ложк. густыхъ сливокъ, 1 ложк. мелкаго сахару и замѣсить тѣсто, изъ котораго нарѣзать стаканомъ кружки, смазать масломъ, посыпать крупно-толченымъ сахаромъ съ корицей и подрумянить.

1538. Печенье парижское.

Выдать: $^1/_2$ ф. миндалю, $^1/_4$ ф. фисташекъ (очищенныхъ), $^1/_2$ ф. сахару, 5 яицъ, 2 сухаря, $^1/_4$ ф. цукатовъ.

Очистить и мелко истолочь $^1/_2$ фун. сладкаго миндалю и $^1/_4$ ф. фисташекъ, прибавить 2 сдобныхъ толченыхъ сухаря, $^1/_4$ фун. апельсинныхъ или лимонныхъ мелко-рубленыхъ цукатовъ и немного масла. Хорошо стираютъ съ сахаромъ 5 желтковъ и смѣшиваютъ съ миндалемъ, фисташками и рубленымъ цукатомъ, потомъ прибавляютъ взбитые бѣлки, выкладываютъ кусочками на сковороду или желѣзный листъ, смазанный масломъ, и запекаютъ.

1539. Или.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 5 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ фун. муки.

Къ растертому добѣла $^1/_2$ фун. масла прибавить 5 яицъ, $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и $^1/_2$ фун. муки,—все хорошо растереть, разложить кучками на смазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать миндалемъ и запечь.

1540. Или.

Выдать: 1 фун. масла, 2 яйца, 2 стак. сахару, $1^1/_2$ стак. муки.

1 фун. масла растереть добѣла, вбить туда же 2 сырыхъ яйца, прибавить $^1/_2$ стак. мелкаго сахару и $1^1/_2$ стак. муки; хорошо все вымѣсить, потомъ тонко раскатать и вырѣзать стаканомъ кружки, которые смазать яйцами, посыпать миндалемъ, сложить на листъ, посыпанный мукой, и печь въ вольномъ духу.

1541. Печенье вѣнское.

Выдать: 1 фун. масла, 12 яицъ, $1^1/_4$ ф. муки, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ чайной ложки корицы, 6 вол. сухихъ дрожжей, $^1/_2$ стак. сливокъ.

Къ растертому добѣла 1 фун. масла прибавить 10 желтковъ, 2 цѣльныхъ яйца, 1¹/₄ фун. муки, ¹/₂ фун. сахару, немного толченой корицы, 6 золотн. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ ¹/₂ стак. сливокъ, хорошо вымѣшать, разложить на желѣзный листъ, посыпанный сахаромъ, дать подняться, посыпать сахаромъ и печь. Когда готово, то еще теплый разрѣзать на ровные продолговатые кусочки.

1542. И л и.

Выдать: 1¹/₄ ф. сливочнаго масла, 15 яицъ, 10 ложекъ муки, 2 лож. сахару, ¹/₂ ф сухарей.

1¹/₄ фун. масла распускаютъ и растираютъ добѣла, прибавляютъ теплой воды, 5 желтковъ и 10 цѣльныхъ яицъ, при чемъ съ каждымъ яйцомъ кладутъ большую ложку муки и хорошо мѣшаютъ. Послѣ этого солятъ, прибавляютъ 2 лож. мелкаго сахару, ¹/₂ фун. сухихъ дрожжей, разболтанныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и наконецъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ; помѣщаютъ въ форму, чтобы хорошо поднялось, и пекутъ 1 часъ, чтобы зарумянилось; вынуть изъ формы и посыпать густо сахаромъ, пока не остыло.

1543. Печенье меленды.

Выдать: ¹/₂ фун. масла, ³/₄ фун муки, ¹/₂ фун. сахару, 3 яйца, щепотку углекислаго амміака.

Быстро приготовляютъ тѣсто изъ ¹/₂ фун. масла, ³/₄ фун. муки, ¹/₂ фун. сахару и 3 сырыхъ яицъ, прибавивъ щепотку углекислой соли амміака и нѣсколько капель лимоннаго масла; утыкиваютъ цѣльнымъ очищеным миндалемъ, обмазываютъ желткомъ и пекутъ.

1544. Печенье миндальное.

Выдать: 1¹/₂ фун. сухарей, 1 фун. сахару, 1¹/₄ фун. миндалю, 1¹/₄ фун. муки, 1 чайн. ложк. толченой корицы, ¹/₂ чайн. ложк. гвоздики, 1 чайн. ложку углекислаго амміака.

1¹/₂ фун. мелко просѣянныхъ сухарей, 1 фун. мелкаго сахару, 1¹/₄ фун. толченаго миндалю и 1¹/₄ фун. муки хорошо смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ толченой корицы, гвоздики и щепоткой углекислой соли амміака. Полученное довольно твердое тѣсто дѣлютъ на 4 части, раскатываютъ въ длинныя на-

лочьи, запекаютъ на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ, и еще горячими разрѣзаютъ на куски.

1546. Печенье розовое.

Выдать: $^3/_4$ фун. сахару, $^1/_4$ фун. муки, 5 яицъ, 1 чайн. ложку углекислаго аммiака, настойки № 2108.

$^1/_4$ фун. мелкаго сахару, $^1/_4$ фун. муки, 5 желтковъ и щепотку углекислой соли аммiака замѣшиваютъ въ тѣсто, которое подкрашиваютъ настойкой № 2108 и прибавляютъ 2—3 кап. розоваго масла. Изъ этого тѣста дѣлаютъ разныя завитушки и фигурки по своему усмотрѣнiю, посыпаютъ толченымъ или шинкованымъ миндалемъ, предварительно смазывая яицомъ, и пекутъ.

1547. Печенье ванильное.

Выдать: 3 яйца, $1^1/_2$ фун. сахару, $1^1/_4$ фун. муки, $^1/_2$ фун. масла, $^1/_2$ рюмки ванилевой настойки.

3 цѣльныхъ яйца смѣшиваютъ съ $1^1/_2$ фун. мелкаго сахару и ставятъ въ кастрюлѣ на легкiй огонь, чтобы сдѣлалась довольно твердая масса; вынувъ изъ кастрюли, бьютъ, пока совершенно охладится, послѣ чего прибавляютъ небольшими частями $1^1/_4$ фун. муки, $^1/_2$ фунта масла и $^1/_2$ рюмки ванилевой настойки, дѣлаютъ палочки и пекутъ.

1548. Ванильныя кольца.

Приготовляютъ тѣсто № 1547, выжимаютъ его изъ толстаго шприца и даютъ форму колецъ; посыпаютъ мелкимъ сахаромъ, миндалемъ и пекутъ.

1549. Завитки.

Выдать: $^1/_2$ фун. сахару, 5 яицъ, 1 лимонъ, $^1/_2$ фун. муки, $^1/_4$ ф. миндалю.

Смѣшать какъ можно лучше $^1/_2$ фун. мелкаго сахару съ 5 сырыми яйцами и съ мелкой цедрой отъ одного лимона, подсыпая понемногу $^1/_2$ ф. муки; выложивъ на листъ, сгладить ножомъ, чтобы образовался тонкiй слой, посыпать мелко рубленымъ миндалемъ и поставить въ печь. Когда готово, то, еще теплые, нарѣзать полосками въ палецъ шириной, надѣлать разные завитки и дать остыть.

1550. Печенье мускатное.

Выдать: 1/4 фун. масла, 1/4 ф. сахару, 20 яицъ, 1 рюмку рому, 1 3/4 фун. муки, мускатнаго цвѣту.

1/4 фун. масла растереть съ 1/4 фун мелкаго сахару, прибавить по одному 20 желтковъ, немного мускатнаго цвѣту, рюмку рому и наконецъ 1 2/4 ф. муки; тонко раскатать, нарѣзать пластинками и надѣлать разныхъ завитушекъ или фигуръ, которыя смазать желткомъ и печь.

1551. Рожки.

Выдать: 1/4 ф. масла, 1/2 ф. сахару, 10 яицъ, 1 лож. ванилевой настойки, 1 щепотку двууглекислой соды, 1 фун. муки.

Растеревъ 1/4 фун. масла съ 1/4 фун. сахару, прибавляютъ одинъ по одному 8 желтковъ и 2 цѣльныхъ яйца, немного ванилевой настойки, щепотку двууглекислой соды и 1 фун. муки; сформовать рожки, обвалять въ сахарѣ и печь въ умѣренной температурѣ.

1552. Печенье берлинское.

Выдать: 1/2 фун. масла, 7 яицъ, 1/2 фун. сахару, понемногу цедры, корицы, 3/4 фун. муки.

Растереть добѣла 1/2 фун. масла, вбить въ него по одному 5 яицъ и 2 желтка, всыпать 1/2 фун. мелкаго сахару, все хорошо стереть и прибавить немного лимонной цедры, толченой корицы и 3/4 фун. муки; размѣсить, надѣлать небольшіе комки и печь.

1553. Печенье песочное.

Выдать: 2 стак. муки, 1/2 фун. масла, 1 рюм. рому, 5 яблокъ, 1/2 фун. сахару, 2 яйца, 5 абрикосовъ, 1/2 фун. чернослива, 2 листа желатину, 1/2 стак сахару.

Замѣсить тѣсто изъ 2 стак. муки, 1/2 ф. масла, 1/2 стак. воды и 1 рюмки рому, тонко раскатать и сдѣлать на противнѣ продолговатый пирогъ съ рантомъ. 5 яблокъ очистить, выбравъ середину, нарѣзать тонкими полумѣсяцами, уложить красиво рядами такъ, чтобы одинъ кусочекъ захватывалъ другой, осыпать густо сахаромъ, смазать рантъ желткомъ и запечь.

5 абрикосовъ мелко нашинковать и положить въ кастрюлю,

куда прибавить: $^1/_2$ ф. обвареннаго кипяткомъ черпослива (кто желаетъ—рюмку рому), 2 листа желатину, $^1/_2$ стакана сахару и $1^1/_2$—2 стак. воды (лучше бѣлаго столоваго вина); варить, пока все разварится и погустѣетъ; тогда процѣдить чрезъ сито, облить этимъ яблоки, когда онѣ уже будутъ испечены, и рѣзать на продолговатые кусочки.

Это пирожное можно дѣлать изъ всѣхъ ягодъ или фруктовъ, а также мармеладу, варенья, пастилы, покрывая ихъ тонкой рѣшеткой отъ тѣста, смазаннаго желткомъ; посыпаютъ сахаромъ, покрываютъ мерингой № 1353 и ставятъ въ печь не надолго.

1554. Марципаны.

Выдать: 1 ф. миндалю, $^1/_2$ стак. розовой воды, 1 ф. сливочнаго масла.

1 фун. очищеннаго толченаго миндалю и $^1/_2$ стак. розовой воды помѣщаютъ въ кастрюлю и кипятятъ съ 1 ф. масла, пока погустѣетъ, мѣшая, чтобы не пригорѣло; дѣлаютъ небольшія продолговатыя булочки, даютъ остыть, обмазываютъ бѣлой глазурью и ставятъ въ печь.

1561. Лепешки миндальныя.

Выдать: 1 чашку сахару, 1 яйцо, 1 фун. муки, $^1/_2$ чайной ложки кардамону, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_2$ фун. миндалю.

1 чашку сахару, 1 яйцо сырое, 1 фун. муки, $^1/_2$ чайной ложки толченаго кардамону и $^1/_2$ ф. сливочнаго масла,—все хорошо вымѣшать, прибавить немного сливокъ и $^1/_2$ фун. толченаго сладкаго миндалю, все еще разъ хорошо вымѣшать, раскатать, надѣлать лепешки, посыпать сахаромъ и шинкованымъ миндалемъ и печь.

1562. Лепешки къ чаю.

Выдать: $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. сахару, 5 яицъ, муки.

$^1/_2$ фун. растопленнаго масла, хорошо растереть съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и 5 сырыми яйцами и замѣсить тѣсто, прибавляя столько муки, чтобы образовавшееся тѣсто можно было рѣзать ножомъ; раскатать, надѣлать лепешекъ величиной въ блюдце, испечь или поджарить на сковородѣ съ масломъ и посыпать мелкимъ сахаромъ.

1564. Печенье сухое.

Выдать: $^1/_2$ стак. масла, $^1/_2$ стак. сахару, 3 яйца, 1 стак. миндалю, 2 стак. муки, $^1/_2$ стак. крупно-толченаго сахару, $^1/_2$ фун. корицы.

$^1/_2$ стак. растопленнаго масла растереть добѣла, прибавить $^1/_2$ стак. мелкаго сахару, растертаго съ 2 сырыми яйцами, послѣ чего прибавить $^1/_2$ стак. толченаго миндалю, 2 стак. муки, все хорошо растереть и ножомъ намазать на желѣзный листъ, смазанный масломъ, чтобы вышелъ тонкій и ровный слой; смазать яйцомъ, посыпать рубленымъ миндалемъ, крупно толченымъ сахаромъ и корицкой,—печь. Когда готово, то еще горячее нарѣзать ровными продолговатыми кусочками и поставить въ печь, въ вольный духъ, чтобы высохли.

1565. Магарины.

Выдать: 12 яицъ, $^1/_2$ фун. миндалю, 1 фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. цукатовъ, $^1/_2$ бут сметаны, 1 фун. муки.

Истолочь съ 2 сырыми яйцами $^1/_2$ фун. очищеннаго сладкаго миндалю, прибавить 1 фун. масла, лимоннаго или померанцеваго мелко рубленаго цуката, $^1/_2$ бут. густой сметаны и 1 фун. муки, все хорошо вымѣшать, добавивъ 10 взбитыхъ бѣлковъ, наполнить бумажныя формочки, вымазанныя масломъ, и запечь въ вольномъ духу.

1566. Печенье лимонное.

Выдать: 3 яйца, $^1/_2$ фун. сахару, 3 лимона, $^1/_2$ фун. муки, $^1/_4$ ф. миндалю.

3 желтка истереть съ $^1/_2$ фун. сахару, прибавить мелко-намелко изрубленную цедру съ 3 лимоновъ и $^1/_2$ фун. муки,—все какъ можно лучше перемѣшать и наконецъ прибавить 3 взбитыхъ бѣлка. Класть кучками, посыпая каждую миндалемъ, на желѣзный, вымазанный масломъ, листъ и запечь.

1567. Пряники батоны.

Выдать: 13 яицъ, $^1/_2$ ф. меду, 1 стак. сухарей ржаныхъ, $1^1/_2$ ф. миндалю, $^1/_2$ стак. цукатовъ, 2 золотн. толченаго кардамону.

Хорошо взбить 10 желтковъ; вскипятить $^1/_2$ фун. сотоваго меду и, снявъ пѣну, взбивать его, пока остынетъ; тогда положить 3 сырыхъ яйца и еще бить хорошо, потомъ смѣшать со взби-

тыми желтками и опять выбивать, послѣ чего прибавить 1 стак. ржаныхъ просѣянныхъ сухарей, 10 взбитыхъ бѣлковъ, 1½ стак. толченаго миндалю, ½ стак. нарѣзаныхъ мелко апельсинныхъ цукатовъ и 2 золотн. толченаго кардамону — смѣшать и надѣлать продолговатыя палки величиной по 4 вершка, шириной въ ¾ вершка, смазать сахарнымъ сиропомъ (можно утыкать изрѣдка половинками очищеннаго миндалю) и печь.

1568. И л и.

Выдать: 6 стак. меду, 8 стак. ржаныхъ сухарей, по ½ золотн. толченой гвоздики, имбирю и анису, 10 золотн. апельсинныхъ корокъ, ½ стак. рому, ½ ложк. соли.

6 стак. сотоваго меду докрасна поджарить, снимая пѣну; прибавить въ него, пока онъ еще горячій, 8 стак. просѣянныхъ ржаныхъ сухарей или муки, по ½ золотн. толченой гвоздики, имбирю и анису, 10 золотн. рубленыхъ апельсинныхъ корокъ, ½ ложки соли и влить ½ стак. рому или спирту; бить тѣсто руками, пока оно будетъ отъ нихъ отставать, надѣлать батоповъ и т. д., какъ сказано въ № 1567.

1569. Пряники медовые.

Выдать: 3 стак. меду, 1 ф. муки, 6 яицъ, ½ чайн. ложк. кардамону, 10 зол. цукатовъ, ½ лота перцу англійскаго, ½ лота гвоздики, 6 яицъ.

3 стак. меду растереть добѣла, прибавить 1 ф. крупичатой муки и хорошо мѣшать не менѣе ½ часа, потомъ вбить по одному 6 желтковъ, всыпать ½ чайн. ложк. толченаго кардамону, 10 зол. рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ, ½ лота англійскаго толченаго перцу, ½ лота гвоздики, и, наконецъ, влить пѣну изъ 6 бѣлковъ, — размѣшать, разложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, и печь на желѣзномъ листѣ въ вольномъ духу.

1570. И л и.

Выдать: 2 фун. меду, 2 фун. муки, 8 яицъ, 5 зеренъ горькаго миндалю, 1 лимонъ.

2 фун. меду вскипятить, остудить и бить лопаткой не менѣе 1 часа; потомъ положить 2 фун. муки, 8 взбитыхъ желтковъ, немного толченаго горькаго миндалю, цедру съ 1 лимона и 8 взбитыхъ бѣлковъ; все перемѣшать и печь, какъ сказано въ № 1569.

1571. И л и.

Выдать: 5 ф. меду, муки, ¼ стак. спирту.

5 фун. меду вскипятить, снять пѣну и всыпать столько муки, сколько медъ можетъ ее въ себя вобрать; прибавивъ ¼ стак. спирту и еще муки, чтобы тѣсто не было очень жидко, бьютъ его объ столъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда дѣлаютъ изъ него пряники, которые кладутъ на смазанный желѣзный листъ и пекутъ.

1572. И л и.

Выдать: 1 ф. меду, 8 яицъ, 1 ф. муки.

Хорошо взбить 1 фун. меду и 8 бѣлковъ; то и другое сначала взбить отдѣльно, а потомъ смѣшать вмѣстѣ и продолжать бить, пока масса сдѣлается однообразной; тогда всыпать частями 1 фун. муки, постоянно мѣшая, чтобы не было комковъ, и, если желаютъ, прибавить пряностей, цукатовъ и миндалю, переложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, и печь.

1573. Пряники сахарные.

Выдать: 8 яицъ, 1 ф. сахару, 1¾ ф. муки, ¼ ф. цукатовъ, по ½ чайн. ложк. толченаго кардамону, корицы и гвоздики.

8 яицъ растереть добѣла съ 1 фун. сахара, всыпать понемногу 1¾ фун. крупчатой муки, немного апельсинныхъ цукатовъ, кардамону, имбирю, корицы, гвоздики и все мѣшать, пока будетъ отставать отъ посуды; тогда надѣлать продолговатыхъ пряниковъ, испечь, а потомъ высушить.

1574. И л и.

Выдать: 5 яицъ, 1 фун. сахару, ½ ф. муки, ½ фун. цукатовъ.

5 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. сахару, ½ фун. муки и ½ фун. рубленыхъ цукатовъ хорошо растереть, раскатать, надѣлать круглые пряники и испечь.

1575. И л и.

Выдать: 10 ф. муки, по 1 ф. сливочнаго масла и сахару, 1 чайн. ложк. корицы, ½ чайн. ложк. кардамону, 1 ф. изюму, 10 яицъ.

Кардамонъ и корицу толкутъ съ сахаромъ, а муку замѣшиваютъ

на 10 яйцахъ съ масломъ и прибавляютъ сахаръ съ пряностями и изюмомъ; дѣлаютъ пряники и пекутъ.

1576. И л и.

Выдать: 24 яйца, $^2/_3$ фун. сахару, 3 фун. муки, 1 ложк. корицы въ порошкѣ.

12 цѣльныхъ яицъ, 12 желтковъ, 12 бѣлковъ и $^2/_3$ фун. мелкаго сахару мѣшать въ одну сторону. Потомъ прибавить 3 фун. муки и хорошо вымѣшать. Это тѣсто раздѣлить на 50 кусковъ, которымъ дать форму пряника, обмакнуть въ масло, посыпать сахаромъ съ корицей и печь.

1577 И л и.

Выдать: 1 фун. муки, 10 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_2$ чайн. ложк. кардамону.

1 фун. муки и 10 яицъ, замѣсивъ, хорошо выбить, потомъ прибавить $^1/_2$ фун. сахару, немного кардамону и бить не переставая 2 часа, послѣ чего прибавить толченыхъ квасцовъ съ кончика перочиннаго ножа и еще бить; надѣлать пряниковъ и, посыпавъ сахаромъ, печь.

1578. Пряники розовые.

Выдать: 1 стак. розовой воды, 1 стак. сахару, 1 десертн. ложк. очищеннаго поташу, 1 ф. муки.

1 стак. розовой воды и 1 стак. сахару вскипятить, потомъ слегка остудить и прибавить 1 десертную ложку поташа, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ воды, всыпать 1 фун. муки, хорошо выбить лопаткой, плотно закрыть и поставить въ теплое мѣсто. На другое утро раскатать, дать подняться и печь въ вольномъ духу. Для болѣе сильнаго запаха можно прибавить 1 каплю розоваго масла, а для цвѣта подкрасить кошенилевою настойкою

1579. Пряники мятные.

Выдать: все, что сказано въ № 1578, но розовую воду замѣнить мятной.

Приготовляются, какъ № 1578, на мятной водѣ безъ подкраски кошенилью.

1580. Пряники на сахарѣ съ медомъ.

Выдать: 12 яицъ, $^1/_2$ фун. сахару, 2 фун. меду, 1 чайн. ложк. кардамону въ порошкѣ, $^1/_2$ чайн. ложк. корицы, $^1/_4$ фун. апельсинныхъ цукатовъ, $^1/_4$ ф. миндалю, $1^3/_4$ ф. муки.

12 желтковъ и $^1/_2$ фун. сахару растереть добѣла, смѣшать съ 2 ф. меду и бить хорошенько, пока медъ побѣлѣетъ; тогда прибавить немного кардамону, корицы, рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ, $^1/_4$ фун. толченаго миндалю и $1^3/_4$ фун. муки, — все хорошо размѣшать передъ тѣмъ какъ печь, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, снова размѣшать и сейчасъ же разлить въ бумажныя коробочки, наполнивъ ихъ до половины.

1581. И л и.

Выдать: 12 яицъ, 2 ф. меду, 1 ф. сахару, $1^1/_2$ ф. муки.

6 цѣльныхъ яицъ и 6 желтковъ взбивать 1 часъ, послѣ чего прибавить въ нихъ 2 фун. меду и 1 фун. сахару, поставить на плиту и дать вскипѣть, снимая пѣну. Когда остынетъ до температуры парного молока, влить взбитые бѣлки, всыпать $1^1/_2$ ф. муки и мѣшать 4 часа, затѣмъ помѣстить въ бумажныя коробки и печь.

1582. И л и.

Выдать: 4 фун. меду, 2 фун. сахару, по $3^1/_2$ золотн. толченой корицы и гвоздики, по $1^1/_2$ зол. аниcу, укропу и кишница, 7 зол. лимон. цедры, 6 зол. миндалю.

4 фун. меду разварииваютъ съ 2 фун. мелкаго сахара, снимая пѣну, послѣ чего подмѣшиваютъ муки, чтобы вышло густое тѣсто, къ которому прибавляютъ толченой корицы и гвоздики по $3^1/_2$ зол., аниса, укропа и кишница по $1^1/_2$ зол., мелко-изрубленной лимонной корки 7 зол. и нашинкованнаго мелко сладкаго миндалю 6 зол., — все хорошо вымѣшиваютъ и, вытѣснивъ въ формы, пекутъ.

1583. Пряники на патокѣ.

Выдать: 3 чашки ржаного тѣста, 3 чашки патоки, 4 зол. сухихъ дрожжей, $^1/_4$ стак. апельсинныхъ корокъ, 2 ф. пшеничной муки.

3 чашки самаго жидкаго ржаного тѣста и 3 чашки патоки хорошо размѣшиваютъ, прибавляютъ 4 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, $^1/_4$ стак. мелко-рубленыхъ

свѣжихъ апельсинныхъ корокъ и 2 фун. второго сорта пшеничной муки; давъ подняться, надѣлать пряники и печь.

1584. Или.

Выдать: $6\frac{1}{2}$ фун. крупичатой муки, 4 лота поташу, 1 стак. розовой воды, $6\frac{1}{2}$ фун. патоки, 1 рюмку рому, 4 ложк. масла, 1 лотъ толченой корицы, 1 лимонъ.

Вскипятить $6\frac{1}{2}$ фун. патоки, снять пѣну и, вливъ въ муку, размять хорошо руками; когда остынетъ, влить поташъ съ розовой водой и опять мѣшать; потомъ прибавить рюмку рому или спирту, 4 лота масла, 1 лотъ толченой корицы и мелконарѣзанной цедры съ одного лимона; размѣшать, надѣлать какой угодно формы пряниковъ и печь.

1585. Пряники отличные

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, 1 лимонъ, по 1 зол. корицы и кардамону, $1\frac{1}{2}$ ф. муки.

Вскипятивъ $1\frac{1}{2}$ фун. сахару въ $1\frac{1}{4}$ фун. воды, прибавляютъ мелко-нарубленную цедру съ 1 лимона и продолжаютъ кипятить, пока сиропъ сдѣлается густъ, какъ для варенья; тогда его переливаютъ въ чашку и даютъ остыть, къ остывшему сиропу прибавляютъ по 1 зол. толченой корицы и кардамону и $1\frac{1}{2}$ фун. пшеничной муки, хорошо мѣсятъ и бьютъ 2 часа; потомъ тѣсто раскладываютъ ровными кучками на смазанную масломъ бумагу, посыпаютъ мукой и ставятъ въ печь; когда готово, глазируютъ и ставятъ опять въ печь, чтобы глазурь подсохла.

1586. Или.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. патоки, 1 фун. муки, 10 яицъ, 1 зол. англійскаго перцу.

На $1\frac{1}{2}$ фун. патоки берутъ 1 фун. крупичатой муки и 10 яицъ взбитыхъ въ пѣну, потомъ взбиваютъ бѣлки, смѣшиваютъ все вмѣстѣ и хорошо бьютъ, пока масса сдѣлается бѣлой; тогда прибавляютъ толченаго и просѣяннаго англійскаго перцу 1 золотн. и, опять все хорошо выбивши, накладываютъ въ формы и пекутъ.

1587. Пряники бѣлые.

Выдать: 4 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. картофел. муки, 12 зол. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ фун. миндалю, $\frac{1}{4}$ зол. толчен. корицы, 1 мускатный орѣхъ и 1 чайн. ложк. кардамону

Вьбиваютъ 2 яйца и 2 бѣлка; берутъ $^1/_2$ фун. сахару, $^1/_4$ фун. картофельной муки и 12 зол. обыкновенной и примѣшиваютъ малыми частями къ яйцамъ, прибавивъ послѣ этого $^1/_2$ фун. мелко-рубленнаго миндалю, 1 мускатный орѣхъ, по $^1/_2$ золотн. толченой корицы и кардамону; дѣлаютъ пряники и пекутъ.

1588. И л и.

Выдать: $^1/_2$ фун. миндалю, 30 золотн. муки, $^1/_2$ фун. сахару, 5 яицъ, $^1/_2$ мускатн. орѣха, $^1/_2$ зол. корицы и аниса, 1 ложку розочой воды.

$^1/_2$ фун. миндалю крупно искрошить и поджарить. 5 бѣлковъ и 3 желтка взбить вмѣстѣ съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахару, прибавить 30 золотн. муки, $^1/_2$ толченаго мускатнаго орѣха, $^1/_2$ зол. корицы, немного аниса и розовой воды; все хорошо перемѣшавъ, прибавить поджаренный миндаль, надѣлать пряники и печь.

1589. Пряники миндальные.

Выдать: 1 ф. миндалю, $^1/_2$ ф. сахару, 8 яицъ, розовой воды.

1 фун. миндалю и $^1/_2$ фун. сахару толкутъ вмѣстѣ; 4 желтка взбиваютъ въ пѣну въ продолженіе 1 часа и смѣшиваютъ съ истолченными миндалемъ и сахаромъ; прибавивъ затѣмъ еще 4 взбитыхъ желтка и розовой воды по вкусу, массу хорошо размѣшиваютъ, раскладываютъ въ бумажныя формы и пекутъ въ вольномъ духу.

1590. Пряники шоколадные.

Выдать: 4 яйца, $^1/_2$ ф. сахару, $^1/_8$ ф. шоколаду.

4 бѣлка взбить въ пѣну и смѣшать съ $^1/_2$ ф. сахару и $^1/_8$ фун. тертаго шокозаду, надѣлать пряники лепешками и печь въ вольномъ духу.

1591. Миндаль жареный.

Сладкій миндаль, ошпаривъ кипяткомъ, очищаютъ, просушиваютъ полотенцемъ, кладутъ на горячую сковороду и ставятъ на плиту, гдѣ постоянно мѣшаютъ, чтобы миндаль зажарился со всѣхъ сторонъ, послѣ чего сюда же сыпятъ столько крупно-толченой соли, чтобы миндаль весь хорошо ею покрылся, и продолжаютъ жарить, пока соль сдѣлается достаточно горячей; тогда все высы-

даютъ на тарелку, покрытую въ нѣсколько разъ свернутой салфеткой, и подаютъ.

Подается главнымъ образомъ къ шампанскому и другимъ игристымъ сладкимъ винамъ, какъ пикантная закуска.

1597. Торть миндальный

Выдать: 1 фун. миндалю, 1 ф. сахару, ½ ф. чухонскаго масла, ½ лимона. 10 яицъ, 2 ф. варенья.

1 фун. очищеннаго сладкаго миндалю толкутъ мелко, прибавляя по каплямъ воды, чтобы не замаслился, послѣ чего сюда же прибавляютъ 1 фун. мелкаго сахару, ½ фун. масла, немного лимонной цедры и 10 желтковъ, — все замѣшиваютъ съ мукой, чтобы не было очень густо. Бо́льшую половину кладутъ въ форму и покрываютъ какимъ угодно вареньемъ, а изъ остальной меньшей половины дѣлаютъ на тортъ рѣшетку съ узкимъ рантикомъ, посыпаютъ не очень мелкимъ сахаромъ съ шинкованымъ миндалемъ и пекутъ.

1598. И л и.

Выдать: 1 ф сладк. миндалю, 5 зеренъ горькаго, 25 яицъ, 1 ф. сахару, 1 апельсинъ, ¼ ф. сухарей.

Истолочь какъ можно мельче 1 фун. сладкаго очищеннаго миндалю вмѣстѣ съ 5 зернами горькаго, потомъ прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. мелкаго сахару и апельсинной цедры; перемѣшать и, добавивъ 20 желтковъ, взбивать не менѣе часа, послѣ чего положить 20 взбитыхъ бѣлковъ, ¼ фун. тертыхъ бѣлыхъ сухарей и снова перемѣшать; выложить въ форму и печь въ умѣренномъ жару 2 часа.

1599. Торть вѣнскій.

Выдать: 2 фун. миндалю, 4 ф сахару, 34 яица. 1 чашку сухарей бѣлыхъ, 1 чашку сухарей черныхъ, 1 фун. мармеладу, 1 ф. варенья. Для украшенія выдать по своему желанію и вкусу.

1 фун. очищеннаго сладкаго миндалю истереть на теркѣ, а оставшіеся кусочки истолочь въ ступкѣ и все хорошо растереть съ 1½ фун. мелкаго сахара, прибавить понемногу 12 желтковъ, всыпать 1 чашку просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, осторожно перемѣшать и сейчасъ же влить въ двѣ одинаковаго размѣра жестяныя круглыя плоскія формы и печь 20 минутъ.

1 фун. сладкаго миндалю, не очищая отъ шелухи, мелютъ въ кофейной мельницѣ и потомъ трутъ скалкой около часу съ $1^1/_2$ фун. мелкаго сахара, 12 цѣльными яйцами и 10 желтками; когда все хорошо смѣшается, прибавляютъ 1 чашку просѣянныхъ черныхъ сухарей и 10 взбитыхъ бѣлковъ, вливаютъ въ такую же жестяную форму, какъ и первыя двѣ, и пекутъ 20 минутъ.

Когда всѣ три торта испекутся, то ихъ еще горячіе вынимаютъ изъ формъ, даютъ остыть и кладутъ на бѣлый тортъ довольно густой слой какого-либо мармеладу, прикрываютъ его чернымъ тортомъ, а сверхъ послѣдняго кладутъ густой слой какого-либо сахарнаго варенья безъ сиропу и наконецъ, прикрывъ этотъ слой вторымъ бѣлымъ кругомъ, заглазировываютъ № 1532, ставятъ въ печь, чтобы глазурь подсохла, и убираютъ его, по своему усмотрѣнію, вареньемъ, фруктами, орѣхами и проч.

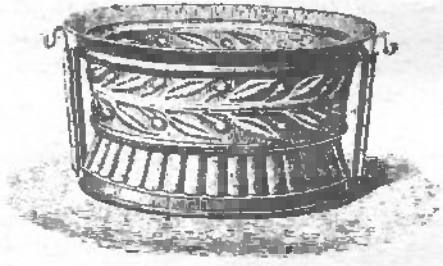

Рис. 72. Форма для торта.

1600. И л и.

Выдать: 1 ф. сладк. миндалю, 10 зеренъ горькаго миндалю, $^1/_2$ ф. сахару, 5 ложк. розовой воды, 1 апельсинъ, 15 яицъ.

1 фун. сладкаго толченаго миндалю и 10 зеренъ горькаго, $^1/_2$ фун. мелкаго сахару, 5 ложк. розовой воды и немного апельсинной свѣжей рубленой корки хорошо размѣшать; прибавивъ 15 взбитыхъ бѣлковъ, снова размѣшать осторожно и, выложивъ въ форму, запечь.

1601. И л и.

Выдать: 1 ф. масла, 6 яицъ, 1 ф сахару, 1 ф. муки, $^1/_2$ мускатн. орѣха, 10 капель лимоннаго масла.

1 фун. растопленнаго масла растереть добѣла, вбить въ него по одному 6 яицъ, всыпать 1 фун. мелкаго сахару, 1 фун. муки,

немного мускатнаго орѣха и 10 кап. лимоннаго масла, испечь и оглазировать № 1532.

1602. И л и.

Выдать: 1 фун. масла, 1 фун сахару, 6 яицъ, ½ мускатнаго орѣха, ½ чайн. ложк. кардамону, 1 лимонъ, 1 фун. муки. 2 ф. варенья. Украшать по своему вкусу.

1 фун. растопленнаго масла и 1 фун. сахара растереть добѣла съ 6 яйцами, потомъ прибавить немного мускатнаго орѣха, кардамону, цедры съ лимона и все хорошо мѣшать не менѣе ½ часа; послѣ этого подсыпать 1 фун. муки, еще разъ хорошо размѣшать и испечь въ двухъ кружкахъ какъ № 1599; переложивъ эти кружки вареньемъ, верхъ убрать по своему усмотрѣнію.

1603. Тортъ разсыпчатый.

Выдать: 1 ф масла, 15 яицъ, 1 лимонъ, 12 голов. гвоздики, ½ мускат. орѣха, ½ ложк. толчен. корицы, 1½ ф. сахару, 2 ф. варенья или мармеладу.

Взбивъ до пѣны 1 фун. растопленнаго масла съ 15 желтками, прибавлять къ нимъ порознь, не переставая мѣшать, цедру съ 1 лимона, 12 толченыхъ гвоздикъ, ½ мускатнаго орѣха, ½ ложк. толченой корицы, 1½ фун. мелкаго сахару, 1 фун. муки и наконецъ 15 взбитыхъ бѣлковъ; положить въ форму и запекать въ продолженіе ¾ часа.

Какъ этотъ, такъ и многіе другіе торты обыкновенно пекутся въ круглыхъ плоскихъ жестяныхъ формахъ, входящихъ одна въ другую; такихъ круговъ обыкновенно бываетъ до девяти, при чемъ послѣдній, самый маленькій—съ крышкой. Когда торты въ этихъ формахъ будутъ испечены, то ихъ вынимаютъ изъ формъ и въ каждомъ посрединѣ выбираютъ тѣсто, а образовавшееся отверстіе наполняютъ какимъ-либо вареньемъ или мармеладомъ, ставятъ эти круги другъ на друга, также смазывая каждый вареньемъ или яблочнымъ пюре, чтобы хорошо держался, и тортъ получитъ видъ пирамиды или колонны съ уступами.

1604. И л и.

Выдать: 1 ф. масла, 1 ф. сахару, 10 яицъ, ½ ф. муки, 1 лимонъ, 1 рюмку рому, глазури № 1532.

1 фун. растопленнаго масла растираютъ добѣла съ 1 фун. мелкаго сахару и 10 желтками, послѣ чего прибавляютъ ½ фун.

муки, цедры, 1 рюмку рому и 10 взбитыхъ бѣлковъ; пекутъ въ формѣ и глазируютъ № 1532.

1605. И л и.

Выдать: ½ фун. масла, 1 фун. муки, 1 рюмку рому, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, 1 стак. сахару, ½ лимона, 1 фун. ягодъ или варенья

½ фун. масла, 1 фун. муки, 1 рюмку рому, 1 яйцо, 1 ложк. сметаны, 1 стаканъ мелкаго сахару и цедры съ ½ лимона хорошо смѣшать, переложить на сковороду, обложить рантомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ и испечь; когда готово, осторожно снять со сковороды, переложить на круглое блюдо, наполнить какими-либо ягодами съ сахаромъ, печеными яблоками съ сахаромъ или вареньемъ, а сверхъ всего облить взбитыми сливками съ сахаромъ.

1606. И л и.

Выдать: 1 ф. масла, 1 ф. сахару, 10 яицъ, 3—4 кап. масла померанцевыхъ цвѣтовъ, 1 ф. муки.

1 фун. растопленнаго масла тереть добѣла на льду съ 1 ф. сахару и прибавлять по одному до 10 яицъ; когда масса побѣлѣетъ, прибавить 3—4 капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ или бергамотнаго и всыпать 1 фун. муки; все хорошо размѣшать и печь въ формахъ.

1607. Торгъ на скорую руку.

Выдать: 4 французскихъ булки, 6 яицъ, 1 стак. сливокъ, ½ фун. сливочнаго масла, ½ бут. краснаго вина, ½ ф. сахару, 5 зол. корицы, 2 зол. гвоздики, 1 зол. кардамону.

Срѣзать корку съ 3—4 французскихъ булокъ, а хлѣбъ изрѣзать ровными ломтями, облить шестью яйцами, смѣшанными съ 1 стак. сливокъ и такъ оставить на ¼ часа. Послѣ этого ломти этого хлѣба поджарить съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ и уложить въ форму, смазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями, пересыпая каждый рядъ корицей. За ½ часа до подачи вскипятить ½ бут. краснаго вина съ ½ фун. сахару, 5 зол. корицы, 2 зол. гвоздики и 1 зол. кардамона, процѣдить и облить поджаренный хлѣбъ, форму закрыть крышкой и поставить въ умѣренно натопленную печь, чтобы вино хорошо впиталось и гренки эти составили какъ бы одно цѣлое. Когда по-

спѣетъ, выложить на блюдо и подать отдѣльно или то же самое вино съ бо́льшимъ количествомъ сахара или варенья или какой-либо сиропъ.

1608. Торгъ шоколадный.

Выдать: 1 ф. миндалю, 20 яицъ, ¼ ф. шоколаду, 1 ф. сахару, 3 ложки муки, ½ ложки корицы.

1 фун. очищеннаго миндалю истолочь съ 5 яйцами; взбить 15 бѣлковъ, прибавить 1 фун. сахару, снова хорошо взбить и прибавлять миндаль истолченный съ яйцами, ¼ фун. растертаго шоколаду, 3 ложки муки и ½ ложки корицы,—все это хорошо размѣшать и печь въ формѣ.

1609. И л и.

Выдать: 10 яицъ, ½ фун. сахару, ¼ фун. шоколаду, ¾ фун. ржаныхъ сухарей, ¼ фун. пшеничной муки, толченой корицы и гвоздики по 1 золоти.

10 желтковъ растереть добѣла съ ½ фун. мелкаго сахару, прибавить ¼ фун. тертаго шоколада, ¾ фун. просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, ¼ фун. пшеничной муки, толченой корицы и гвоздики по 1 золоти, все хорошо перемѣшать, прибавить 10 взбитыхъ бѣлковъ и запечь

1610. Торгъ юбилейный.

Выдать: 1 фун. миндалю, 1½ фун. сахару, ¾ фун. муки, 5 яицъ, 15 зол. сахару, 1 фун. пюре изъ персиковъ или абрикосовъ, 1 стак. сливокъ.

Истолочь мелко 1 фун. очищеннаго миндалю, положить въ кастрюлю съ 1 фун. мелкаго сахару и мѣшать на сильномъ огнѣ; когда начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда выложить на столъ, смѣшать съ ¾ фун. муки, сдѣлать тортъ съ окраинами и печь въ умѣренномъ жару; когда окрѣпнетъ и будетъ готово, остудить. Взбить 5 бѣлковъ и смѣшать съ 15 зол. мелкаго сахару. Тортъ наполнить персиковымъ или абрикосовымъ пюре или какимъ-либо вареньемъ, сверху прикрыть взбитыми сливками, посыпать по возможности больше мелкимъ сахаромъ и поставить на ½ часа въ небольшой жаръ.

1611. Тортъ орѣховый.

Выдать: 1 ф. грецкихъ орѣховъ (очищенныхъ), 1½ стак. сливокъ, 2 ф. сахару, 12 яицъ, 1 чашку черныхъ сухарей, ¼ ф. очищенныхъ орѣховъ, 4 желтка, 1 бѣлокъ, 1 рюмку рому.

1 фун. истолченныхъ грецкихъ орѣховъ и ½ стак. сливокъ тереть около часу и потомъ прибавить 1 фун. сахару и по одному до 12 желтковъ; послѣ чего всыпать 1 чашку просѣянныхъ черныхъ сухарей, влить 12 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ 2 формы какъ № 1599 и печь 20 минутъ. Вынувъ торты изъ формъ и давъ остыть, переложить слѣдующей массой: 1 стак. густыхъ сливокъ, ¼ фун. сахару и ¼ фун. молотыхъ въ мельницѣ орѣховъ. Сначала надо взбить сливки, потомъ добавить сахаръ и орѣхи. Или переложить массой изъ ¼ фун. тертаго миндалю, ½ фун. молотыхъ орѣховъ и ½ фун. сахару, прибавить 4 желтка и 1 бѣлокъ и все мѣшать на плитѣ, пока сгустится (осторожно, чтобы не образовалась яичница); снявъ съ огня, охладить и прибавить 1 рюмку рому.

1612. Тортъ Патти.

Выдать: 15 яицъ, 2 фун. сахару, 25 лотовъ картофельной муки, ¼ фун. цукатовъ, 15 зол. фисташекъ, ½ ф. миндалю, 1 фун. варенья и глазури.

10 яицъ цѣльныхъ, 5 желтковъ и 2 фун. сахару тереть добѣла, потомъ всыпать 25 лотовъ картофельной муки, ¼ фун. мелко рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ, 15 зол. фисташекъ и ½ фун. миндалю. Половину всего этого мелко изрубить, а другую половину нашинковать и смѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше; испечь два кружка, переложить какимъ угодно сахарнымъ вареньемъ, сложить вмѣстѣ, оглазировать и убрать по вкусу.

1613. Тортъ Жюдикъ.

Выдать: 1 ф. масла сливочнаго, 6 яицъ, 1 ф. сахару, 1 лимонъ, ¾ фун. муки, 2 рюмки рому, 1 ф. варенья.

1 фун. масла, растеревъ добѣла, смѣшать съ 6 желтками, также растертыми добѣла съ 1 фун. мелкаго сахару и цедрой съ одного лимона, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать ⅔ ф. муки и испечь въ формѣ; выложивъ на блюдо, остудить, облить ромомъ и прикрыть сверху слоемъ сахарнаго варенья.

1614. Тортъ изъ картофельной муки.

Выдать: $^3/_4$ фун. сахару, 12 яицъ, $^1/_4$ фун. сладкаго и 5 зерент горькаго миндалю, цедры, $^1/_4$ стак. муки.

$^3/_4$ фун. сахару растереть добѣла съ 12 желтками, всыпать $^1/_4$ стак. сладкаго и 5 штукъ горькаго мелко толченаго миндалю, немного апельсинной или лимонной цедры и $^3/_4$ стак. муки,—размѣшать и запечь.

1615. Тортъ англійскій.

Выдать: $^1/_2$ фун. масла, $^1/_2$ стак. сахару, 8 яицъ, $^1/_4$ ф. муки, 1 лимонъ.

$^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ стак. мелкаго сахару, 8 желтковъ, $^1/_4$ фун. муки и цедру съ 1 лимона—хорошо все вымѣшать и прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ; запечь и оглазировать.

1616. И л и.

Выдать: 15 зол. толченаго миндалю, 32 зол. масла, 32 зол. сахару, 8 яицъ, 32 зол муки, 3 зол. толченой корицы, 1 зол. кардамону, глазури по желанію.

15 зол. толченаго миндалю, 32 зол масла и 32 зол. сахару хорошо размѣшать, прибавить 8 желтковъ и бить $^1/_2$ часа, потомъ всыпать 32 зол. муки, 3 зол. толченой корицы и 1 зол. кардамону, хорошо смѣшать и, прибавивъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, запечь и оглазировать.

1617. И л и.

Выдать: 1 фун. масла, $^1/_2$ фун. сахару, $^2/_3$ фун. яицъ, $^1/_2$ фун. миндалю, $1^1/_2$ фун коринки, 1 мускатный орѣхъ, по 1 зол. толченой корицы, гвоздики и имбирю, $^2/_3$ фун. муки, $^1/_2$ стак. малаги, $^1/_4$ стак. рому.

$^1/_2$ фун сахару и $^2/_3$ фун. яицъ (вѣсъ со скорлупой) растереть добѣла и смѣшать съ 1 фун. масла, также растертаго добѣла, прибавить $^1/_2$ фун. толченаго миндалю, $1^1/_2$ фун. коринки, 1 зол. мускатнаго орѣха, по 1 зол корицы, гвоздики и имбирю въ порошкѣ, размѣшать какъ можно лучше, подсыпать $^2/_3$ фун. муки, влить $^1/_2$ стак. малаги и $^1/_4$ стак. рому. Печь въ бумажной формѣ.

1618. Тортъ новобрачныхъ.

Выдать: 1 фун. сахару, 15 яицъ, 1—2 капли розоваго масла, 1 ложк. настойки кошенили, $^1/_2$ фун. картофельной муки, глазурь по желанію

1 фун. мелкаго сахару растереть съ 15 желтками, положить 1 ложк. кошенилевой настойки, чтобы тѣсто приняло розовый цвѣтъ, прибавить 1—2 капли розоваго масла, 15 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать $^1/_2$ фун. картофельной муки, размѣшать и испечь; оглазировать и сдѣлать цвѣтной глазурью вензеля новобрачныхъ.

1619. Тортъ королевы Изабеллы.

Выдать: 1 фун. сливочнаго масла, 1 ф. сахару, 20 яицъ, 2 лимона, 1 мускатный орѣхъ, $^1/_4$ рюмку рому, $^3/_8$ фун. картофельной муки.

1 фун. сливочнаго масла растереть добѣла и смѣшать съ 1 фун. сахару растертаго добѣла съ 20 желтками; прибавивъ цедру съ 2 лимоновъ, 1 мускатный орѣхъ и немного рому, опять все смѣшать, влить 20 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать понемногу $^3/_8$ фун. картофельной муки, перемѣшать и испечь; оглазировать розовой № 1634 глазурью, убрать фруктами, вареньемъ и пр.

1620. Тортъ сливочный.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 5 яицъ, $^1/_2$ ф. сахару, 1 стак. сливокъ, $^1/_2$ стак. картофельной муки.

$^1/_2$ фун. масла, 5 желтковъ и $^1/_2$ фун. мелкаго сахара растереть добѣла, прибавить 1 стак. густыхъ сливокъ, 5 взбитыхъ бѣлковъ и $^1/_2$ стак. картофельной муки (можно и крупчатой); испечь и оглазировать.

1621. И л и.

Выдать: 3 стак. сливокъ, $^1/_4$ ф. сахару, 6 яицъ, $^1/_2$ чайн. ложки толченаго кардамону, 1 чайн. ложку ванилевой настойки, $^1/_4$ стак. крупчатой муки.

3 стак. густыхъ сливокъ взбить какъ можно лучше въ густую пѣну. $^1/_4$ фун. мелкаго сахару растереть добѣла съ 6 желтками и смѣшать съ взбитыми сливками, всыпать немногу кардамону, влить ванилевой настойки, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать $^1/_4$ стак. крупчатой муки, переложить въ форму и запечь.

1622. Тортъ бисквитный.

Выдать: 12 яицъ, 1 стак. сахару, 2 лимона, $^3/_4$ стак. картофельной муки, $^1/_2$ стак. пшеничной.

12 желтковъ растереть добѣла съ 1 стак. сахару, прибавить цедры съ 2 лимоновъ, всыпать $^3/_4$ стак. картофельной муки и $^1/_2$ стак. пшеничной, размѣшать и прибавить 12 взбитыхъ бѣлковъ; помѣстивъ въ форму, испечь одинъ кружокъ.

Можно этотъ кружокъ смазать пюре изъ каштановъ, посыпать мелко толчеными орѣхами или миндалемъ и прикрыть тортомъ № 1608 или вмѣсто пюре можно взять одну изъ массъ, указанную въ № 1611.

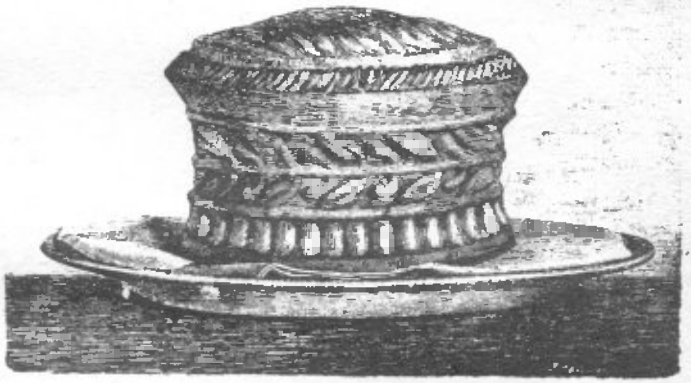

Рис. 73. Тортъ.

ОТДѢЛЪ XII.

ЗАВТРАКИ И ЗАКУСКИ.

Рис. 74. Холодныя закуски.

Всѣ поименованныя въ этомъ отдѣлѣ кушанья могутъ быть приготовлены на керосиновыхъ или бензиновыхъ кухняхъ.

Часто хозяйка бываетъ поставлена въ затрудненіе, что бы такое подать къ завтраку или къ легкой закускѣ скоро, не дорого и хорошо. Въ виду этого прибавляю перечень уже мною описаннымъ блюдамъ, которыя можно подавать къ завтраку, а равно и перечень всему тому, что можетъ быть предложено въ видѣ легкой холодной закуски. Кушанья, которыя положительно не могли подойти ни къ какому отдѣлу кушаній къ обѣду, а всецѣло предназначены или къ завтраку или къ закускѣ, мною подробно описаны въ этомъ же отдѣлѣ, напр.

1623. Кильки съ яйцами.

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

1624. Анчоусы съ яйцами.

Дѣлаются какъ № 1623.

1625. Сардинки съ яйцами.

Дѣлаются какъ № 1623.

1626. Гренки изъ селедки.

Подаются какъ №№ 5 и 1018.

1627. Гренки изъ сардинокъ

Подаются какъ № 5.

1628. Гренки изъ анчоусовъ.

Подаются какъ № 5.

1629. Гренки съ фаршемъ.

Подаются какъ № 5.

1630. Ватрушки съ творогомъ.

См. № 10.

1631. Ватрушки съ яйцомъ.

См. № 11.

1632. Ватрушки съ манной кашей.

См. № 12.

1633. Ватрушки съ гречневой кашей.

См. № 13.

1634. Крокѐты изъ макарона̀.

См. № 21. Подаются облитыя какимъ-либо соусомъ, который подается къ столу.

1635. Крокѐты изъ картофеля.

См. № 294. Подаются съ какимъ-либо соусомъ для мясныхъ блюдъ.

1636. Котлеты изъ гречневой каши.

См. № 23. Подаются съ какимъ-либо соусомъ для мясныхъ блюдъ.

1637. Кроке́ты изъ телятины.

См. №№ 295 и 1087.

1638. Кроке́ты изъ домашней птицы и дичи.

Подаются какъ № 295. (См. № 297).

1639. Кроке́ты изъ говядины.

Подаются какъ № 295. (См. № 296).

1640. Тартины изъ мозговъ.

См. № 26.

1641. Тартины изъ почекъ.

См. № 27.

1642. Тартины изъ телятины.

См. № 28.

1643. Тартины изъ говядины.

См. № 29.

1644. Тартины изъ птицъ или дичи.

См. № 30.

1645. Клецки изъ муки.

См. №№ 31 и 32. Подаются отваренными въ супѣ или водѣ и обливаются растопленнымъ масломъ, а сверху посыпаются какимъ-либо тертымъ сыромъ.

1646. Клецки заварныя.

Подаются какъ № 1645.

1647. Клецки по-шведски.

Подаются какъ № 1645. (См. № 34).

1648. Клецки изъ печонки.

См. № 35. Подаются какъ № 1645 или съ соусомъ для мясныхъ блюдъ.

1649. Клецки изъ творогу.

См. № 40. Подаются облитыя горячимъ масломъ, а кто желаетъ—сметаной.

1650. Клецки изъ крупъ.

См. № 36. Подаются какъ № 1645.

1651. Клецки изъ рыбы.

См. № 39. Подаются съ какимъ-либо соусомъ для рыбныхъ блюдъ.

1652. Клецки изъ костныхъ мозговъ.

См. № 41. Подаются съ соусомъ для мясныхъ блюдъ.

1653. Клецки изъ картофеля.

См. № 42. Подаются съ соусомъ для мясныхъ блюдъ.

1654. Клецки поджаренныя.

См. № 43. Подаются такъ же, какъ и не поджаренныя.

1655. Клецки по-вѣнски.

См. № 44.

1656. Клецки по-берлински.

См. № 45.

1657. Ушки съ говядиной.

См. № 46. Обливаютъ растопленнымъ масломъ и отдѣльно подаютъ уксусъ и перецъ.

1658. Ушки отъ № 47 по № 62 включительно.

Подаются какъ № 1657.

1659. Фрикадель отъ № 63 по № 70 включительно.

Подается съ какимъ-либо соусомъ для мясного блюда.

1660. Кулебяка по-русски.

См. № 72.

1661. Коровай изъ блиновъ.

Подается какъ № 73.

1662. Коровай съ рисомъ и мозгами.

Подается какъ сказано въ № 74.

1663. Растегай съ рыбой.

См. № 75. Отдѣльно къ нему подается въ соусникѣ чистый рыбный бульонъ.

1664. Растегай съ мясомъ.

См. № 76. Отдѣльно подается къ нему въ соусникѣ мясной бульонъ чистый.

1665. Пирогъ или пирожки съ говядиной.

См. № 77. Отдѣльно подаютъ къ нему сливочное масло.

1666. Пирогъ или пирожки изъ телятины.

См. № 78. Подается какъ № 1665.

1667. Пирогъ или пирожки по-графски.

См. № 79. Подается какъ № 1665.

1668. Пирогъ или пирожки изъ дичи.

См. № 80. Подается какъ № 1665.

1669. Пирогъ или пирожки парижскіе.

См. № 81. Подается какъ № 1665.

1670. Пирогъ или пирожки изъ печонки налимовъ.

См. № 82. Отдѣльно подаютъ паюсную икру.

1671. Пирогъ архіерейскій.

См. № 83. Подаютъ какъ № 1670.

1672. Пирогъ или пирожки царскіе

См. № 84. Подаютъ безъ всего.

1673. Пирогъ или пирожки рояль.

См. № 87. Подается безъ всего.

1674. Пирогъ или пирожки съ мозгами.

См. № 88. Подается безъ всего.

1675. Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты.

См. № 89 b. Подается какъ № 1665.

1676. Пироги или пирожки отъ № 90 по № 97 включительно.

Подаются безъ всего.

1677. Пироги или пирожки отъ № 98 по № 105 включительно.

Если съ какой-либо кашей, то отдѣльно подается сливочное масло; если же гдѣ входитъ въ составъ фарша рыба или визига, то подаютъ икру паюсную.

1678. Пирогъ или пирожки съ ливеромъ.

См. № 106. Отдѣльно подаютъ къ нему сливочное масло.

1679. Пирогъ или пирожки съ печонкой и кашей.

См. № 107. Подаютъ какъ № 1665.

1680. Пирогъ татарскій.

Подается какъ № 108.

1681. Пирожки блинчатые

См. № 109. Подаются безъ всего.

1682. Пирожки петитъ бушъ.

См. № 110. Подаются безъ всего.

1683. Волованы.

См. № 111. Подаютъ какъ № 1665.

1684. Сладкое мясо.

См. №№ 308, 499 или 500.

1685. Пѣтушиные гребешки.

См. № 309.

1686. Анчоусы.

Какъ въ маслѣ, такъ и въ соку подаются закусокъ къ водкѣ.

1687. Масло изъ дичи.

См. № 323.

1688. Масло сливочное.

Подается для приготовленія разныхъ бутербротовъ; къ нему также подается какой угодно тертый сыръ.

1689. Капуста сафой.

См. №№ 327 и 328. Подается съ какимъ-либо соусомъ для овощей.

1690. Капуста брюссельская и цвѣтная

Подается какъ № 1689. См. №№ 329, 330, съ 1036 до 1042 включительно.

1691. Стручки турецкихъ бобовъ и сахарнаго гороха.

См. №№ 1027 а, 1028 б и 1033. Подаются какъ № 1689.

1692. Брюква, рѣпа, морковь, коротель, кольраби и спаржа.

См. №№ 333, 334, 335, 336 и 337. Подаютъ какъ № 1689.

1693. Мышки жареныя картофельныя.

См. № 338 а.

1694. Лукъ рѣпчатый и шарлотъ жареный.

Подается какъ закуска къ водкѣ. См. № 342 и 343.

1695. Лукъ испанскій въ сметанѣ.

Этотъ сортъ лука очень нѣжный, сладкій. Его рѣжутъ тонкими ломтиками какъ лимонъ, пересыпаютъ слегка солью, обливаютъ густой сметаной и подаютъ, какъ закуску, къ водкѣ.

1696. Рѣдька или рѣдисъ въ сметанѣ.

Приготовляется и подается какъ № 1695.

1697. Рѣдисъ и молодая рѣдька съ масломъ.

Какъ закуска, подается въ натуральномъ видѣ, а къ нему отдѣльно сливочное масло.

1698. Морковь фаршированая.

См. № 345 и 1056. Подаютъ съ какимъ-либо соусомъ для мясныхъ блюдъ.

1699. Картофель фаршированый.

См. № 346. Подаютъ какъ № 1698.

1700. Картофель въ фрюторѣ.

См. № 347. Подаютъ, посыпая рубленой зеленью петрушки или укропа.

1701. Картофель отварной.

См. № 348. Отдѣльно подаютъ сливочное масло.

1702. Картофель а ля метръ д'отель.

См. № 349.

1703. Горошекъ сушеный.

См. №№ 350, 1034 и 1035. Подается съ гренками.

1704. Яйца всмятку, въ мѣшечкѣ и крутыя.

См. №№ 357, 358 и 359. Подаются къ нимъ обыкновенныя рюмки или нарочно приготовленныя изъ фарфора или металлическія.

1705. Сыръ изъ дичи.

См. № 363. Къ нему подаютъ прованское масло, соль, уксусъ и горчицу.

1706. Сыры разные.

Изъ нихъ приготовляютъ разные бутерброты.

1707. Сыръ къ завтраку.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ фун. творогу, $\frac{1}{2}$ чашки пива, 1 чашку сметаны, 1 чайн. ложку тмину.

Отжать $2\frac{1}{2}$ фун. творогу и протереть чрезъ рѣшето; прибавивъ $\frac{1}{2}$ чашки пива, 1 чашку густой сметаны, 1 чайную ложку тмину и немного соли, надѣлать небольшія лепешки, въ палецъ толщиной, положить на доску и выставить на солнце. Когда одна сторона высохнетъ, повернуть на другую. Сушку можно производить въ печи при легкомъ духу.

Подаютъ къ закускѣ. Отдѣльно—хлѣбъ съ сливочнымъ масломъ.

1708. Огурцы жареные.

См. №№ 364 и 1051. Подаютъ съ какимъ-либо мяснымъ соусомъ.

1709. Рагу изъ огурцовъ.

См. № 365. Подаютъ съ гренками.

1710. Помъ д'амуры.

Помъ д'амуры рѣжутъ на ровные ломтики, солятъ, даютъ полежать 1 часъ и обливаютъ соусомъ, состоящимъ изъ горчицы, уксуса, немного сахара и провансkаго масла; посыпаютъ рубленымъ зеленымъ лукомъ и укропомъ.

Подаютъ къ водкѣ.

1711. Говядина холодная.

См. №№ 454, 455, 456 и 477. Подается къ завтраку холодная, нарѣзанная или ломтиками или въ видѣ бутербротовъ.

Вообще къ завтраку можно подавать всякое мясо оставшееся отъ обѣда, какъ жареное, такъ и вареное, а равно птицу и дичь.

1712. Говядина гашэ.

См. № 467.

1713. Говядина по-гусарски.

См. № 469 и 470.

1714. Говядина строгановская.

См. № 471.

1715. Говядина по-болгарски.

См. № 472.

1716. Гуляшъ венгерскій.

См. № 473а.

1717. Говядина къ завтраку.

См. № 475.

1718. Бифштексъ.

См. №№ 478, 480 и 480б.

1719. Филе съ трюфелями.

См. № 479.

1720. Колтуны.

См. №№ 482, 483 и 484.

1721. Пельмени.

См. № 485.

1722. Зразы.

См. № 487 и 488.

1723. Бигосъ.

См. № 489 и 490.

1724. Битки.

См. №№ 493, 494, 495 и 496.

1725. Шнель клопсъ.

См. № 497 и 498.

1726. Легкое жареное и подъ соусомъ.

См. № 501 и 502.

1727. Рагу.

См. № 503.

1728. Студень.

См. № 504, 505 и 506.

1729. Рубцы.

См. №№ 507, 508, 509, 510 и 511.

1730. Солонина.

См. № 519 и 520.

1731 Котлеты рубленыя.

См. № 521, 522, 523, 524 и 526.

1732. Котлеты отбивныя.

См. №№ 527, 528, 529, 530, 531. 532. 553 и 554.

1733. Шашлыкъ.

См. № 562.

1734. Лула кейбобъ.

См. № 566.

1735. Ветчина́.

Ветчина для закуски обыкновенно подается въ холодномъ видѣ, но для завтрака можно подавать №№ 572, 573 и 574.

1736. Кишки жареныя.

См № 575.

1737. Поросенокъ.

См. № 579 и 580.

1738. Телятина жареная.

Обыкновенно подается въ холодномъ видѣ и къ ней какой-либо салатъ или соусъ провансаль. См. № 587 и 593.

1739. Мозги.

См. № 606 и 607.

1740. Форшманъ.

См. № 612, 613 и 614.

1741. Печонка.

См. № 624, 625, 626 и 627.

1742. Винегретъ

См. № 628, 629, 630 и 631.

1743. Сосиски.

См. № 634, 635, 636, 637 и 638.

1744. Свиныя уши.

См. №№ 632 и 633.

1745. Солянка на сковородѣ.

См. №№ 639 и 640.

1746. Заливное изъ мяса.

См. №№ 648, 649, 650, 651, 652 и 653.

1747. Паштетъ.

См. №№ 654, 655, 656 и 657.

1748. Майонезы.

См. №№ 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664 и 665.

1749. Птица домашняя жареная.

На завтракъ и на закуску подается въ холодномъ видѣ.

1750. Дичь жареная.

Подается на закуску и на завтракъ холодная; въ особенности вкусна дрохва, приготовленная какъ описано въ № 719.

1751. Рыба жареная и подъ соусомъ.

Рыба, какъ жареная, такъ и подъ разными соусами, подается въ завтраку, такъ какъ приготовленіе ея не сопряжено съ большими хлопотами.

1752. Рыба заливная.

См. №№ 983, 984, 985, 986 и 987.

1753. Молоки жареныя.

См. № 991.

1754. Котлоты рыбныя.

См №№ 992 и 993.

1755. Бигосъ рыбный.

См. № 1006.

1756. Винегретъ рыбный.

См. №№ 1007, 1008 и 1009.

1757. Тѣльное.

См. № 1010.

1758. Пельмени рыбныя.

См. № 1011.

1759. Майонезъ постный.

См. №№ 1013, 1014 и 1015.

1760. Солянка на сковородѣ рыбная.

См. № 1016.

1761. Форшмакъ изъ килекъ.

См. № 1017.

1762. Раки.

См. №№ 1020, 1021, 1022, 1023 и 1024.

1763. Студень изъ раковъ.

См. № 1026.

1764. Устрицы.

Послѣ завтрака или ужина подаютъ устрицы оренбургскія, опенскія или крымскія, къ нимъ лимонъ и хорошее столовое вино.

1765. Икра паюсная.

Отдѣльно къ ней подается прованское масло, уксусъ и горчица.

1766. Икра зернистая.

Подается повозможности холодная. Къ ней отдѣльно мелкорубленый зеленый лукъ.

1767. Пирожки изъ селедки.

См. № 1028.

1768. Икра по-грузински.

См. № 1027.

1769. Коренья сладкіе.

См. № 1045.

1770. Баклажаны.

См. №№ 1049 и 1050.

1771. Груша земляная.

См. №№ 1052, 1053, 1054 и 1055.

1772. Цикисъ жидовскій.

См. № 1061.

1773. Артишоки.

См. №№ 1078, 1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084 и 1085.

1774. Аморетты.

См. № 1086.

1775. Грибы жареные.

См. №№ 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093 и 1096.

1776. Шпинатъ, лебеда и щавель.

См. №№ 1029, 1030 и 1031.

1777. Тыква.

См. №№ 1043 и 1044.

1778. Кукуруза.

См. № 1045.

1779. Спаржа.

См. № 1047.

1780. Мориовь.

См. №№ 1057, 1058, 1059, 1060 и 1062.

1781. Рѣпа.

См. №№ 1063, 1064, 1065 и 1066.

1782. Картофель со сметаной.

См. № 1073.

1783. Брюква.

См. №№ 1074, 1075, 1076 и 1077.

1784. Икра грибная.

См. № 1096.

1785. Варенецъ и простокваша.

См. №№ 1098 и 1099.

1786. Драчена.

См. №№ 1102, 1103, 1104 и 1108.

1787. Винегретъ постный.

См. №№ 1106 и 1107.

1788. Пампушки польскія.

См. № 1109.

1789. Каша разная.

Оставшаяся отъ обѣда каша по большей части подается на другой день съ холоднымъ молокомъ, но гречневая каша весьма часто подается, поджаренная въ маслѣ съ лукомъ.

1790. Макароны.

См. № 1127, но если плита будетъ затоплена, то можно приготовить и прочіе макароны №№ 1128, 1129, 1130, 1131 и 1132.

1791. Вареники.

См. № 1138.

1792. Пельмени изъ капусты и грибовъ.

См. №№ 1139, 1140 и 1141.

1793. Котлеты рисовыя, картофельныя, изъ крупъ и грибовъ.

См. №№ 1142, 1143, 1144 и 1145.

1794. Яичница.

См. №№ 1148 до 1164 включительно.

1795. Кружникъ.

См. № 1165b.

1796. Кисель овсяный, гороховый и картофельный.

См. №№ 1166b, 1167 и 1168.

1797. Грибы соленые или маринованые.

Подаются какъ закуска къ водкѣ.

1798. Рыба маринованая.

Подается какъ № 1797.

1799. Сало малороссійское.

См. № 1895. Подается тонко-нарѣзанное. Отдѣльно—соль, перецъ или, кто любитъ—горчицу. Очень вкусно, если его поджарить.

1800. Колбасы разныя.

См. отдѣлъ XIII.

1801. Колбаса жареная.

Если колбасы жарить цѣльныя или ломтиками въ фрютюрѣ, то онѣ принимаютъ замѣчательно пикантный вкусъ. Конечно, всѣ колбасы можно жарить, за исключеніемъ сухихъ, копченыхъ, которыя приготовляются на долгое время.

1802. Балыкъ.

См. № 1945. Подается тонко-нарѣзанными ломтиками, какъ закуска, къ водкѣ.

1803. Зильцъ.

См. № 1940. Подается какъ холодная закуска, къ нему уксусъ, соль, перецъ, прованское масло и горчица. Его хорошо поджаривать, какъ № 1801; тогда подаютъ къ нему огурцы или свѣжій салатъ.

1804. Сыръ изъ картофеля.

См. № 1948. Отдѣльно сливочное масло.

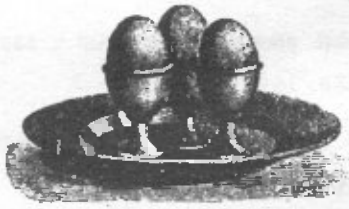

Рис. 75. Яйца всмятку.

ОТДѢЛЪ XIII.

ЗАГОТОВКИ.

Рис. 76. Свинина и колбасы

1805. Салатъ изъ турецкаго перцу.

Выдать: Зеленаго стручковаго турецкаго перцу и сельдерея по 30 штукъ, уксусу 1 бут., лавроваго листу и простого перцу понемногу.

Сельдерей очистить, нарѣзать ломтями и отварить слегка въ 1 бут. соленой воды, вынуть, остудить и воду остудить. Въ соленой водѣ тоже немного отварить зеленые стручки перца и его листья и также остудить Уксусъ сварить съ пряностями и остудить. Сельдерей, стручки и листья класть въ банку, наливая уксусомъ, смѣшаннымъ съ водой, въ которой варился сельдерей; положить на все кружокъ изъ восковой бумаги, завязать пузыремъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1806. Салатъ изъ брусничнаго варенья.

Выдать: $^1/_2$ четверти брусники, 5 фун. патоки, 20 яблокъ и небольшую тыкву или дыню.

Бруснику варить съ патокой и корицей; когда станетъ кипѣть, положить очищенныя яблоки, нарѣзанныя ломтиками, и тыкву или дыню. Когда готово, остудить, положить въ банку и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1807. Салатъ изъ брусники съ рѣдькой.

Сахарнаго песку 10 стак., брусники 16 стак., груши зеленой крупной 20 штукъ, яблокъ кислыхъ 10 штукъ, рѣдьки нарѣ-

занной ломтями 3 стак., моркови нарѣзан. 2 стак., корицы 4 палочки и воды 3 стак.

1808. Салатъ изъ свеклы.

Сваривъ свеклу, нарѣзать ломтиками, дать остыть, положить въ банку, посыпать солью и тминомъ, налить маринаду № 1843 и хранить на холодѣ.

1809. Салатъ изъ красной или бѣлой смородины.

На 2 бут. воды положить: крѣпкаго уксусу ложку, сахару мелкаго 2 чашки, 10 лавровыхъ листовъ, соли одну чашку, корицы, гвоздики и перцу по 2 щепотки; вскипятивъ два-три раза бѣлымъ ключомъ, остудить и вылить на смородину; обвязать банку вощеной бумагой и поставить на погребъ. Черезъ 2 недѣли будетъ готово. Если заготовлять на зиму, то банку заливать саломъ, парафиномъ, стеариномъ или масломъ.

1810. Салатъ изъ дыни.

Нарѣзавъ дыню самыми тонкими ломтиками, вскипятить немного съ солью и краснымъ каенскимъ перцемъ или простымъ и налить уксусомъ.

1811. Брусника моченая.

Перебравъ и перемывъ, бруснику положить въ чистую кадочку. На каждое ведро воды взять 2 фунта сахару, патоки или меду и двѣ ложки соли; вскипятить, остудить и залить этимъ бруснику. Иногда въ нее прибавляютъ палочки корицы, гвоздики и перцу горошкомъ. Кадку накрыть деревяннымъ кружкомъ и хранить на погребѣ.

1812. Брусника моченая.

Бруснику заливаютъ разсоломъ изъ $^1/_2$ фун. соли, 5 ф. меду или 3 фун. сахару на одну четверть брусники, а воды—сколько потребуется; хранить на погребѣ.

1813. Салатъ изъ смородины.

На 2 бут. воды берутъ 2 чашки мелкаго сахару, 1 чашку соли, по 2 щепотки корицы, гвоздики и перцу. Вскипятить отъ

2 до 4 разъ въ глазированной посудѣ и налить бѣлую или красную смородину; обвязать банку пузыремъ и хранить на погребѣ. Черезъ недѣлю можно употреблять. Для долгаго храненія банки заливать масломъ или саломъ.

1814. Дыня маринованая.

Маринуютъ какъ № 1809, но къ уксусу прибавляютъ немного казанскаго перцу или имбирю.

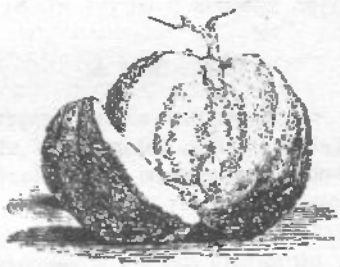

Рис. 77. Дыня.

1815. Яблоки моченыя.

Крѣпкія кислосладкія яблоки, лучше всего антоновскія, кладутъ рядами въ кадку, перестилая каждый рядъ соломой, заливаютъ сусломъ, приготовленнымъ какъ для квасу, но не заквашивая, прибавляютъ соли и сверху покрываютъ эстрагономъ. Для моченія яблоки можно класть въ моченую бруснику.

1816. И л и.

На ведро воды берутъ 2 ф. меду, патоки или сахару, $^1/_4$ ф. соли и немного эстрагону и кипятятъ $^1/_4$ часа; остудивъ, выливаютъ этотъ разсолъ на яблоки, уложенныя въ кадку. Хранить на погребѣ.

1817. И л и.

Въ хорошо вышаренномъ боченкѣ вынимаютъ дно, а на противоположное дно кладутъ укропу и листья черной смородины, на которые укладываютъ другъ къ другу кислосладкія антоновскія яблоки, перекладывая каждый рядъ ихъ листьями черной смороди-

ны и укропомъ (кто любитъ, можетъ пересыпать еще анисомъ или тминомъ). Когда боченокъ наполнится, прикрываютъ кружкомъ, накладываютъ гнетъ и наливаютъ холоднымъ сиропомъ изъ 1 ф. сахару или 2 ф. патоки и $^1/_8$ ф. соли на 1 ведро воды. Наливать надо такъ, чтобы этотъ разсолъ или сиропъ былъ вершка на два сверху кружка. Черезъ нѣсколько дней, когда разсолъ впитается въ яблоки, надо его вновь прилить и дѣлать это до тѣхъ поръ, пока разсолъ будетъ находиться на одномъ уровнѣ и не убавляться. Черезъ 4—6 недѣль яблоки будутъ готовы къ употребленію; они будутъ крѣпкія и могутъ стоять до Троицына дня.

1818. И л и.

На одну мѣру кислосладкихъ яблокъ берутъ 1 ф. пшеничной муки и 1 ф. ячменнаго солоду, завариваютъ тѣсто и ставятъ его на 3 часа въ хорошо истопленную печь. Далѣе это тѣсто разбавляютъ двумя ведрами кипятку, прибавляютъ 1 чашку соли и, давъ остыть, заливаютъ яблоки, уложенныя въ боченокъ, какъ сказано въ № 1817, но вмѣсто укропа и смороднноваго листу подъ рядами перестилаютъ чистой соломой, прочее же все наблюдаютъ какъ въ № 1817.

1819. И л и.

Сварить изъ ржаной муки жидкое сусло, посолить имѣру, остудить и налить яблоки, уложенныя какъ въ № 1817, придерживаясь правилъ, изложенныхъ въ томъ же №.

1820. Морошка мочеяая.

Дѣлаютъ какъ въ № 1812.

1821. Арбузы мочеяые.

Дѣлаютъ это такъ же какъ въ № 1812; хотя въ Малороссіи ихъ солятъ какъ свѣжіе грибы, но они въ этомъ случаѣ не очень вкусны.

1822. Арбузы маринованые.

Съ каждаго арбуза срѣзаютъ по горбушкѣ съ обѣихъ сторонъ и заливаютъ уксусомъ № 1846, отчего арбузы принимаютъ очень пріятный вкусъ и сохраняются очень долго.

1823. Арбузы. Ихъ сохраненіе.

Свѣжіе арбузы можно сохранить свѣжими до Свѣтлаго праздника и часто даже до Троицына дня. Для этого выбираютъ арбузы безъ пороковъ—не помятые и не ушибленые и хранятъ въ сухомъ, но прохладномъ мѣстѣ, при температурѣ не выше 4—5 градусовъ тепла, въ сухой соломѣ или сѣнѣ.

1824. Огурцы соленые.

Для солки огурцовъ лучше всего выбирать небольшіе боченки, такъ чтобы огурцовъ изъ каждаго боченка хватило бы для употребленія не больше какъ на 1—2 недѣли. Предназначенные для этой цѣли боченки предварительно выпариваютъ съ укропомъ, эстрагономъ, чеборомъ и листьями черной смородины, наблюдая при этомъ, чтобы боченки не были худые и не текли. Вынувъ у боченка одно дно, другое выстилаютъ травой, кладутъ для крѣпости очищеные кусочки хрѣну, а для запаху чеснокъ *), укладываютъ огурцы стойма, плотно другъ къ другу, каждый рядъ перекладывая укропомъ, эстрагономъ и листьями черной смородины. Когда боченокъ будетъ полонъ, сверху покрываютъ еще травами, вставляютъ дно, плотно наколачиваютъ обручи и чрезъ втулку наливаютъ кипящій разсолъ изъ воды и соли. На мѣру огурцовъ брать $1^1/_2$ ф. соли. Хранить на льду.

1825. Огурцы въ тыквѣ.

Срѣзаютъ горбушку у тыквы, выскребаютъ внутренность и укладываютъ огурцы какъ въ № 1824; заливаютъ холоднымъ разсоломъ и хранятъ въ холодной водѣ или на льду.

1826. Огурцы маринованые.

Маленькіе огурчики, т. е. корнишоны, заливаютъ кипящимъ маринадомъ съ каенскимъ перцемъ или безъ него, какъ пикули № 1875.

1827. Огурцы зеленые.

$2^1/_2$ ведра воды, $1^1/_2$ лож. квасцовъ, 6 стак. соли и 2 бут. водки вскипятить и этимъ горячимъ разсоломъ залить только что собран-

*) Дубовый листъ класть не слѣдуетъ, такъ какъ отъ него огурцы скоро темнѣютъ и пѣсневѣютъ.

ные огурцы, сложенные въ боченокъ и переложенные листьями черной смородины, вишни и укропомъ.

1828. Корнишоны.

Корнишоны перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (на 5 фунтовъ воды взять 3 стак. соли, 1 золотникъ селитры и $^1/_2$ зол. квасцовъ), сейчасъ же отставить съ огня и дать стоять 24 часа; потомъ выложить и вытереть досуха.

Вскипятить крѣпкаго уксусу съ турецкимъ или англійскимъ перцемъ, опустить въ него корнишоны и слегка прокипятить; когда корнишоны позеленѣютъ, сложить все въ банку и завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, если уксусъ станетъ ослабѣвать, то залить новымъ, приготовленнымъ такъ же.

1829. Огурцы въ уксусѣ.

Огурцы сложить въ муравленый горшокъ; взять 1 ведро воды, положить въ него $1^1/_2$ ф. соли, вскипятить и этимъ кипяткомъ залить огурцы, которые сейчасъ же поставить на ледъ. Потомъ взять 1 ведро хорошаго уксусу, вскипятить его съ $^1/_8$ фун. различныхъ пряностей и остудить; сливъ съ огурцовъ воду, налить на нихъ этотъ уксусъ, обвязать пузыремъ и поставить на ледъ или въ холодное мѣсто. Черезъ 2 недѣли, если уксусъ ослабѣетъ, то налить свѣжимъ, тоже вскипяченнымъ, не безъ пряностей, опять обвязать пузыремъ и хранить на погребѣ.

1830. Огурцы нѣжинскіе.

На дно маленькаго боченка кладутъ 3 рубленыхъ корня петрушки съ зеленью, 3 корня сельдерея съ зеленью, 3 стручка турецкаго перцу и 3 вѣтки эстрагону, на эту зелень половину боченка наполнить хорошо перемытыми, вытертыми досуха огурцами нѣжинскими и на нихъ опять наложить зелени, а между зеленью положить 3 стручка турецкаго перцу такъ, чтобы они не касались огурцовъ; остальную половину боченка наполнить огурцами, покрыть все зеленью и посолить, положивъ наверхъ 3 стручка перцу. На одно ведро хорошаго уксуса положить 1 стаканъ соли, вскипятить, охладить и залить огурцы. Когда уксусъ впитается въ огурцы, то прибавить туда еще уксусу, закупорить боченокъ, заткнуть втулку и хранить въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду.

1831. Или.

Давъ огурцамъ полежать въ водѣ со льдомъ, чтобъ они окрѣпли, сложить ихъ въ бочепокъ, перекладывая каждый рядъ листьями черной смородины, чебромъ, майораномъ, кусочками хрѣну, кореньями съ зеленью сельдерея и петрушки; сверху покрыть также зеленью и залить разсоломъ: на каждое ведро воды положить $1^1/_2$ ф. соли, столовую ложку селитры и 1 бут. хорошаго уксусу, вскипятить и горячимъ залить огурцы. Бочепокъ врубить въ ледъ, а черезъ 3 дня, добавивъ разсола, заколотить втулку и оставить во льду до морововъ.

1832. Грибы маринованые.

На 5 стак. хорошаго уксусу положить 1 стак. соли и 2 золотн. селитры и кипятить вмѣстѣ съ грибами; остудить, переложить въ банку и поставить на 2 — 3 недѣли въ холодное мѣсто; послѣ этого разсолъ слить и налить маринаду № 1844. Банку залить масломъ или саломъ и поставить на погребъ. Сверхъ грибовъ, прежде чѣмъ заливать саломъ, можно положить въ банку зелени эстрагона или укропу.

1833. Грибы солить.

Грибы предварительно перебираютъ, очищаютъ, перемываютъ въ холодной водѣ, складываютъ на рѣшето и даютъ немного просохнуть; послѣ этого кладутъ въ кадку, перестилаютъ укропомъ, эстрагономъ, листьями черной смородины и наливаютъ несоленой воды; кладутъ кружокъ и придавливаютъ гнетомъ. Чѣмъ грибы будутъ долѣе сохранятся, тѣмъ воду нужно дѣлать солонѣе.

1835. Или.

Грибы очищеные перемываютъ въ холодной водѣ, укладываютъ въ кадочку и пересыпаютъ мелкой солью (на 1 ведро воды 2 ф. соли); покрываютъ тряпочкой, кружкомъ и кладутъ гнетъ въ 10 ф. Когда грибы черезъ нѣкоторое время осядутъ, прибавляютъ опять нѣсколько рядовъ грибовъ, пересыпая солью. Это повторяютъ до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится совершенно; тогда ставятъ на погребъ.

1836. Грибы свѣжіе.

Сохраняются какъ сказано въ № 1852.

1837. Свекла моченая.

Свеклу отвариваютъ въ соленой водѣ и даютъ остыть, потомъ очищаютъ, рѣжутъ кусочками (кружочками) и заливаютъ какъ № 1808.

1838. Шпинатъ.

Листья шпината перебираютъ, отвариваютъ въ соленой водѣ и протираютъ чрезъ рѣшето; сложивъ въ банку, заливаютъ саломъ или масломъ, обвязываютъ пузыремъ и хранятъ на погребѣ.

1839. Щавель.

Какъ № 1838.

1840. Ботвинья.

Съ листьями свеклы поступаютъ какъ въ № 1838.

1841. Уксусъ для маринованія рыбъ.

На 1 бут. хорошаго уксуса взять 2 ложк. соли ровно съ краями, мелко нашинкованныхъ сельдерея, петрушки, моркови, луку 4 голов., горсть англійскаго перцу, лавроваго листу, немного гвоздики, корицы и $^1/_4$ стак. мелкаго сахару,—все это вскипятить, потомъ остудить и тогда заливать рыбу.

1842. Уксусъ для маринованія мяса.

Дѣлаютъ какъ № 1843, только прибавляютъ на 1 бут. уксусу 3 стак. воды и $^3/_8$ стак. соли.

1843. Уксусъ для маринованія салата.

На четверть фун. овощей, фруктовъ или ягодъ берутъ $4^1/_2$ стак. уксусу, $1^1/_2$ стак. сахару, 50 золотниковъ крупно толченой гвоздики, 2 вершка крупно толченой корицы, 50 шт. англійскаго перцу, 10 лавровыхъ листковъ и 1 ложк. соли. Все это вскипятить, а потомъ охладить. Для кислыхъ ягодъ надо брать 2 стакана сахара.

1844. Уксусъ для фруктъ и ягодъ.

Вскипятить $^1/_4$ штофа уксусу, 1 штофъ воды, $1^1/_2$ фунтъ сахару, $^1/_4$ ложки селитры, $^1/_4$ ложки соли, 2 лавровыхъ листа, 1 верш. корицы и 10 штуч. гвоздики. Этимъ уксусомъ заливаютъ виноградъ, вишни, сливы и проч. фрукты. Если заливаютъ дыню, то прибавляютъ 2 золот. имбирю или немного казанскаго перцу.

1845. Уксусъ для овощей.

Дѣлаютъ какъ № 1844, но сахару берутъ только 4 куска.

1846. Фасоль соленая.

Молодые стручки фасоли, нашинковавъ вдоль и пересыпавъ солью, складываютъ въ кадочку или банку, покрываютъ кружкомъ и ставятъ на ледъ. Передъ употребленіемъ мочатъ въ теплой водѣ.

1847. Фасоль лопатки консервы.

Дѣлаютъ какъ № 1852.

1849. Фасоль лущеная консервы.

Дѣлаютъ какъ № 1852.

1850. Горошекъ зеленый.

Вылущенный горошекъ складываютъ тонкимъ слоемъ въ стеклянную банку, каждый слой пересыпая мелкой солью; когда банка будетъ наполнена, ее ставятъ въ холодное мѣсто; по мѣрѣ осажденія горошка, его добавляютъ такимъ же образомъ, пока онъ болѣе не будетъ осаждаться; тогда банку заливаютъ саломъ или масломъ, завязываютъ пузыремъ и ставятъ на погребъ.

1851. Или.

Вычищенный горошекъ кладутъ въ соленую воду и варятъ нѣсколько минутъ, затѣмъ откидываютъ на сито и обливаютъ холодной водой, чтобъ былъ зеленъ. Когда вода стечетъ, горошекъ складываютъ въ банку или кадушку, наливаютъ крѣпкаго разсола, накрываютъ кружкомъ, кладутъ камень и ставятъ на погребъ.

1852. Или.

Вылущенный горохъ плотно укладываютъ въ высокія жестянки на подобіе тѣхъ, въ которыхъ находятся омары, и наливаютъ въ нихъ холодной воды, слегка посоленной; жестянки закупориваютъ, заливаютъ свинцомъ, а въ крышкѣ дѣлаютъ отверстіе не больше будавочной головки и опускаютъ въ мѣдный тазъ съ холодной водой, который ставятъ на плиту; когда вода закипитъ, то дать стоять банкамъ до того времени, пока крышки ихъ сдѣлаются горячими, а изъ отверстія пойдетъ паръ; тогда, не вынимая изъ таза, пальникомъ запаять дырочки въ крышкѣ, снять тазъ съ плиты и дать водѣ остыть, не вынимая банокъ съ горошкомъ. Такимъ образомъ приготовленный горошекъ не будетъ имѣть никакой разницы съ совершенно свѣжимъ. Сохранять его можно неопредѣленно-долгое время.

1853. Стручки лопатки гороховыя.

Какъ № 1852.

1854. Томатъ.

Спѣлыя яблоки помъ-д'амуровъ помѣщаютъ въ муравленый горшокъ, куда наливаютъ столько воды, чтобы она ихъ покрыла; замазываютъ горшокъ глиной или тѣстомъ и ставятъ въ истопленную печь, чтобы хорошо упрѣли, потомъ протираютъ чрезъ сито, солятъ и перекладываютъ въ жестянки, которыя запаиваютъ или засмаливаютъ.

1855. Спаржа.

Какъ № 1852.

1856. Цвѣтная капуста.

Какъ № 1852.

1857. Горчица русская скороспѣлая.

1 ф. лучшей сарептской горчицы, протеревъ чрезъ рѣшето, завариваютъ небольшимъ количествомъ кипятка такъ, чтобы получилось густое тѣсто, которое хорошо перемѣшиваютъ, наливаютъ на него по возможности болѣе кипятку и, больше не мѣ-

шая, оставляютъ въ покоѣ, пока вода, находящаяся надъ горчицей, охладѣетъ до температуры парного молока; тогда воду съ горчицы сливаютъ, а горчицу какъ можно лучше растираютъ, опять наливаютъ кипятку и даютъ стоять и т. д.; это дѣлаютъ 5 разъ, наконецъ прибавляютъ 2 ф. сахарн. песку, $^1/_2$ ф. соли и воды до желаемой густоты и, хорошо размѣшавъ, складываютъ въ банки. Эта горчица очень вкусна, крѣпка и можетъ быть тотчасъ же употребляема, тогда какъ всякая другая горчица послѣ приготовленія должна стоять нѣсколько дней, иначе она обыкновенно имѣетъ непріятный горькій вкусъ.

1858. Горчица французская.

Вскипятить некрѣпкаго уксусу, 16 листьевъ эстрагону, 5 листовъ базилики, 4 лот. лаврова́го листу и 80 лотовъ мелкоизрубленнаго луку; процѣдивъ прибавить на каждую порцію этого уксуса 2 ложки соли и затеретъ горчицу.

1859. Или.

На 1 фун. горчицы берутъ $3^1/_2$ золот. кардамону, $3^1/_2$ зол. кореньевъ петрушки, $3^1/_2$ зол. сельдерея, $2^1/_2$ зол. эстрагону и 1 зол. чесноку,—все изрубить какъ можно мельче и заварить горчицу на уксусѣ, прибавивъ потомъ 7 зол. соли и сахару по вкусу.

1860. Горчица французская сѣрая.

На $1^1/_2$ ф. горчицы положить $^1/_2$ ф. сахару, 4 ложки тертыхъ ржаныхъ сухарей, ложку соли, $^1/_2$ чайной ложки толченаго перцу и по $^1/_4$ ф. изрубленныхъ и протертыхъ каперцовъ и оливокъ, 2 голландскихъ селедки, очищеныхъ отъ костей, изрубленныхъ и протертыхъ, — все хорошо смѣшать, развести уксусомъ и заварить горчицу до желаемой густоты.

1861. Или.

6 чайн. лож. сѣрой и 6 чайн. лож. желтой горчицы завариваютъ кипящимъ уксусомъ, настоянным на эстрагонѣ, и даютъ стоять 3 часа въ закрытой посудѣ и тепломъ мѣстѣ. Потомъ прибавляютъ $^1/_2$ рюмки чесночнаго соку и столько же соку эстрагона, 2 рубленыхъ и протертыхъ безъ костей голландскихъ селедки, разводятъ уксусомъ до желаемой густоты и хорошо закупориваютъ. Сокъ чеснока и эстрагона льютъ въ вареный уксусъ и процѣживаютъ.

1862. Горчица русская крѣпкая.

2 фун. сарептской лучш. горчицы заваривают кипяткомъ до надлежащей густоты, прибавляютъ 1 ф. сахарнаго песку и $^1/_4$ фун. соли. Употреблять можно черезъ 3 дня.

1863. Горчица англійская.

На 8 фун. горчицы берутъ $1^1/_2$ ф. пшеничной муки, $^1/_2$ ф. соли и немного настойки краснаго перцу, — замѣшиваютъ.

1864. Или

10 фун. горчицы, 1 ф. соли, 4 лота чесноку и $1^1/_2$ лота казанскаго перцу.

1865. Или.

2 ф. горчицы, 3 лота чесноку, 1 лотъ базилики, $^1/_2$ лота эстрагону, 1 лотъ шафрану, $1^1/_2$ лота корицы, $^1/_4$ лота имбирю, $^1/_4$ лота укропнаго сѣмени и $^1/_6$ ф. соли заваривают на уксусѣ.

1866. Горчица яблочная.

На 3 лота желтой горчицы кладутъ 4 лота пюре изъ печеныхъ кислыхъ яблокъ, 2 лота сахару, 2 чайн. ложк. соли и разбавляютъ уксусомъ № 1843, смѣшаннымъ со спеціями. Употреблять можно черезъ 3 дня.

1867. Горчица анчоусовая.

Растворить 4 золот. самой лучш. сарептской горчицы съ 1 ложк. бѣлаго столоваго вина, затѣмъ растереть какъ можно лучше 1 анчоусъ въ маслѣ съ 2 золот. сахару, прибавить сколько надо еще бѣлаго вина и хранить въ закупоренной банкѣ.

1868. Горчица изъ селедки.

Дѣлаютъ какъ № 1867, для чего берется жареная несоленая королевская селедка, кладется по вкусу сахару и должное количество горчицы.

1869 Грибы сушить.

Срѣзавъ корешки съ землею, а большіе грибы разрѣзавъ пополамъ или на четыре части, надѣваютъ на веревку и сушатъ на сквозномъ вѣтру.

1870. Капуста шинкованая.

Нашинковываютъ капусту изъ бѣлыхъ тугихъ кочновъ, отбрасывая кочерыжки, хорошо перемываютъ, даютъ водѣ стечь и складываютъ рядами въ кадку, пересыпаютъ солью, смѣшанною съ анисомъ или тминомъ или сѣменами укропа, и уколачиваютъ деревянной колотушкой. Многіе любятъ перекладывать ломтиками моркови, яблоками или брусникой. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, дѣлаютъ палкой нѣсколько отверстій въ капустѣ до самаго дна кадки, чтобы могъ свободно выходить непріятный запахъ, что повторяютъ ежедневно въ продолженіе 2 недѣль, послѣ чего кладутъ кружокъ и на него довольно тяжелый гнетъ.

1871. Капуста рубленая.

Рубленую капусту безъ кочерыжекъ смѣшиваютъ съ солью и съ тминомъ или какъ сказано въ № 1870. Дно кадки посыпаютъ ржаной мукой и кладутъ ломтями ржаной хлѣбъ для закваски. Въ эту капусту кладутъ цѣльные кочны капусты, пересыпая рубленою и тогда она называется кислая кочанная капуста.

1872. Капуста кочанная свѣжая, ея сохраненіе.

Отъ осени до осени можно сохранять свѣжую кочанную капусту, если ее подвѣшивать въ сухомъ прохладномъ погребѣ, такъ чтобы кочанъ не касался кочна или стѣнокъ самаго погреба, и по мѣрѣ надобности, въ случаѣ появленія загнившихъ листьевъ, ихъ снимаютъ немедленно, оставляя капусту висѣть въ томъ же положеніи, стараясь не мять ее руками или не бить обо что-нибудь.

1873. Горошекъ соленый.

Приготовляютъ какъ № 1833.

1874. Горчица грушевая.

Приготовляютъ какъ № 1866, но пюре дѣлаютъ изъ вареныхъ грушъ, вливая потребное количество воды.

1875. Пикули.

Въ составъ пикулей входятъ: цвѣтная капуста, мелкій лукъ, кто любитъ—чеснокъ, мелкіе огурчики, гороховыя и фасолевыя лопатки, земляная груша, турецкій зеленый и красный перецъ, очищеныя кочерыжки отъ капусты, рѣпа, брюква, морковь, мелкіе неразрѣзанные помъ-дамуры, крыжовникъ, кислосладкія яблоки и сѣмена настурціи.

Каждую зелень варятъ отдѣльно, наблюдая, чтобъ не переварилась; когда все готово, выкладываютъ въ холодную воду, откидываютъ на рѣшето, рѣжутъ на разные фигурные кружочки и заливаютъ холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ съ казанскимъ перцемъ. Огурчики, лукъ, чеснокъ, стручки, горохъ, земляную грушу, крыжовникъ, помъ-дамуры, яблоки, кочерыжки и сливу совсѣмъ не варятъ, а кладутъ свѣжими. Въ пикули можно прибавить каперцевъ и оливокъ, также не вареныхъ.

1876. Пикули.

Приготовленную зелень и коренья заливаютъ соусомъ провансаль, при чемъ этотъ соусъ приготовляется повозможности острѣе, съ прибавленіемъ въ него настойки казанскаго перцу, чтобы довольно сильно жгло языкъ. Эти пикули преимущественно подаются къ закускѣ.

1878. Соя грибная.

Дѣлается изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые хорошо перемываютъ, кладутъ въ холодную воду и даютъ имъ хорошо размякнуть; вынувъ изъ воды, какъ можно мельче рѣжутъ и, сваривъ до извѣстной густоты, солятъ, прибавляя для густоты пюре изъ чечевицы.

1879. Или.

Сушеные грибы перемываютъ, чтобы удалить изъ нихъ песокъ, какъ можно мельче толкутъ, просѣиваютъ чрезъ частое сито и

увариваютъ, а потомъ солятъ и прибавляютъ для густоты пюре изъ чечевицы.

1880. Соя анчоусовая.

Берутъ поровну анчоусовъ и сардинокъ, очищаютъ отъ костей, какъ можно мельче рубятъ и увариваютъ, потомъ протираютъ чрезъ частое сито или рѣшето, солятъ и хранятъ въ хорошо закупоренныхъ банкахъ.

1881. Соя черепаховая.

Дѣлается какъ № 1882, но съ прибавленіемъ по вкусу мадеры.

1882. Соя рыбная.

Свѣжую рыбу безъ костей, уваривъ до мягкости, протираютъ чрезъ рѣшето и разбавляютъ бульономъ, въ которомъ варилась рыба, прибавляютъ уксусу, немного настойки каэнскаго перцу, пюре изъ раковыхъ шеекъ и приливаютъ немного мадеры.

1883. Соя изъ шампиньоновъ.

20 шт. большихъ шампиньоновъ посолить и оставить на 24 часа, потомъ растереть, процѣдить и вскипятить, снявъ пѣну; остудить и разлить по бутылкамъ, хорошо закупоривъ. Изъ этой пропорціи должно выйти около $2^1/_2$ бутылокъ.

1884. Соя кабуль.

Отваривъ 2 ф. бобовъ соя въ мягкой водѣ безъ соли, пока сдѣлаются мягкими, протираютъ чрезъ частое рѣшето, солятъ, прибавляютъ 2 золот. настойки каэнскаго перцу, $^1/_2$ ф. бульона плитками и уксусу, чтобы вышло въ родѣ жидкой горчицы.

1885. Или.

$^1/_4$ ф. бульона Либиха разводятъ горячимъ уксусомъ, прибавляютъ немного сахару, соли, сгущаютъ крахмальной мукою и прибавляютъ 2 рюмки мадеры; закупориваютъ.

1886. Сельди маринованныя.

Хорошія жирныя королевскія сельди промыть въ водѣ, вытереть досуха и сложить на столъ; въ это время приготовить

маринадъ № 1841 съ прибавленіемъ луку шарлотъ и кореньевъ моркови, рѣпы, петрушки и сельдерея. Когда коренья сдѣлаются до половины мягкими, ихъ вынуть и нашинковать, а лукъ оставить цѣльнымъ; маринадъ еще разъ вскипятить. Положить въ банку рядъ кореньевъ, на нихъ рядъ сельдей и т. д., пока банка наполнится; все это залить теплымъ маринадомъ, банки завязать пузыремъ и хранить до употребленія. Черезъ недѣлю можно употреблять.

1888. Корюшка маринованая.

100 штукъ корюшки, вымывъ, вскипятить съ маринадомъ № 1841 и отбросить на рѣшето; уксусъ, который съ нея стечетъ, влить обратно, гдѣ варилась корюшка, а отваренную корюшку складывать въ банку рядами, перекладывая ее отварными и нашинкованными морковью, петрушкой и лукомъ и залить оставшимся холоднымъ уксусомъ; банку обвязать пузыремъ и хранить на холоду. Черезъ 3 дня можно употреблять.

1890. Стерлядь маринованая.

Стерлядь отвариваютъ въ водѣ не соля, потомъ рѣжутъ кусками, складываютъ въ банку и заливаютъ маринадомъ № 1841, въ который предварительно прибавляютъ нѣсколько штукъ винныхъ ягодъ, финиковъ, изюму, нѣсколько ломтиковъ лимона и апельсина безъ кожи и косточекъ и кислосладкихъ яблокъ, разрѣзанныхъ на 4 части; вскипятить 2 раза, прибавить 2 ложки готовой горчицы, остудить и залить стерлядь, перекладывая ее фруктами; залить сверху провансскимъ масломъ, обвязать банку пузыремъ и хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю готово.

1891. Рыба маринованая.

Очищенную и нарѣзанную на куски рыбу обмакиваютъ въ соленую воду, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупѣ и поджариваютъ въ постномъ маслѣ. Отдѣльно упариваютъ съ горошковымъ перцемъ и лавровымъ листомъ кислую шинкованную капусту (на 10 фун. рыбы 10 фун. капусты), прибавивъ 20 штукъ нашинкованныхъ луковицъ, рыбьяго или мясного бульона, немного уксусу и $^1/_2$ ф. провансскаго масла. Когда капуста готова, даютъ остыть и перекладываютъ въ банку или кадочку рядъ капусты, рядъ рыбы и т. д. до верха; накрываютъ чистой тряпкой и накла-

дываютъ кружкомъ; хранить на погребѣ. Это маринованіе въ особенности хорошо для осетрины, бѣлуги, севрюги и т. п.

1892. И л и.

Очищенную рыбу обмакиваютъ въ битыя яйца съ водой и солью, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупѣ и поджариваютъ въ прованскомъ маслѣ; когда остынетъ, укладываютъ въ кадочку или банку и заливаютъ маринадомъ № 1841.

1893. И л и.

Приготовивъ рыбу, какъ сказано въ № 1891, и поджаривъ въ маслѣ, перекладываютъ рядами съ вареной шинкованою морковью, лукомъ, петрушкой, сельдереемъ и заливаютъ холоднымъ маринадомъ № 1841. При подачѣ этой рыбы подаютъ вмѣстѣ и коренья. Этимъ способомъ очень хорошо мариновать корюшку и навагу, при чемъ корюшку не потрошатъ.

1894. Рыбу солить.

Какую бы ни было рыбу потрошатъ, удаляютъ чешую и хорошо моютъ; пересыпавъ солью, укладываютъ въ кадку, покрываютъ кружкомъ и накладываютъ гнетъ. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скорѣе и медленнѣе. Если рыба лежитъ въ соли не долгое время и взято соли не очень много, то эта рыба называется свѣже-просольною; если же она лежитъ давно, тогда носитъ названіе соленой. Обыкновенно соленую рыбу въ кадкѣ держатъ на льду.

1895. Сало малороссійское.

Свиное сало съ кожей натираютъ солью, въ которую прибавляютъ на 5 фун. 7—8 зол. селитры; складываютъ въ кадку, пересыпаютъ оставшеюся солью, покрываютъ дощечками, накладываютъ гнетъ и ставятъ въ прохладное мѣсто на 1 мѣсяцъ, а потомъ выкладываютъ въ мѣшки и вѣшаютъ на воздухѣ.

1896. Порошокъ грибной.

Шампиньоны или бѣлые грибы сушатъ такъ, чтобы они свободно ломались пальцами, а отнюдь не гнулись; толкутъ въ мѣдной ступкѣ, потомъ просѣиваютъ чрезъ частое рѣшето, помѣщаютъ въ небольшія баночки и хорошо закупориваютъ.

1897. Порошокъ мясной.

Мясо, свободное отъ жира и сухожилій, рубятъ въ котлетной машинкѣ нѣсколько разъ, отбрасываютъ жилы и кладутъ тонкимъ слоемъ на противень, который ставятъ въ теплую, но не горячую печь (не выше 42° Р.). Когда мясо хорошо высохнетъ, его толкутъ въ ступкѣ, просѣиваютъ чрезъ волосяное сито и закупориваютъ въ банки. Хранятъ въ прохладномъ, но не сыромъ мѣстѣ. Этотъ порошокъ имѣетъ желтоватый цвѣтъ и запахъ мяса.

Порошокъ этотъ — превосходное питательное средство для слабыхъ больныхъ и очень удобенъ, такъ какъ стоитъ только налить въ стаканъ кипятку, прибавить чайную ложку этого порошку, посолить — и получится великолѣпный бульонъ. Чтобы порошокъ не надоѣдалъ, его даютъ въ молокѣ, винѣ, маслѣ или намазываютъ на хлѣбъ въ видѣ бутерброта.

1898. Гуси соленые.

На 3 гуся берутъ 1 фун. можжевеловыхъ ягодъ, $^1/_2$ фун. селитры, 1 фун. соли, $^1/_4$ фун. англійскаго перцу, $^1/_4$ фун. лавроваго листу и понемногу корицы, гвоздики и кардамону.

Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцемъ, потомъ разрѣзать на 4 части и положить въ мелко-истолченныя пряности вмѣстѣ смѣшанныя; на дно деревянной кадочки кладутъ лаврового листу, потомъ гусей, пересыпаютъ солью съ селитрой, покрываютъ лавровымъ листомъ и кладутъ опять гусей и т. д., пока напомнятъ кадочку; тогда сверху покрываютъ лавровымъ листомъ, кладутъ гнетъ и выносятъ на погребъ. Черезъ 3—4 недѣли гуси будутъ готовы къ употребленію.

Подобные гуси очень вкусны съ борщемъ или отваренные и поданные съ какимъ-либо не сладкимъ соусомъ.

1899. Солонина на долгое время.

На каждый пудъ мяса безъ костей берутъ отъ 5—10 фун. соли и $^1/_4$ фун. селитры, толкутъ въ порошокъ и этой смѣсью натираютъ мясо. Потомъ въ кадку на дно насыпаютъ соли и на нее укладываютъ говядину слоями, пересыпая толченой смѣсью имбиря, перцу, гвоздики, корицы, можжевеловыхъ ягодъ и лавроваго листу.

1900. Солонина провѣская.

Говядину натираютъ смѣсью изъ 32 частей соли и 2 частей селитры; кладутъ куски мяса плотно одинъ къ другому и одинъ на другой и это повторяютъ каждую недѣлю по 1 разу, что дѣлаютъ 4 недѣли. Послѣ этого, чтобы мясо обсохло, пересыпаютъ отрубями и вывѣшиваютъ въ тепломъ мѣстѣ для сушки. Черезъ мѣсяцъ солонина можетъ быть употребляема какъ провѣская. Она долго сохраняется безъ порчи, но плѣснѣетъ.

1901. Солонина франконская.

Развесть въ водѣ соль до насыщенія и прибавить противъ взятой части соли $^1/_{10}$ часть селитры. Когда селитра распустится, то въ этотъ растворъ кладутъ мясо и варятъ на легкомъ огнѣ нѣсколько часовъ до испаренія почти всей жидкости; потомъ мясо вѣшаютъ на 24 часа въ большомъ дыму. Эта солонина имѣетъ вкусъ гамбургской, которую держатъ въ соли нѣсколько недѣль.

1902. Солонина обыкновенная.

Этотъ засолъ солонины бываетъ или съ духами или простой. Духи составляются изъ сухихъ можжевеловыхъ ягодъ, перцу, лаврового листу и коріандра, куда прибавляютъ на 1 пудъ говядины 2 стакана мелкаго сахару, 2 фун. соли и 10 зол. селитры. Еще лучше соль и селитру смѣшать вмѣстѣ и ею натереть мясо. Укладываютъ въ кадку и пересыпаютъ духами съ сахаромъ. Воды не прибавляютъ, а вмѣсто нея кладется мелко-изрубленная свекла, которая даетъ очень пріятный вкусъ солонинѣ. Кадочку держатъ на холодѣ, и черезъ недѣлю солонина готова. Такого рода солонину не слѣдуетъ изготовлять на долгое время, такъ какъ она дѣлается тверже. Вотъ почему домашняя солонина всегда лучше покупной, которая приготовляется одинъ разъ въ годъ.

1903. Солонина по-англійски.

На 100 ф. мяса берутъ 8 ф. соли, 3 зол. селитры и 4 фун. сахару; его можно употреблять какъ въ твердомъ, такъ и жидкомъ видѣ, для послѣдняго случая берутъ 36 ф. воды.

1904. Солонина датская провѣсная.

Лучшій филей вѣшаютъ въ прохладное мѣсто на 3 — 4 дня, при чемъ натираютъ его сахарнымъ пескомъ 4 — 5 разъ въ день. Когда сахаръ совершенно впитается, мясо вытираютъ досуха и кладутъ въ прокипяченный и остуженный растворъ 1 фун. соли, 6 зол. селитры и 12 зол. англійскаго перцу. Мясо переворачиваютъ въ этомъ разсолѣ ежедневно въ продолженіе 2 недѣль, послѣ чего вытираютъ досуха, завязываютъ въ холстъ и вѣшаютъ къ потолку жилой комнаты.

1905. Солонина по-гамбургски.

На 1 пудъ мяса берутъ 16 зол. селитры, 10 золотн. сахару, 3 фун. соли, $^1/_4$ ф. толченаго мускатнаго орѣха, $^1/_4$ ф. лаврового листу и 16 зол. англійскаго перцу. Все, кромѣ перцу, смѣшиваютъ и натираютъ мясо, которое кладутъ въ боченокъ, не оставляя въ немъ пустого мѣста, и пересыпаютъ перцемъ. Если желаютъ, можно прибавить гвоздики и травы садоваго размарина. Боченокъ ставятъ въ прохладное мѣсто на 4 недѣли, ежедневно поворачивая его сверху внизъ. Для большей пряности можно добавить толченой корицы 1 зол. и $^1/_2$ золотн. мускатнаго орѣха.

1906. Солонина по-американски.

1 пудъ говядины, разрѣзанной на части, пересыпаютъ 2 фун. соли, 6 зол. селитры, 6 зол. сахару, 2 зол. перцу и 3 золотн. можжевеловыхъ толченыхъ ягодъ. Потомъ изъ 2 зол. корицы, 2 зол. гвоздики, 2 зол. бадьяну и 2 зол. кишнича дѣлаютъ отваръ, въ который, когда остынетъ, кладутъ говядину на 4 недѣли и оставляютъ въ холодномъ мѣстѣ.

1907. И л и.

15 фун. мяса натираютъ смѣсью изъ 1 фун. сахару, $^1/_2$ фун. соли и 4 ложк. селитры. Черезъ 5 дней говядину опять натираютъ смѣсью изъ 1 части сахара и 1 части селитры, черезъ 7 дней снова натираютъ мясо и обсыпаютъ равнымъ количествомъ сахара и соли; черезъ 7 дней эту операцію повторяютъ; наконецъ, еще разъ черезъ 7 дней наливаютъ на мясо вареной патоки, сколько мясо можетъ въ себя впитать. При всемъ этомъ надо наблюдать, чтобы изъ мяса не вытекалъ сокъ.

Солонина эта очень нѣжная, вкусная, удобоваримая и имѣетъ особенный вкусъ.

1908. Соленіе свиныхъ окороковъ по-англійски.

Мясо обливаютъ водой, даютъ стечь крови, вытираютъ и пересыпаютъ $2^1/_2$ гарнца соли, 5 фун. сахару, 5 ф. бузины и $^1/_4$ ф. селитры. Даютъ 3 дня лежать, разсолъ смѣшиваютъ съ 5 штофами воды и столько же прибавляютъ соли, чтобы яйцо могло въ немъ держаться; эстрагонъ варятъ, снимаютъ пѣну и въ него кладутъ мясо на 2 недѣли.

1909. И л к.

На 2 пуда окороковъ берутъ 10 фун. соли, 5 фун. сахару, $^1/_4$ фун. селитры, $^1/_4$ фун. перцу, 12 зол. можжевеловыхъ ягодъ и 6 зол. гвоздики, посыпаютъ этимъ окорока и послѣ 7 дней прибавляютъ $2^1/_2$ пуда патоки, разведенной 1 ведромъ воды; даютъ лежать 1 мѣсяцъ окороку въ 25—26 фун., если же окорокъ будетъ болѣе вѣсомъ, то даютъ лежать $1^1/_2$ мѣсяца, затѣмъ вынимаютъ и коптятъ.

1910. Соленіе свиныхъ ножекъ.

Дѣлаютъ такъ же, какъ и солонины, но онѣ поспѣваютъ въ соленіи черезъ недѣлю. Ихъ слѣдуетъ солить, разрубивъ каждую вдоль и хорошо очистивъ. Къ обѣду варить въ закрытомъ сосудѣ 5 часовъ, прибавляя воды по мѣрѣ ея испаренія. Подаютъ съ хрѣномъ и уксусомъ или нашинкованной кислой капустой.

1911. Колбаса нѣмецкая кнокворстъ.

10 фун. постной отъ лопатки свинины, 2 ф. говядины и 4 ф. жирной свинины съ саломъ мелко изрѣзать и смѣшать; прибавивъ къ этой массѣ 12 лотовъ соли, 4 лота толченаго перцу, 1 лотъ селитры и 2 лота анису, туго набиваютъ кишки и вѣшаютъ на 5—8 дней, а потомъ коптятъ 6 дней. По желанію можно прибавить чесноку.

1912. Колбаса ветчинная.

Нарѣзавъ свиное мясо полосками такъ, чтобы у каждой полоски была часть жира, натираютъ солью съ селитрой и толче-

нымъ крупнымъ перцемъ. На 10 ф. мяса берутъ 10 лот. селитры и 10 зол. перцу. Набиваютъ кишки какъ можно туже и, обвязавъ веревками, вывѣшиваютъ на воздухъ дней на 10—15, а потомъ коптятъ 15—20 дней.

1913. Колбаса салляме итальянская.

10 фун. постной говядины, 5 ф. свиного мяса отъ хребта безъ жиру и 4 фун. свиного мяса съ саломъ рубятъ какъ можно мельче въ машинкѣ, потомъ прибавляютъ 16 частей соли, 4 лота толченаго бѣлаго перцу, 1 лотъ селитры и 1 стак. бѣлаго рейнскаго вина, а еще лучше — хорошаго рому, въ которомъ сутки мокли 10 головокъ чесноку. Туго набиваютъ кишки, обвязываютъ веревкой и даютъ висѣть на воздухѣ 4 недѣли, потомъ коптятъ 10 — 15 дней. Эта колбаса чѣмъ дольше виситъ, тѣмъ лучше.

1914. Колбаса ливерная

Телячью печонку отвариваютъ въ соленой водѣ съ пряностями, потомъ толкутъ въ деревянной ступкѣ, протираютъ чрезъ рѣшето и смѣшиваютъ съ бѣлымъ хлѣбомъ и вареным лукомъ, беря 1 часть хлѣба и $^1/_2$ части луку; къ пюре прибавить бульону изъ печонки, опять протереть чрезъ рѣшето, прибавить мелкорубленаго шпику, 2 большихъ щепотки перцу, посолить по вкусу, хорошо размять и начинить кишки.

1915. И л и.

Сваренную свиную печонку изрубить какъ можно мельче, прибавить $^1/_2$ рубленаго шпику, толченаго англійскаго перцу, соли, хорошо размѣшать, начинить кишки и отварить. Подавая, можно поджаривать.

1916. Колбаса итальянская.

Мелко изрубить 3 фун. говядины, 5 фун. свинины и 2 фун. свиного сала, перемѣшать съ 3 зол. гвоздики, 3 золотн. корицы, 6 зол. перцу, 14 зол. сыру пармезана и 12 зол. соли, начинить кишки и повѣсить въ прохладномъ мѣстѣ, часто обтирая полотенцемъ. Чѣмъ больше виситъ, тѣмъ лучше.

1917. Колбаса копченая.

10 фун. говядины безъ костей и жира и 6 фун. свиного

сала мелко изрубить, прибавить на каждые 10 фун. этого фарша 12 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 2 лота толченаго перцу, размѣшать, начинить кишки и повѣсить въ сухомъ, но прохладномъ мѣстѣ, на 8—10 дней, а потомъ коптить 6 дней.

1918. Колбаса франкфуртская.

10 фун. не жирнаго свиного мяса, 5 ф. свиной брюшины и 2 ф. свинины съ саломъ рубить и смѣшиваютъ съ фаршемъ изъ 1 ф. телятины, 10 лотовъ соли и 3 зол. казанскаго перцу; приливаютъ $^1/_2$ ф. воды, размѣшиваютъ и начиняютъ кишки сосисочныя, самыя тонкія; оставляютъ висѣть на свѣжемъ воздухѣ 7 дней, потомъ коптятъ 2 сутокъ. Подаютъ на столъ, обдавъ кипяткомъ.

1919. Колбаса превосходная копченая.

10 фун. нежирной свинины и 5 фун. говядины отъ толстаго филея мелко нарѣзать и прибавить 5 фун. шпику, изрубленнаго мелкими кусочками, посолить, положить $1^1/_2$ зол. селитры, 2 стак. рому, размѣшать и начинять воловью кишку по возможности крѣпче; положить подъ прессъ на 2 дня, потомъ дать висѣть 7 дней и коптить 3 недѣли, чтобы она не была сырая.

1920. Колбаса копченая хорошая.

$2^1/_2$ фун. свинины, 1 фун. говядины, луку поджареннаго въ маслѣ и сырого по $^1/_4$ фун., кто любитъ—по 3 зубца чесноку, 2 лота соли, 1 лотъ селитры, $1^1/_2$ лота простого перцу,—все мелко изрубить, набить плотно свиныя кишки, перевязать и повѣсить на свѣжемъ воздухѣ на 3 дня, потомъ коптить 2—3 недѣли.

1921. Колбаса кровяная.

Кусокъ шпику въ 12—15 фун. и свиную голову, изъ которой вынуть мозгъ, варить $^1/_2$ часа, потомъ прибавить шпику и варить еще $^1/_2$ часа. Печонку и ливеръ изрубить мелко, а шпикъ и мясо мелко изрѣзать; прибавить $^3/_4$ стак. соли, 1 лотъ перцу простого и 1 лотъ англійскаго, кто любитъ—майорану; размѣшать все вмѣстѣ, развесть 3 стак. крови, но чтобы масса не была очень густа; наполнить $^3/_4$ толстой воловьей кишки, перевязать и варить 2 часа; если колбасу проткнуть вилкой и кровь не покажется, то она готова; тогда обмыть холодной водой и положить подъ прессъ на 2—3 часа, чтобы сдѣлалась плоская. Если эту колбасу будутъ

употреблять скоро, то къ фаршу прибавить рубленаго и въ маслѣ поджареннаго луку. Для долгаго храненія коптятъ отъ 7 до 10 дней въ холодномъ дыму. Свѣжія колбасы передъ употребленіемъ поджариваютъ съ масломъ въ духовой печи, а копченыя подаютъ холодными.

1922. И л и.

Произвольное количество свѣжей бычачьей или свиной крови смѣшать съ $^1/_2$ противъ взятой крови рубленаго свинаго шпику, прибавить немного толченаго англійскаго перцу, кардамону, гвоздики, простого перцу, соли и, все хорошо смѣшавъ, начинить кишки, а затѣмъ отварить въ соленой водѣ. Кто любитъ, подавая можно поджарить.

1923. Колбаса вѣнская.

5 фун. говядины и 3 фун. свинины мелко изрубить, отбрасывая жилы, и положить на рѣшето на 24 часа; 3 фун. верхняго свинаго сала изрубить кусочками, посолить 4 лотами соли и оставить на нѣсколько часовъ. Смѣшавъ все вмѣстѣ, прибавить 10 лотовъ соли, 3 лота кардамону и 4 лота простого перцу, туго набить кишки, проколоть толстой иглой или вилкой со всѣхъ сторонъ и повѣсить на сквозномъ вѣтру на 3 дня, послѣ чего коптить 1—2 недѣли вѣтками коріандры и можжевельникомъ. Повѣсить эти колбасы на чердакѣ, гдѣ повременамъ очищать ихъ щетками и мазать прованскимъ масломъ со спиртомъ.

1924. Колбасы жидовскія.

Дѣлаются такъ же, какъ и обыкновенныя колбасы, но вмѣсто свинины берутъ хорошую говядину и рыбу безъ костей.

1925. Колбаса рыбная постная.

3 части свѣжей рыбы, 1 часть маринованой и 1 часть бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ грибномъ бульонѣ, мелко рубитъ и протираютъ чрезъ рѣшето; прибавивъ крупно-толченаго простого перцу, мелко-толченаго мускатнаго орѣха, мелко-рубленаго луку и соли, завертываютъ всю массу въ пергаментную бумагу въ видѣ колбасы, обвязываютъ нитками и варятъ на сильномъ огнѣ.

1926. Колбаса бѣлая.

Взять кипяченаго молока и мякишъ бѣлаго хлѣба, размѣшать такъ, чтобы образовалась кашица въ родѣ сметаны; нарѣзать очень мелко филей курицы или какой другой птицы и столько же свинаго сала и смѣшать съ кашицей изъ молока и хлѣба; прибавивъ мелкорубленаго луку, обжареннаго въ маслѣ, и нѣсколько яичныхъ бѣлковъ, перемѣшать хорошенько съ перцемъ, солью и мускатнымъ орѣхомъ, начинить свиныя кишки и отварить.

1927. Колбаса болонская.

1 фун. говяжьяго сала, 1 фун. свинаго шпику и 1 фун. телятины мелко изрубить, прибавить нѣсколько пряностей, перцу, соли и начинить толстую воловью кишку; проткнувъ ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, варить 1 часъ.

1928. Колбаса гороховая.

Секретъ удобоваримости гороховой колбасы заключается въ измѣненіи свойствъ гороховой муки при продолжительномъ дѣйствіи на нее жара, для чего ее поджариваютъ съ масломъ и саломъ.

Колбаса гороховая дѣлается двухъ родовъ: съ ветчиной и солониной, сорта же ея еще подраздѣляются на два: въ одномъ сортѣ 32 зол. мяса и 64 зол. гороховой муки, а въ другомъ сортѣ 40 зол. мяса и 40 зол. муки. Вѣсъ колбасы 1 фун. 24 золотн., а все остальное недостающее до этого вѣса пополняется саломъ и начиняется въ пергаментныя (растительныя) гильзы. Передъ употребленіемъ колбасу кладутъ на $^1/_2$ часа въ кипящую воду и получаютъ супъ-пюре, очень питательный, ароматичный и вкусный, такъ какъ кромѣ сала и соли въ колбасу прибавляютъ пряностей и коренъевъ.

1929. Колбаса французская.

1 фун. шпику отварить до мягкости, нарѣзать мелкими кусочками, изрубить какъ можно мельче, прибавить $3^1/_2$ стак. толченыхъ бѣлыхъ сухарей, 24 штуки антоновскихъ яблокъ, также мелко-изрубленныхъ, 3 стак. сливокъ, немного толченой корицы, мускатнаго орѣха и 1 стак. обваренной корицы; посоливъ, прибавить немного мелкаго сахара и хорошо размѣшать; начинить

этимъ кишки и отварить на сильномъ огнѣ до готовности. Кто любитъ, можно прибавить имбирю.

1930. Колбаса нѣмецкая кровяная.

Мелко изрубить 1 фун. свиной или телячьей печонки, протереть чрезъ рѣшето, прибавить $3^1/_2$ стак. свѣжей крови, понемногу толченаго простого и англійскаго перцу, соли, гвоздики, $2^1/_2$ фун. отвареннаго шпика, нарѣзаннаго мелкими кусочками,—все хорошо размѣшать, начинить этимъ кишки и варить 1 часъ. Хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Подавая можно подогрѣть.

1931. Колбаса съ капустой.

Измельчаютъ говядину пополамъ со свининой, помѣщаютъ въ сосудъ съ двойными стѣнками, наполненный водой, прибавляютъ кислую капусту, предварительно хорошо отжатую и высушенную, въ количествѣ вдвое меньшемъ мяса и свинины, кладутъ соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и все увариваютъ въ своемъ собственномъ соку 2—3 часа. Когда готово, охлаждаютъ, хорошо рубятъ и начиняютъ цилиндръ изъ растительнаго пергамента. Эта колбаса даетъ отличныя щи.

1932. Колбаса постная.

Приготовляется какъ № 1931, но вмѣсто мяса и свинины берутъ свѣжую рыбу безъ костей.

1933. Колбасы польскія, сардельки.

1 ф. свѣжей свинины и 1 ф. шпику рубятъ мелко и смѣшиваютъ съ $^1/_2$ фун. рубленаго лука (кто любитъ, кладутъ чеснокъ), прибавляютъ понемногу толченой гвоздики, перцу, мускатнаго орѣха, солятъ, начиняютъ кишки толщиной въ 2 пальца, перевязываютъ одну отъ другой на $1^1/_2$ вершка и отвариваютъ въ водѣ или бульонѣ, потомъ коптятъ.

1934. Колбаса съ чеснокомъ.

Дѣлается точно такъ же какъ № 1933, но берутъ свинину пополамъ съ телятиной; луку не прибавляютъ, а кладутъ немного растертаго чесноку и горошковаго перцу; отвариваютъ, но не коптятъ.

1935. Колбаса съ перцемъ.

Приготовляется какъ № 1934, но вмѣсто чесноку кладутъ достаточное количество толченаго и горошковаго перцу.

1936. Колбаса съ языкомъ.

Приготовляется какъ № 1935; начиняютъ толстыя воловьи кишки, куда кладутъ отваренный и очищенный языкъ, разрѣзанный вдоль.

1937. Сосиски обыкновенныя.

Мелко рубятъ $1^1/_2$ фун. жирной говядины съ $1^1/_2$ фун. свинины и $^1/_2$ фун. говяжьяго сала, прибавляютъ 1 чайн. ложку толченаго перцу, 1 чайн. ложку соли и $^1/_2$ лож. горошковаго перцу, все хорошо смѣшиваютъ съ 1 стак. мелко-рубленаго луку и начиняютъ кишки. Эти сосиски передъ употребленіемъ надо жарить или варить.

1938. Сосиски вѣнскія.

1 фун. нежирной свинины и $^1/_2$ фун. телятины хорошо изрубить, посолить, прибавить толченаго перцу, немного гвоздики, мускатнаго орѣха, $^1/_2$ стак. толченыхъ бѣлыхъ сухарей, 1 фун. вареная рубленаго шпику и 3 рубленыхъ поджаренныхъ въ маслѣ луковицы. Начинять тонкія свиныя кишки. При употребленіи ихъ кладутъ на $^1/_2$ часа въ кипятокъ.

1939. И л и.

Дѣлаютъ какъ № 1938, но шпикъ и лукъ кладутъ сырой. Отвариваютъ и коптятъ. Передъ употребленіемъ кладутъ въ кипятокъ.

1940. З и л ь ц ъ.

Берутъ мясо съ одной головы свиньи и съ одной головы теленка вмѣстѣ съ ушами, рубятъ не очень мелко и прибавляютъ 1 сырой воловій языкъ, хорошо очищенный и также изрубленный, толченаго и горошковаго перцу, соли, мелкой корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха, $^1/_2$ фун. очищенныхъ рубленныхъ фисташекъ, 3 фун. рубленнаго шпику, начиняютъ воловій желудокъ или пу-

зырь и варятъ нѣсколько часовъ на сильномъ огнѣ. Когда готово, то еще горячій покрываютъ доской и накладываютъ гнетъ, чтобы остывши онъ принялъ круглый, расплюснутый видъ. Вмѣсто языка можно брать мясо свѣжей свинины или мясо отъ ногъ быка.

1941. Ветчина майнцевская.

Задніе свѣжіе свиные окорока кладутъ въ холодную воду на 2 сутокъ; вынувъ изъ воды и давъ ей стечь, кладутъ въ кадку, куда наливаютъ достаточное количество воды, прибавляютъ $2^1/_2$ фун. соли, 1 фун. сахару, 30 зол. селитры и 5 зол. аира (Acorus calamus), послѣдній кладутъ завернутымъ въ тряпку. Въ этомъ разсолѣ окорока держатъ 3 недѣли, послѣ чего коптятъ 4 — 6 недѣль въ дыму трубы, вѣшая довольно высоко, чтобы дымъ былъ холодный. Потомъ копченіе оканчиваютъ можжевельникомъ и окорока зарываютъ въ просѣянную золу, гдѣ и хранятъ до употребленія.

1942. Копченіе мяса.

1 фун. голландской сажи и 8 фун. воды увариваютъ до половины, по охлажденіи прибавляютъ 2—3 горсти соли и въ эту смѣсь погружаютъ мясо, предварительно нѣсколько дней провѣтренное на воздухѣ. Въ этой смѣси мясо находится отъ $^1/_4$ часа до 24 и даже до 36 часовъ, смотря по вѣсу и количеству самаго мяса. Маленькія тонкія колбасы держатся здѣсь $^1/_4$ часа, большія— отъ $^1/_2$—2 часовъ; сало отъ 6—12 часовъ, а окорока отъ 12—36 часовъ.

1943. Сохраненіе яицъ.

Яйца обтираютъ досуха и смазываютъ посредствомъ ваты вареннымъ конопляннымъ или льняннымъ масломъ (олифой), раскладываютъ на вольномъ воздухѣ и, когда обсохнутъ, складываютъ въ кадку пересыпавъ пескомъ.

1944. Крупа экономическая.

Эту крупу обыкновенно дѣлаютъ изъ картофельной или изъ обыкновенной муки на цѣльныхъ яйцахъ, или на однихъ бѣлкахъ или однихъ желткахъ, по желанію.

Къ $^1/_2$ фун. картофельной муки прибавляютъ столько свѣжихъ сырыхъ яицъ, чтобы масса была настолько густа и однообразна,

что ее возможно было бы свободно протереть чрезъ рѣшето. Укладываютъ на бумагу и сушатъ на солнцѣ или въ легкомъ духу въ печи. Когда высохнетъ, складываютъ въ банки и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ.

1945. Балыкъ

Лучшимъ балыкомъ считается осетровый, и чѣмъ онъ толще и жирнѣе, тѣмъ цѣннѣе; приготовляютъ его такъ: отдѣляютъ толстыя спинки отъ терки и кладутъ въ корыто, пересыпая солью и селитрой (на 1 фун. соли 1 зол. селитры), накрываютъ доской и придавливаютъ гнетомъ. Черезъ 3 дня нижніе балыки помѣщаютъ наверхъ, а верхніе внизъ и перетираютъ ихъ собственнымъ разсоломъ; вынимаютъ, когда окончательно просолятся, развѣшиваютъ на солнцѣ и, когда нѣсколько провянутъ, коптятъ.

1946. Закваска для сыровъ.

Лучшей закваской для сыровъ считается желудокъ молодого теленка, убитаго прежде, чѣмъ онъ будетъ отнятъ отъ матери. Въ Швейцаріи обыкновенно дѣлаютъ такъ: изъ этого желудка выбираютъ молоко, которое въ немъ находится въ видѣ творожины, эту творожину, а равно и желудокъ хорошо промываютъ холодной водой, солятъ крупной солью и, положивъ вновь творожину въ желудокъ, сушатъ при умѣренной температурѣ.

За нѣсколько дней передъ употребленіемъ все разрѣзываютъ на мелкіе куски, кладутъ въ сыворотку или теплую воду и немного солятъ. Эту-то сыворотку или воду и употребляютъ какъ закваску. Эта закваска сохраняется нѣсколько недѣль въ хорошо закупоренной склянкѣ, въ прохладномъ мѣстѣ; однако, спустя 4—5 дней, куски желудка слѣдуетъ вынуть, иначе можетъ начаться броженіе.

1947. Закваска для сыра честеръ.

6 телячьихъ желудковъ подготовляютъ какъ № 1946, а послѣ этого солятъ одинъ годъ, рѣжутъ на куски, прибавляютъ 2 лимона и $^2/_3$ ведра воды, и употребляютъ не ранѣе, какъ черезъ 2 мѣсяца.

1948. Сыръ картофельный.

Къ 5 фун. картофельнаго пюре прибавляютъ 2 бут. кислаго молока и немного соли, хорошо размѣшиваютъ, складываютъ

въ холщевый мѣшокъ и придавливаютъ гнетомъ. Послѣ этого прибавляютъ 2 фун. густой сметаны и, снова хорошо размѣшавъ, опять помѣщаютъ подъ гнетъ, чтобы жидкость совершенно удалилась; сушатъ въ тѣни на вольномъ воздухѣ.

Чѣмъ долѣе этотъ сыръ будетъ лежать, тѣмъ будетъ вкуснѣе. Онъ сохраняется безъ порчи нѣсколько лѣтъ.

1949. Сыръ пошесъ.

Взять по $^1/_2$ фун. сыра швейцарскаго, кокфора (кто любитъ и зеленаго), лимбургскаго, голландскаго и пармезанъ, все истереть на теркѣ и прибавить 1 фун. растопленнаго сливочнаго масла, 1 бут. хорошаго рому или коньяку, все хорошо размѣшать, сложить въ масленки и хранить для употребленія.

1950. Сыръ невшатель.

Парное молоко процѣживаютъ чрезъ сито въ каменную миску, кладутъ закваску № 1946 и прикрываютъ теплымъ одѣяломъ. На третій день, сгустившееся молоко выливаютъ на ивовыя плетенки, обтянутыя полотномъ, даютъ въ теченіе сутокъ стечь сывороткѣ, снимаютъ съ полотна, помѣщаютъ въ холщевые мѣшки и держатъ подъ гнетомъ еще 1 сутки, потомъ протираютъ чрезъ рѣшето. Если масса очень жидка, то еще прессуютъ, а если густа, то прибавляютъ той же массы, но не бывшей подъ гнетомъ. Вмѣсто гнета лучше употреблять прессъ съ винтомъ. Массу формуютъ въ извѣстные цилиндрическіе столбики, сдѣланные изъ бѣлой жести, въ видѣ небольшихъ головокъ сахара съ усѣченной верхушкой. Отформованный сыръ солятъ мелкой солью (одного фунта соли достаточно на 100 кусковъ сыра, вышиной 3 дюйма, діаметръ $2^1/_2$ д.) и оставляютъ на 2 сутокъ. Тогда ихъ выносятъ и укладываютъ на рѣшетѣ или на рамѣ, покрытой чистой соломой, и даютъ стоять 2—3 недѣли, часто поворачивая, чтобы солома не пристала. Когда сыръ покроется синеватымъ пушкомъ, тогда его переносятъ въ магазинъ также на соломѣ. Послѣ того какъ подъ пушкомъ покажется желтоватая корка, сыръ можетъ быть банкованъ и отправленъ, если надо, въ дорогу.

1951. Сыръ бри.

Утреннее *доенія молоко процѣживаютъ чрезъ полотно*, прибавляютъ снятыхъ съ молока, надоеннаго вечеромъ, сливокъ, и посредствомъ водяной бани доводятъ температуру смѣси до 24 –29° Ц.,

затѣмъ опускаютъ закваску № 1946, завязанную въ полотно, и этимъ узелкомъ болтаютъ въ молокѣ (1 ложк. закваски достаточно на 1 ведро молока со сливками); потомъ, прикрывъ чѣмъ-либо потеплѣе, даютъ окиснуть. Окисленное молоко сначала размѣшиваютъ лопаткой, а потомъ руками, наполняютъ формы и сильно прессуютъ. Когда изъ творога вытечетъ вся сыворотка, его переносятъ на доску, устланную холстомъ, и опять прессуютъ. Чрезъ $^1/_2$ часа полотно снимаютъ, а сыръ снова выжимаютъ, что повторяютъ чрезъ 2 часа до вечера слѣдующаго дня. Въ послѣдній разъ оставляютъ форму безъ полотна и держатъ подъ прессомъ $^1/_2$—1 часъ. Послѣ этого сыръ складываютъ въ кадку, каждый кусокъ натираютъ съ обѣихъ сторонъ мелкой солью и оставляютъ на всю ночь. На другой день опять натираютъ солью и оставляютъ на 3 дня въ той же кадкѣ. Послѣ этого переносятъ въ сухую комнату, гдѣ раскладываютъ на солому и поворачиваютъ ежедневно, вытирая чистымъ полотенцемъ. Необходимо, чтобы это обтираніе производилось до окончательнаго приготовленія, которое заключается въ томъ, что сыръ кладутъ въ боченокъ безъ дна, на слой соломы отъ 2—3 дюймовъ толщиной, и каждый рядъ сыра перестилаютъ соломой, пока боченокъ наполнится; сверху также прикрываютъ соломой. Боченокъ выносятъ въ прохладное, но не сырое мѣсто. Черезъ нѣсколько мѣсяцевъ сыръ подсыхаетъ и улучшается.

1952. Сыръ лимбургскій.

Берутъ цѣльное молоко и заквашиваютъ его № 1946; образовавшуюся сыворотку отдѣляютъ процѣживаніемъ и на каждые 2 фун. творогу прибавляютъ по порядочной щепоткѣ мелко толченыхъ соли, луку и эстрагону, хорошо перемѣшиваютъ, кладутъ въ форму и даютъ стекать 36 часовъ; потомъ вынимаютъ, помѣщаютъ на рѣшето съ соломой, переносятъ въ теплое сухое мѣсто и сушатъ 6 дней. Послѣ этого выносятъ въ погребъ и солятъ. Когда появится легкій пушокъ, его удаляютъ водой при помощи щетки, прибавляя къ этой водѣ немного охры, и повторяютъ это раза 4 въ продолженіе 3 мѣсяцевъ. Это необходимо для того, чтобы сыръ получилъ надлежащій вкусъ; послѣ этого его завертываютъ въ бумагу и въ тонкіе оловянные листы и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ. Этотъ сыръ чѣмъ старѣе, тѣмъ дѣлается мягче и вкуснѣе.

1953. Сыръ честеръ.

Парное молоко процѣживаютъ чрезъ сито и нагрѣваютъ въ

водяной банѣ до 25 — 26° Ц., прибавляютъ закваски № 1947, прикрываютъ чѣмъ-либо теплымъ и оставляютъ на нѣсколько часовъ, чтобы окисло. До заквашиванія же молоко предварительно подкрашиваютъ отваромъ индійскаго дерева. Когда молоко окиснетъ, то его хорошо мѣшаютъ, чтобы оно превратилось въ однородную массу, которую помѣщаютъ въ форму и сильно прессуютъ винтовымъ прессомъ, потомъ покрываютъ полотномъ и спрыскиваютъ горячей водой, чтобы укрѣпить оболочку и не дать ей трескаться; формы кладутъ одна на другую подъ прессъ и оставляютъ на 3 дня. Вынимаютъ, обвертываютъ сухимъ полотномъ, что повторяютъ нѣсколько разъ. По прошествіи 24 часовъ солятъ, но соленіе не слѣдуетъ производить ранѣе того, пока поверхность коры не будетъ гладка и тверда. Соленіе производится сухой мелкой солью кругомъ. Солятъ 2—3 раза въ теченіе 24 часовъ, послѣ чего сыръ переворачиваютъ и помѣщаютъ въ форму безъ полотна подъ прессъ, гдѣ онъ долженъ находиться 5 дней. Соли надо брать 3 — 4 фун. на 100 фун. сыру. Сыръ сначала выкладываютъ на 2 дня на полки, а потомъ уже выносятъ въ магазинъ. Спустя мѣсяцъ съ того времени, когда сыръ будетъ вынутъ изъ формъ, его очищаютъ ножомъ и вытираютъ полотномъ, смоченнымъ въ индійскую краску или каштановую испанскую краску съ пивомъ.

1954. Сыръ скороспѣлый.

Берутъ самый свѣжій творогъ, откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла сыворотка, кладутъ въ чашку, прибавляютъ (на обыкновенный большой молочный горшокъ) 6 яицъ, $^1/_8$ фун. сметаны и немного соли и все хорошо растираютъ. Между тѣмъ отдѣльно вскипятить молоко, прибавить творогъ и варить; въ это время отдѣляется отъ молока сыворотка и получается творогъ, который выкладываютъ въ мѣшечки; эти мѣшечки вѣшаютъ, чтобы стекла жидкость, послѣ чего ихъ помѣщаютъ подъ гнетъ. Когда сыръ достаточно окрѣпнетъ, то его вынимаютъ изъ мѣшечковъ и ставятъ въ печь, чтобы образовалась кора. Если будетъ положено мало яицъ и сметаны, то сыръ будетъ не очень вкусный и разсыпчатый.

1955. И л и.

Дать цѣльному молоку стоять, чтобы образовалась простокваша; когда изъ него начнетъ выдѣляться сыворотка, его ставятъ въ той же посудѣ въ не очень горячую печь и держатъ до тѣхъ поръ,

пока образуется творогъ. Вынувъ, даютъ остыть и перекладываютъ творогъ въ остроконечные холщевые мѣшечки и кладутъ подъ гнетъ на доску. Когда сыворотка стечетъ, его вытаскиваютъ изъ мѣшечковъ, солятъ, кладутъ тмину (кто любитъ), перемѣшиваютъ, обратно помѣщаютъ въ мѣшечки, завязываютъ и опять кладутъ подъ гнетъ на нѣсколько часовъ. Вынувъ затѣмъ изъ мѣшечковъ, лѣтомъ сушатъ въ тѣни на открытомъ мѣстѣ, а зимой въ теплой комнатѣ, дальше отъ печи, на полкахъ, покрытыхъ соломой.

Если на сырѣ покажется плѣсень, то ее отскабливаютъ ножомъ и обмываютъ соленой водой.

Хорошо высушенный сыръ складываютъ въ большіе горшки, перекладываютъ соломой и сохраняютъ въ не очень сухомъ и не очень сыромъ мѣстѣ.

1956. Сохраненіе сыра.

Чтобы избѣгнуть плѣсени, сыръ посыпаютъ мелкимъ порошкомъ свѣже-гашеной извести, которая не даетъ сырамъ плѣснѣвѣть, способствуетъ скорѣйшему ихъ созрѣванію и не вредитъ вкусу.

1957. Молоко, его сохраненіе.

Чтобы молоко или сливки не окисали, въ особенности во время грозы, хорошо прибавлять къ нимъ немного двууглекислой соды, растворенной въ ложкѣ воды.

1958. Молоко сгущенное.

Парное молоко фильтруютъ чрезъ бумагу и кипятятъ въ хорошо луженомъ котлѣ, на сильномъ огнѣ, затѣмъ вторично фильтруютъ чрезъ частое металлическое сито, чтобы отдѣлить пѣнки, и выпариваютъ въ водяной банѣ при 70° Р., прибавивъ на каждую бутылку молока хорошо рафинированнаго мелкаго сахара по ¹/₄ фун. Сахаръ этотъ сначала также увариваютъ съ водой, снимаютъ пѣну и горячій прибавляютъ къ молоку. Когда молоко при выпариваніи будетъ стекать въ видѣ клейкой массы, то оно готово и его немедленно разливаютъ въ подогрѣтыя жестянки, по возможности полнѣе. Молоку даютъ остыть и оно осядетъ; тогда банки наполняютъ густымъ горячимъ растворомъ сахара и запаиваютъ, но не переворачиваютъ, чтобы не попалъ воздухъ.

1959. Молоко сухое.

На 112 фун. парного молока кладутъ 28 фун. рафинированнаго мелкаго сахару и 1 чайную ложку соды. Выпариваютъ въ эмалированномъ котлѣ на водяной банѣ, даютъ остыть и прессуютъ въ плитки, которыя завертываютъ въ оловянную бумагу, на подобіе шоколада.

1960. Варенье изъ дыни.

Спѣлую дыню очищаютъ отъ верхней кожи, рѣжутъ ломтиками, очищаютъ отъ внутренности, наливаютъ уксусомъ и даютъ лежать 2 дня. Послѣ этого вынимаютъ, откидываютъ на рѣшето и дѣлаютъ сиропъ изъ 2 фун. сахару и 1 чашки воды (на 1 ф. дыни), опускаютъ въ него дыню и варятъ. Когда дыня готова, ее вынимаютъ дрышлакомъ, а сиропъ увариваютъ погуще, потомъ остужаютъ и заливаютъ дыню, уложенную въ банки.

1961. Варенье изъ апельсиновъ.

Апельсины кладутъ въ холодную воду на 2—3 дня, предварительно срѣзавъ горбушки и выбравъ осторожно сѣмячки; воду мѣняютъ 2 раза въ день; затѣмъ апельсины отвариваютъ въ водѣ до мягкости и изъ воды, въ которой варились апельсины, приготовляютъ сиропъ (на 4 апельсина берутъ 1 фун. сахару и 3 чашки воды), увариваютъ его до надлежащей густоты, остужаютъ, и имъ заливаютъ апельсины.

1962. Варенье лимонное.

Приготовляется какъ № 1961.

1963. Варенье безъ воды.

На 1 ф. ягодъ берутъ $1^1/_2$ фун. самаго мелкаго просѣяннаго сахару, насыпаютъ въ тазикъ слой послѣдняго и слой ягодъ, потомъ опять слой сахару и опять слой ягодъ, засыпаютъ сверху сахаромъ и ставятъ на сильный огонь.

Это варенье сохраняется долго безъ порчи.

1964. Варенье кіевское сухое изъ ягодъ.

Приготовляютъ сиропъ изъ 1 ф. сахару съ 3 чашками воды;

когда сиропъ закипитъ, то кладутъ ягоды; когда ягоды уварятся, вынимаютъ друшлакомъ на сито и даютъ сиропу стечь; въ оставшуюся жидкость кладутъ новую порцію ягодъ и такъ дѣлаютъ раза 3 — 4. Потомъ ягоды раскладываютъ на блюдо, посыпаютъ густо сахарной пудрой и ставятъ въ печь, чтобы высохли, но чтобы сахаръ притомъ не растаялъ.

1965. То же изъ фруктовъ.

Взять сладкія яблоки, разрѣзать ихъ пополамъ, выбрать внутренность и приготовить сиропъ какъ въ № 1964, опустить въ него яблоки и варить до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются прозрачны; вынувъ, отбросить на сито, а въ сиропъ опустить другую порцію яблокъ и проч., какъ сказано въ № 1964.

Изъ 12 фун. сахару можно сварить 8 фун. варенья, кладя каждый разъ по $2^1/_2$ фун. яблокъ. При сушкѣ въ печи каждый день слѣдуетъ яблоки переворачивать, пока совершенно высохнутъ, пересыпать сахаромъ и хранить.

Такъ же приготовляютъ варенье и изъ другихъ фруктовъ.

1966. Цукаты.

Преимущественно употребляются цукаты изъ лимонной или апельсинной корокъ, которыя варятся какъ сказано въ № 1961. Отбрасываютъ на рѣшето, даютъ стечь сиропу и посыпаютъ сахарнымъ пескомъ. Можно варить и какъ кіевское сухое варенье № 1965, или изъ корокъ, или прямо изъ фруктовъ, разрѣзая ихъ ломтиками вмѣстѣ съ кожицей.

1967. Ягоды глазированныя.

Ягоды опускаютъ на очень короткое время въ горячій густой сахарный сиропъ, вынимаютъ друшлакомъ и кладутъ въ сахарную пудру такъ, чтобы ягоды одна другой не касались, но чтобы сахаръ хорошо пристылъ къ нимъ со всѣхъ сторонъ.

1968. Конфеты султанскія.

Взять по $^1/_2$ фун. мелко шинкованаго очищеннаго сладкаго миндалю и перебранной, промытой и хорошо вытертой коринки, прибавить по $^1/_4$ фун. мелко рубленыхъ апельсинныхъ и лимонныхъ цукатовъ, просѣянныхъ кардамону, гвоздики и коріандра по 2 зол., $^1/_4$ зол. кайенскаго перцу, 1 зол. имбирю, по 1 зол. суше-

наго цвѣта васильковъ, пунцовой розы, ноготковъ и все хорошо перемѣшать вмѣстѣ.

5 фун. сахару наливаютъ 3 фун. воды и кипятятъ, снимая пѣну; когда сахаръ будетъ застывать и вытягиваться въ нитки, то кладутъ вышеприготовленную смѣсь, снимаютъ съ огня, все хорошо размѣшиваютъ и вливаютъ въ разборчатую деревянную, смоченную холодной водой, форму, длиной въ 1 аршинъ, шириной въ 2 вершка и съ закраиной въ 1 вершокъ, даютъ остыть, рѣжутъ острымъ ножомъ поперекъ, чтобы образовались пластинки въ видѣ плитокъ, шириной не болѣе $^1/_2$—$^2/_3$ вершка.

1969. Рахатъ-лукумъ.

Въ луженомъ котлѣ варятъ 1 фун. сахару съ $^1/_2$ фун. воды и снимаютъ пѣну, послѣ чего сюда же вливаютъ 2 фун. крахмалу, разбавленнаго 2 фун. холодной воды, размѣшивая при кипяченіи, чтобы не образовались комки, и уваривають до надлежащей густоты. Для подкрашиванія въ розовый цвѣтъ берутъ или настойку кошенили или алканнаго корня. Для запаха берутъ настойку ванили, масло померанцевыхъ цвѣтовъ, розовое или горькихъ миндалей.

1970. Орѣхи обливные.

Для этой цѣли приготовляютъ сахарный сиропъ настолько сильно уваренный, чтобы взятая изъ него капля, пущенная въ холодную воду, застыла. Тогда въ этотъ сиропъ обмакиваютъ аккуратно очищенные грецкіе орѣхи, двѣ половинки склеенныхъ шюре изъ толченаго миндалю съ сахаромъ и бѣлкомъ, вынимаютъ и кладутъ на рѣшето или на желѣзный листъ, смазанный масломъ, но такъ, чтобы орѣхи эти другъ друга не касались. Когда остынутъ, то складываютъ въ банку и хорошо закупориваютъ, такъ какъ отъ вліянія воздуха они засахариваются. Если орѣхи берутся другого какого-нибудь сорта, то ихъ, очистивъ, предварительно поджариваютъ на сковородѣ, а потомъ уже обмакиваютъ въ сиропъ, вынимаютъ друшлакомъ и помѣщаютъ на желѣзный листъ, смазанный масломъ.

1972. Орѣхи каленые.

Какіе бы орѣхи ни были, ихъ калятъ слѣдующимъ образомъ: когда изъ русской печи будетъ вытащенъ хлѣбъ, то ее хорошо выметаютъ и всыпаютъ орѣхи слоемъ толщиной не болѣе $^1/_2$ вершка;

затѣмъ печь закрываютъ и даютъ орѣхамъ прокаливаться, хорошо мѣшая повременамъ кочергой; когда изъ печи появится довольно сильный запахъ печеныхъ орѣховъ, то, не вынимая изъ печи, ихъ обрызгиваютъ холодной водой посредствомъ садовой спринцовки или просто смоченнаго вѣника, и чѣмъ будетъ холоднѣе вода, тѣмъ орѣхи лучше будутъ растрескиваться; выгребаютъ и даютъ остыть.

1973. Макъ жареный медовый.

4 фун. меду нагрѣваютъ до кипѣнія; 2 фун. маку всыпаютъ въ кипящій медъ и увариваютъ до тѣхъ поръ, пока зарумянится и сдѣлается густымъ; тогда выливаютъ на доску, смоченную водой, даютъ остыть и рѣжутъ на произвольные кусочки.

Медъ можно мѣшать пополамъ съ патокой, съ сахаромъ или просто употреблять одну патоку; но въ послѣднемъ случаѣ, конечно, достоинство продукта будетъ хуже, хотя этимъ способомъ обыкновенно пользуются торговцы „мака медоваго“.

1974. Н у г а.

Очистить сладкій миндаль, нашинковать мелко и подсварить на сковородѣ; отдѣльно приготовить сиропъ и уварить до образованія нитей; въ этотъ сиропъ всыпать еще горячій жареный миндаль, выложить на желѣзный листъ, слегка смазанный масломъ, и еще теплый разрѣзать на произвольные кусочки.

Такъ точно поступаютъ и съ прочими орѣхами.

1975. Пастила яблочная.

Кислыя яблоки кладутъ въ кастрюлю не разрѣзывая, наливаютъ холодной воды, чтобы ею покрылись яблоки, и увариваютъ, пока кожица будетъ лопаться (если надо, то повременамъ подливать воды); вываливаютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ и протираютъ.

На 2 фун. этого пюре взять $2^1/_2$ фун. сахара или меду (для дешевой пастилы) и 3 бѣлка, перемѣшать все и бить вѣничкомъ, пока масса побѣлѣетъ и погустѣетъ. Потомъ прибавить $^1/_8$ ф. толченаго горькаго миндалю и 2 ложк. розовой воды или настойки ванили, выложить въ чисто выструганный ящикъ, устланный бѣлой бумагой, и поставить въ хорошо натопленную печь на 24 часа. Ящики съ пастилой ставить на деревянные бруски, но не

прямо на потъ. Когда пастила подсохнетъ, вынуть изъ печи и дать остыть; затѣмъ пастилу изъ ящика опрокинуть на доски, устланныя бумагой, и поставить опять въ печь въ легкій духъ, чтобы пастила обсохла со всѣхъ сторонъ.

1976. Пастила изъ крыжовника.

Еще недозрѣлый зеленый крыжовникъ уваривають въ водѣ до мягкости и, откинувъ на рѣшето, протирають горячій. На 2 стак. этого пюре берутъ $1^1/_2$ стак мелкаго сахара и 2 бѣлка, взбиваютъ какъ можно лучше, выкладываютъ въ ящикъ и поступаютъ далѣе какъ ук. въ № 1975.

1977. Пастила изъ малины.

Въ муравленый горшокъ помѣщаютъ ягоды, горшокъ замазываютъ тѣстомъ и ставятъ въ легкій духъ печи, гдѣ даютъ хорошо упрѣть; дѣлаютъ пюре и на каждые 2 стак. его берутъ 1 стак. мелкаго сахара, взбиваютъ въ пѣну съ 1 бѣлкомъ, раскладываютъ въ ящикъ и сушатъ.

1978. Пастила брусничная.

Приготовляютъ пюре изъ брусники какъ въ № 1977, на 2 стак. этого пюре берутъ $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара, все хорошо взбиваютъ, кладутъ въ ящикъ, какъ № 1975, но не толстымъ слоемъ, и сушатъ въ печи; когда первый слой высохнетъ, то кладутъ на него второй, опять сушатъ и т. д., пока ящикъ наполнится. Пастилу прикрываютъ бѣлой бумагой, а ящикъ закупориваютъ и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ. Сохраняется очень долго и сухая еще вкуснѣе.

1979. И л и.

На 2 фун. брусники берутъ 1 фун. хорошаго меду (можно и сахаръ), прибавляютъ воды, если берутъ сахаръ, и уваривають, пока взятая капля будетъ застывать на холоду, а самую массу можно будетъ рѣзать ножомъ; выкладываютъ на чистую доску, даютъ остыть, рѣжутъ на ровные куски, пересыпаютъ мелкимъ сахаромъ и складываютъ въ банки.

1980. Пастила клюквенная.

Хорошо замороженную клюкву толкутъ на холоду въ деревян-

ной ступкѣ, потомъ выкладываютъ на рѣшето, а подъ него помѣщаютъ деревянную миску и переносятъ въ теплое мѣсто, при чемъ клюквенный сокъ начнетъ стекать; когда соку наберется порядочно, то клюкву протираютъ въ сокъ, прибавляютъ мелкаго сахара по вкусу или берутъ его равное по вѣсу съ пюре количество (можно брать въ $1^1/_2$ раза болѣе патоки), перекладываютъ въ ящики и сушатъ какъ № 1975. Для запаха можно прибавить немного розоваго масла.

1981. Пастила клубничная.

Приготовляется какъ № 1977.

1982. Пастила земляничная.

Приготовляется какъ № 1977.

1983. Пастила изъ смородины.

Лучше всего выходитъ изъ черной смородины и приготовляется какъ № 1977.

1984. Пастила грушевая.

Приготовляется какъ № 1975.

1985. Пастила изъ черныхъ сливъ.

Приготовляется какъ № 1977.

1986. Пастила рябиновая.

Приготовляется какъ № 1978.

1987. Пастила вишневая.

Приготовляется какъ № 1977.

1988. Пастила разноцвѣтная.

Приготовляютъ разные сорта пастилы, напр. яблочную или грушевую, черно-смородинную или вишневую, малиновую или клюквенную, сушатъ, какъ сказано въ № 1978, и на каждый высохшій слой накладываютъ новый слой пастилы, напр. сначала накладываютъ слой бѣлой яблочной пастилы, даютъ высохнуть и

на нее—слой вишневой, дають высохнуть, затѣмъ кладутъ слой клубничной, потомъ—черной смородины и т. д., по своему усмотрѣнію.

1989. Сокъ виноградный.

Осторожно размять виноградъ, чтобы не раздавить косточекъ, протереть чрезъ сито, и кипятить, часто мѣшая и снимая пѣну; когда сокъ хорошо уварится, прибавить (для нейтрализаціи) соды, наблюдая, чтобы синяя лакмусовая бумажка не краснѣла; тогда снова ставятъ на огонь и освѣтляютъ яйцами, процѣживаютъ и уваривають, пока капля будетъ тянуться въ холодной водѣ или стекать съ ложки медленно. Тогда разливаютъ, по возможности полнѣе, въ бутылки, хорошо закупориваютъ и хранятъ на погребѣ.

1990. Сиропъ вишневый.

Очищаютъ 2 фун. вишенъ, прибавляютъ немного воды и отдѣльно вскипяченный съ водой сахаръ, уваривають до надлежащей густоты, процѣживаютъ и на каждые 2 стак. сиропа прибавляютъ 1 стол. ложку глицерина, чтобы не окисало и не засахаривалось. Разливаютъ по бутылкамъ и хорошо закупориваютъ.

1991. Сиропъ малиновый.

Дѣлается какъ № 1990, но малину протираютъ чрезъ частое рѣшето и, если надо, освѣтляютъ бѣлкомъ. На 2 фун. малины берутъ 4 фун. сахара.

1992. Сиропъ изъ черной смородины.

Приготовляется какъ № 1990. На 2 фун. ягодъ—4 фун. сахару.

1993. Сиропъ изъ клубники.

Приготовляется какъ № 1990. На 2 фун. ягодъ—3 фун. сахару.

1994. Сиропъ изъ земляники.

Приготовляется какъ № 1990. На 2 фун. ягодъ—3 фун. сахару.

1995. Сиропъ кофейный.

1 фун. жженаго молотаго кофе и 2 бут. кипятку настаиваютъ въ закрытомъ сосудѣ 24 часа въ тепломъ мѣстѣ; потомъ

жидкость сливаютъ, гущу сильно отжимаютъ, процѣживаютъ чрезъ бумагу и прибавляютъ 2 фун. сахара; затѣмъ уваривaютъ до густоты сиропа и прибавляютъ, какъ ук. въ № 1990, глицерину и пр.

1996. Сиропъ пуншевый.

1 бут. хорошаго рому подогрѣваютъ въ закрытомъ сосудѣ и прибавляютъ 1 бут. воды и 2 фун. мелкаго сахара; давъ вскипѣть, снимаютъ пѣну, уваривaютъ до требуемой густоты и разливаютъ по бутылкамъ.

1997. Сиропъ лимонный.

1 фун. лимоннаго сока процѣживаютъ, освѣтляютъ бѣлкомъ и варятъ въ эмалированной кастрюлѣ съ $2^1/_2$ фун. сахара, снимая пѣну; давъ остыть, прибавляютъ глицерина и нѣсколько капель лимоннаго масла.

1998. Сиропъ фіалковый.

1 фун. крупно толченаго корня флорентинской фіалки разваривaютъ съ водой въ закрытомъ сосудѣ и прибавляютъ 2 фун. мелкаго сахара. Воды слѣдуетъ брать столько, сколько потребуется для полученія сиропа надлежащей густоты.

1999. Сиропъ изъ искусственныхъ эссенцій.

Въ настоящее время въ продажѣ находятся такъ называемыя искусственныя эссенціи, которыя вполнѣ могутъ замѣнить своимъ запахомъ всѣ дорогіе натуральные фрукты или ягоды, какъ, напр., ананасъ, персики, абрикосы и т. п. Для этого только слѣдуетъ приготовить сахарный сиропъ и къ нему прибавить нѣсколько капель желаемаго запаха искусственной эссенціи. Если надо, то подкрасить настойкой желтой, розовой и т. п.

2000. Мясной бульонъ въ плиткахъ.

Положить въ луженый котелъ 11—15 фун. нежирной говядины, 8 фун. телятины, нѣсколько живности, 4 телячьихъ ножки и 2 фун. нежирной ветчины, все налить произвольнымъ количествомъ воды, посолить, прибавить нѣсколько кореньевъ, лаврoваго листу, луку и поставить варить на сильномъ огнѣ 6—10

часовъ подъ крышкой, снимая пѣну; затѣмъ процѣдить чрезъ частое сито, дать остыть, снять жиръ и продолжать уваривать на водяной банѣ, пока получится густота клея; послѣ этого разлить въ формы; когда остынетъ, хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

При употребленіи кусочекъ этого бульона распускаютъ въ горячей водѣ и получаютъ отличный бульонъ.

2001. Мука раковая.

25 раковъ перемываютъ, кладутъ на большой желѣзный противень и ставятъ въ печь не очень жаркую, наблюдая, чтобы раки не горѣли. Оставляютъ хорошо высохнуть, послѣ чего толкутъ, а еще лучше мелютъ въ кофейной мельницѣ, потомъ просѣиваютъ чрезъ волосяное сито, складываютъ въ банку и, хорошо закупоривъ, хранятъ для употребленія.

ОТДѢЛЪ XIV.

Напитки: пиво, квасъ, водки, ликеры и проч. и проч.

2002. Квасъ лимонный.

Кладутъ въ кадку 1 фун. изюму и 5 нарѣзанныхъ лимоновъ вмѣстѣ съ кожей, отобравъ косточки, обливаютъ 10 фун. патоки и прибавляютъ 30 бут. кипятку; все хорошо размѣшиваютъ и даютъ остыть, послѣ чего прибавляютъ 3 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ 1 стаканѣ холодной воды съ $^1/_2$ стак. муки.

На другой день можно прибавить еще 5—10 бут. холодной воды. Когда изюмъ съ лимономъ всплывутъ наверхъ, квасъ процѣживаютъ чрезъ полотно, разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ, горлышки обвязываютъ веревками или проволокой и хранятъ въ лежачемъ положеніи на погребѣ.

Вмѣсто патоки можно, по вкусу, брать медъ или сахаръ.

Такимъ способомъ можно приготовлять изъ всѣхъ фруктовъ или ягодъ отличный квасъ, который называется ягоднымъ или фруктовымъ.

2003. Квасъ красный хлѣбный.

Взять 1 четверикъ ячменнаго мелкаго солода, $^1/_2$ четверика ржаного солода, ржаной и пшеничной муки по 15 фун., положить все въ кадку и заварить кипяткомъ настолько жидко, чтобы веселка могла легко ходить; переложить въ чанъ, разбавить водой до желаемой густоты кваса и дать остыть; когда будетъ чуть теплый, положить $^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ предварительно въ этомъ же квасѣ, и $^1/_2$ фун. мяты, сваренной отдѣльно въ водѣ, прикрыть и оставить въ покоѣ, пока покажется пѣна, чаще мѣшая и не давая перекиснуть; затѣмъ слить въ бочку и поставить на ледъ.

2005. И л и.

Взять по одному четверику ржаного и ячменнаго солода и 2 четверика ржаной муки, заварить горячей водой, какъ № 2003, разложить въ корчаги и поставить въ печь на всю ночь. Утромъ выложить въ кадку, налить 6 ведеръ кипятку, какъ можно лучше вымѣшать, дать остыть и проч., какъ въ № 2003.

2006. И л и.

Взять по 1 гарнцу ржаного мелкаго и крупнаго солоду, ячменнаго мелкаго солоду и 2 гарнца ржаной муки, заварить кипяткомъ, чтобы образовалось густое тѣсто, которое разложить по корчагамъ и поставить въ русскую печь на ночь, послѣ чего выложить въ кадку и разбавить водой не жидко; прибавить свѣжей или сухой мяты и, прикрывъ, оставить на 1 сутки. Послѣ этого прибавить $^1/_4$ ф. дрожжей, $^1/_4$ фун. ржаной, $^1/_4$ фун. пшеничной муки и 1 фун. сахара, хорошо размѣшать и дать стоять 1—2 часа. Послѣ сего разбавить этотъ квасъ 10 ведрами холодной воды, которую подливаютъ небольшими частями, каждый разъ хорошо размѣшиваютъ и каждый разъ кадку хорошо прикрываютъ, чтобы совершалось броженіе. Это количество воды должно прибавляться въ продолженіе 2 сутокъ, послѣ чего квасу даютъ стоять еще 1 сутки, въ продолженіе которыхъ вся гуща сначала подымется наверхъ, а потомъ опустится на дно, и квасъ будетъ чистъ. Если по прошествіи этого времени квасъ не пріобрѣтетъ надлежащей кислоты, то дать ему стоять, пока получится надлежащій вкусъ, послѣ чего разливаютъ или въ бутылки или въ боченки и хранятъ на льду на погребѣ.

2007. Квасъ дешевый, экономическій.

Берутъ 2 мѣры ячменнаго солода, 2 мѣры крупнаго ржаного солода, 20 фун. мелкаго ржаного солода, 4 мѣры ржаной муки и 5 фун. остающихся отъ печенія хлѣбовъ мучныхъ комьевъ. Все это обливаютъ 6 ведрами кипятка, мѣсятъ какъ хлѣбы и сейчасъ же помѣщаютъ въ печь, натопленную сильнѣе, чѣмъ для хлѣбовъ. Закрывъ и замазавъ заслонку, даютъ стоять 10—12 часовъ. Вынувъ изъ печи, все полученное количество раздѣляютъ на 12 частей и дѣлаютъ изъ нихъ хлѣбы. Эти хлѣбы употребляютъ не всѣ вдругъ,

но только по 2 на каждую бочку въ 35 ведеръ, слѣдующимъ образомъ: на дно квасной бочки сначала кладется деревянный крестъ, а потомъ деревянная рѣшетка, на эту рѣшетку настилается рядъ чистой соломы, которую придавливаютъ другимъ крестомъ, чтобы солома не поднималась при наливаніи воды. Когда такимъ образомъ все приготовлено, разламываютъ 2 хлѣба на мелкіе кусочки, кладутъ въ бочку и наливаютъ 1 ушатъ кипятку, между тѣмъ какъ въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ 1 фун. мяты и вмѣстѣ съ этой мятой вливаютъ въ бочку. Часовъ 12 спустя, т. е. когда остынетъ кипятокъ, бочку доливаютъ до верху холодной водой и оставляютъ закисать, пока квасъ достигнетъ настоящей кислоты.

Правда, этотъ квасъ не густъ, но для большой рабочей артели онъ достаточно хорошъ.

2008. Квасъ бутылочный баварскій.

15 фун. ржаного солоду и 10 фун. ржаной муки замѣсить на холодной водѣ не очень густо и поставить въ печь на одинъ сутки; послѣ чего выложить въ кадку, развести холодной водой до желаемой густоты и дать стоять 6 часовъ; затѣмъ перелить въ боченокъ и заквасить закваской, которая приготовляется такъ: 12 зол. сухихъ дрожжей и 1 фун. ржаной муки размѣшиваютъ въ водѣ и вливаютъ въ боченокъ; когда опара подымется, прибавить 1 -2 фун. сахарнаго песку или патоки и хорошо размѣшать.

Когда квасъ закиснетъ и отстоится, разлить въ бутылки изъ толстаго стекла, въ которыя положить по 1—2 изюминкѣ, хорошо закупорить, обвязать веревками и вынесть на погребъ. По желанію, можно прибавить мяты, предварительно развареннои въ водѣ.

Изъ этого количества должно выйти 100—150 бут. хорошаго квасу.

2009. Или отличный.

На 50 бут. квасу берутъ 5 фун. ржаного сладкаго хлѣба, рѣжутъ на куски и сушатъ въ печи, но такъ, чтобы не подгорѣлъ; потомъ помѣщаютъ въ ушатъ и завариваютъ $2^1/_2$ ведрами воды (сильнаго кипятку); когда остынетъ и хлѣбъ осядетъ на дно, процѣживаютъ чрезъ салфетку, прибавляютъ 3 фун. сахарнаго песку, растворенного въ 10 фун. воды, $^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей и $^1/_2$ фун. мяты, предварительно развареннои въ неболь-

шомъ количествѣ воды, даютъ бродить 2—3 часа; разливаютъ въ бутылки, куда кладутъ 1—2 изюминки, и даютъ стоять бутылкамъ незакупоренными, пока будетъ замѣтна игра, т. е. выдѣленіе легкихъ пузырьковъ въ горлышкѣ бутылокъ; тогда хорошо закупориваютъ (бутылки должны быть очень толстыя, лучше брать изъ-подъ шампанскаго), обвязываютъ веревкой или проволокой и выносятъ на погребъ; хранятъ въ лежачемъ положеніи.

2010. Квасъ имбирный.

Въ 15 бут. воды увариваютъ 3 фун. патоки и $^1/_8$ фун. мелко изрѣзаннаго корня бѣлаго имбиря, куда прибавляютъ 3 лимона, также изрѣзанныхъ кусками, но безъ косточекъ; даютъ остыть до температуры парного молока и прибавляютъ 10 зол. сухихъ дрожжей, предварительно развѣшанныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, и оставляютъ въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока подымется лимонъ; тогда разливаютъ въ бутылки и хорошо закупориваютъ. Чрезъ 5—7 дней квасъ годенъ къ употребленію.

2011. Квасъ клюквенный.

Приготовляется какъ № 2002.

2012 Квасъ малиновый.

Приготовляется какъ № 2002.

2013. Квасъ изъ черной смородины.

Приготовляется какъ № 2002.

2014. Квасъ клубничный.

Приготовляется какъ № 2002.

2015. Квасъ земляничный.

Приготовляется какъ № 2002.

2016. Квасъ вишневый.

Приготовляется какъ № 2002.

2017. Квасъ яблочный.

Приготовляется какъ № 2002.

2019. Квасъ грушевый

Приготовляется какъ № 2002.

2020. Квасъ рябиновый.

Приготовляется какъ № 2002.

2021. Пиво домашнее.

$^1/_4$ ведра ячменнаго солоду размѣшать съ 2 ведрами холодной воды и оставить на сутки, послѣ чего помѣстить въ котелъ, куда прибавить чайную ложку соли и кипятить 2 часа, затѣмъ прибавить $^1/_4$ фун. хмелю и еще варить $^1/_2$ часа; процѣдить въ боченокъ, остудить до температуры парного молока, прибавить $^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости, и 1 фун. сильно уваренной (докрасна) патоки, все хорошо размѣшать и оставить часовъ на 5—10; разлить по бутылкамъ, закупорить только на другой день и — пиво готово.

По желанію, можно прибавить сахару. Пропорцію хмеля можно мѣнять по желанію крѣпости пива.

2022. Пиво деревенское или брага.

Чтобы получить 25 ведеръ хорошаго пива, берутъ на 1 куль крупнаго ячменнаго, ржаного или пшеничнаго солода 1 пудъ какого-либо мелкаго солода, 5 фун. хорошаго хмеля и 30 ведеръ воды. Весь крупный солодъ высыпаютъ въ котелъ и прибавляютъ тертаго солода и кипящей воды. Варятъ на голомъ огнѣ и отставляютъ. Тѣмъ временемъ въ особомъ котлѣ варятъ хмель. Надъ большимъ котломъ ставятъ ушатъ и въ его днѣ дѣлаютъ отверстіе, которое затыкаютъ деревянной пробкой. Въ ушатъ на дно кладутъ чистую солому, толщиной вершка на 2—3; въ этотъ ушатъ вливаютъ часть хмелевого отвара, затѣмъ горячее сусло изъ перваго котла, даютъ постоять минутъ 5, втулку открываютъ и жидкость спускаютъ обратно въ котелъ. Это повторяютъ нѣсколько разъ, и каждый разъ прибавляютъ новую норцію хмелевого отвара, до тѣхъ поръ, пока сусло приметъ надлежащій ароматъ и сдѣ-

ается достаточно жидкимъ. Чтобы во время этой операціи сусло не остывало, кладутъ въ него раскаленные камни. Затѣмъ 1 фун. сухихъ дрожжей разводятъ въ 4 ведрахъ холодной воды, вливаютъ въ сусло (если оно очень остыло, то подогрѣваютъ камнями), покрываютъ полотномъ и даютъ стоять 2—3 часа. Потомъ готовое пиво спускаютъ въ бочку и даютъ бродить въ холодномъ мѣстѣ. Это второе броженіе продолжается 2—3 дня, послѣ чего отверстіе бочки хорошо закупориваютъ и замазываютъ тѣстомъ. Если нѣтъ бочки, то пиву даютъ бродить въ открытыхъ сосудахъ.

2023. Пиво англійское.

10 фун. крупнаго ячменнаго солода обварить $1^1/_2$ ведрами кипятка, хорошо перемѣшать и дать стоять 3 часа, послѣ чего осторожно слить. На оставшуюся гущу снова налить 1 ведро кипятку и чрезъ 3 часа снова слить. Наконецъ, на эту же гущу налить 1 ведро холодной воды, чрезъ 2 часа слить и смѣшать съ двумя первыми жидкостями; потомъ прибавить 20 фун. патоки, разведенной $2^1/_2$ ведрами теплой воды, и также смѣшать съ общей жидкостью, прибавить 1 фун. хорошаго хмелю и дать 2—3 раза хорошо вскипѣть, постоянно мѣшая. Далѣе, дать жидкости остыть до температуры парного молока и влить въ нее $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, размѣшанныхъ въ этой же жидкости, хорошо размѣшать и оставить бродить въ тепломъ мѣстѣ. Когда перебродится, слить въ бочку, которую оставить открытой на 3 дня, потомъ заколотить втулку, и чрезъ 2—3 недѣли получится превосходное пиво.

Надо брать во вниманіе, чтобы при обариваніи солода вода не была бы очень горяча,—иначе пиво можетъ выйти не вполнѣ хорошее.

2024. Пиво изъ патоки.

Варятъ 1 часъ 5 фун. патоки въ 25 штофахъ воды, прибавивъ 3 лота крупно толченаго имбиря, нѣсколько лавроваго листу (по желанію, можно прибавить кардамону, корицы и гвоздики) и $^1/_8$ фун. хмелю. Послѣ этого даютъ остыть, прибавляютъ 12 золот. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этомъ же суслѣ, и даютъ перебродить; затѣмъ отстаиваютъ, разливаютъ въ бутылки.

2025. Пиво дешевое.

Берутъ $3^1/_2$ фун. сахарной свеклы, $1^1/_4$ фун. моркови, 3 горсти хмелю, 1 лот. можжевеловыхъ ягодъ и 1 фун. соли. Очистивъ и натеревъ свеклу и морковь, смѣшиваютъ съ 12 штофами воды, прибавляютъ остальное и кипятятъ $^1/_4$ часа. Когда жидкость охладится до комнатной температуры, прибавляютъ 12 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этой же жидкости, оставляютъ перебродить и затѣмъ разливаютъ въ бутылки.

2026. Кислыя щи.

Взять муки крупчатой 12 фун., гречневой 10 фун., солоду пшеничнаго 2 горсти, мякиша ржаного хлѣба (высушить безъ корокъ в истолочь) 12 фун., все смѣшать, заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до желаемой густоты. Когда устоится, слить въ другую кадку, положить 1 фун. изюму, 5 пучковъ мяты и заквасить гущей изъ-подъ кваса (какъ изюмъ, такъ и мята должны быть завязаны въ холщевый мѣшечекъ). Когда окиснетъ, разлить въ бутылки, изюмъ вынуть изъ мѣшечка и разложить по бутылкамъ (по 1—3 штуки), куда разлить и щи, хорошо закупорить и обвязать веревкой.

2027. Или отличныя.

Истолочь 30 фун. сухарей изъ ржаного хлѣба и просѣять ихъ чрезъ рѣшето; далѣе взять ячменнаго и пшеничнаго солода по $^1/_2$ четверика, солода ржаного 1 четверикъ, крупы гречневой 1 четверикъ, муки крупчатой 15 фун. и пшенной каши крутой 12 фун.

Сначала всыпать въ кадку сухари и, обдавъ ихъ горячей водой, хорошо размѣшать, потомъ всыпать крупчатую муку, пшенную кашу и хорошо размѣшать, чтобы образовалось тѣсто, затѣмъ прибавить все остальное, переложить въ корчаги и поставить въ хорошо натопленную печь на 2—3 часа. Выложивъ изъ корчагъ въ кадку, сейчасъ же обварить кипяткомъ, размѣшать, дать стоять 3 часа и слить въ котелъ. Такого сусла должно выйти на 150 бут. хорошихъ кислыхъ щей,—на такое количество слѣдуетъ лить и кипятокъ. Въ случаѣ если бъ воды было влито менѣе, то послѣ отстоя сусла въ него кладутъ кусокъ льда и льютъ холодную воду, мѣшая, пока ледъ распустится. Наконецъ, кладутъ 2 фун.

толченаго изюму и $^1/_2$ фун. обваренной мяты и покрываютъ чѣмъ-либо теплымъ, поплотнѣе. Когда пѣна подымется наверхъ, то ее вмѣстѣ съ мятой снять, сусло процѣдить чрезъ полотно и, прибавивъ 4 фун. сахарнаго песку, разлить по бутылкамъ, хорошо закупорить, обвязать веревками и вынесть на погребъ.

На оставшуюся гущу налить 8 ведеръ воды и хорошо размѣшать; когда вода освѣтлится, то ее осторожно слить въ боченокъ, куда положить мяты и подквасъ, боченокъ хорошо закупорить и поставить на ледъ.

2028. Иля.

Взять 2 четверика ситной муки, по $2^1/_2$ четверика гречневой, крупчатой и пшеничной муки и $^1/_4$ четверика ячменнаго солоду, заварить все кипяткомъ и какъ можно лучше размѣшать, чтобы не было комковъ; потомъ прилить еще кипятку и опять размѣшать; наконецъ, прибавить должное количество, по желанію густоты щей, холодной воды и поставить на ледъ, чтобы осѣла гуща. Тогда жидкость осторожно слить въ другую кадку, прибавить $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей и 3 фун. обваренной мяты. Когда жидкость достаточно закиснетъ, разлить въ боченки, куда прибавить по щепоткѣ соли и держать на погребѣ.

2029. Иля.

Взять 1 четверикъ ячменнаго солода, 6 гарнцевъ ржаной муки, 5 фун. крупчатой муки, 5 фун. гречневой муки, все вмѣстѣ хорошо перемѣшать и изъ $^3/_4$ всей этой смѣси замѣсить на горячей водѣ тѣсто, покрыть чѣмъ-либо теплымъ и оставить въ тепломъ мѣстѣ на 2 часа. Послѣ этого прибавить еще кипятку, чтобы образовалось нѣчто въ родѣ густой каши, и всыпать оставшуюся $^1/_4$ смѣси, хорошо размѣшать и дать стоять 1 часъ. Тогда прибавить 20 ведеръ кипятку, опять размѣшать и дать стоять еще 1 часъ. Когда остынетъ, положить 1 фун. мяты, сахару или меду по вкусу, $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этомъ суслѣ, перелить въ боченокъ, заткнуть втулку и поставить въ теплое мѣсто. Когда начнется броженіе, то разливать въ бутылки изъ крана боченка и поставить въ теплое мѣсто, не закупоривая. Когда изъ бутылокъ пѣна пойдетъ черезъ край, тогда только слѣдуетъ бутылки хорошо закупорить и хранить на погребѣ.

2030. Медъ обыкновенный.

Вливаютъ въ котелъ 8 ведеръ воды, прибавляютъ 1 пудъ меду или сахарнаго песку и $^1/_2$ фун. хмелю и, помѣшивая, кипятятъ 2 часа, снимая пѣну. Послѣ этого вливаютъ еще 1 ведро воды и продолжаютъ кипятить, пока жидкость получится совершенно прозрачной; тогда даютъ остыть и прибавляютъ $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, предварительно разведенныхъ въ этой же жидкости, и оставляютъ бродить 2—3 сутокъ, изрѣдка помѣшивая, чтобы было верхнее броженіе, для чего время отъ времени прибавляютъ холодной воды. Когда броженіе окончится, жидкость освѣтляютъ рыбьимъ клеемъ, для чего берутъ его 6 золот., расщепливаютъ на мелкія части, намачиваютъ въ теплой водѣ, даютъ 1—2 раза вскипѣть, по частямъ вливаютъ въ медъ и оставляютъ въ покоѣ 24 часа, послѣ чего медъ освѣтлится. Тогда прибавляютъ къ нему какихъ угодно духовъ или отварныхъ пряностей, или, если желаютъ, даютъ ему цвѣтъ тѣми же подкрасами, которые употребляютъ для ликеровъ; розовому меду обыкновенно даютъ запахъ розовымъ масломъ, бѣлому же — эссенціей ананасной, яблочной и т. д.; затѣмъ его разливаютъ въ бутылки и хранятъ на погребѣ.

Если медъ приготовляютъ для долгаго храненія, то его уваривaютъ по возможности гуще.

Хмель лучше завязывать въ холстъ и, привязавъ къ нему камень, опускать на дно и варить. Когда въ немъ минуетъ надобность, его легко вытащить, не дѣлая, такимъ образомъ, лишней мути въ медѣ.

Если кладутъ пряности, какъ, напр., корицу, гвоздику, лавровый листъ и пр., то ихъ лучше класть вмѣстѣ съ хмелемъ.

Прежде чѣмъ положить дрожжей, всякій медъ нужно сначала перелить въ боченокъ и втулку не сильно закрыть.

2031. Медъ отличный.

На 10 ведеръ воды берутъ 50 фун. меду, 20 фун. сахарнаго песку и 1 фун. хмелю и уваривaютъ до густоты. Охлаждаютъ и прибавляютъ $^1/_2$ фун сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, крупно толченаго фіалковаго корня $^1/_2$ фун., имбиря $^1/_4$ фун. и отъ 50—70 капель розоваго масла съ 1 зол. лимоннаго и 1 лож. уксуса. Даютъ бродить 3 мѣсяца, послѣ чего разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ хорошими проб-

ками, распаренными въ горячей водѣ, и обвязываютъ проволокой; хранятъ на погребѣ въ лежачемъ положеніи.

2032. Медъ изъ патоки.

На 8 ведеръ воды кладутъ 1 пуд. патоки, увариваютъ до половины, снимая пѣну, даютъ остыть, прибавляютъ $^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей, даютъ перебродить въ боченкѣ, прибавляютъ какихъ угодно пряностей и оставляютъ на 3 мѣсяца, послѣ чего разливаютъ въ бутылки.

2033. Медъ крѣпкій.

8 фун. бѣлаго меду и 2 ведра воды варятъ, пока будетъ густо, снимая пѣну (чѣмъ долѣе уваривать, тѣмъ медъ будетъ крѣпче); еще нѣсколько теплымъ его переливаютъ въ боченокъ, прибавляютъ $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей и даютъ бродить. Когда броженіе хорошо развилось, прибавляютъ 1 стак. очищеннаго виннаго спирту, который прекратитъ броженіе, и медъ получится крѣпкій и чистый. Для запаху чрезъ втулку можно прибавить какихъ угодно пряностей. Чрезъ 3 мѣсяца разливаютъ въ бутылки.

2034. Медъ изъ березоваго соку.

На каждый фунтъ патоки надо брать 12 стак. березоваго соку и варить на слабомъ огнѣ 1 часъ; затѣмъ остудить, перелить въ боченокъ и прибавить дрожжей. Когда броженіе прекратится, разлить въ бутылки. Букетъ можно дать по желанію.

2035. Медъ изюмный.

Взять 12 ф. желтаго крупнаго изюму и, перебравъ отъ вѣтокъ, варить въ водѣ, пока сдѣлается мягкимъ; послѣ этого растереть его деревяннымъ пестомъ такъ, чтобы не раздавить косточекъ, протереть чрезъ рѣшето и, положивъ обратно въ котелъ, куда прибавить 15 фун. патоки и столько воды, чтобы всего вышло $1^1/_2$ ведра, варить, снимая пѣну; затѣмъ остудить до температуры парного молока, прибавить 12 зол. дрожжей, дать перебродить въ боченкѣ и чрезъ 3 мѣсяца разлить въ бутылки.

Запахъ можно дать по желанію.

2036. Медъ клюквенный.

1 пудъ меду и 4 ведра воды варятъ, снимая пѣну; когда пѣна уничтожится и болѣе не будетъ появляться, тогда вливаютъ клюквенный морсъ съ 1 четверика клюквы, хорошо кипятятъ 1—2 раза, остужаютъ, прибавляютъ $^1/_8$ фун. сухихъ дрожжей и даютъ перебродить; потомъ освѣтляютъ рыбьимъ клеемъ, какъ сказано въ № 2030, и прибавляютъ, по желанію, какой-либо запахъ, затѣмъ разливаютъ въ бутылки.

Этотъ медъ скоро окисляется, а потому его не слѣдуетъ много заготавливать впрокъ.

2037. Медъ липовый.

Берутъ $^1/_2$ пуда бѣлаго липоваго меду, разводятъ 20 бут. воды, кипятятъ 1 часъ и, давъ остыть, прибавляютъ $^1/_4$ фун. дрожжей. Когда броженіе окончится, вливаютъ 1 бут. очищеннаго виннаго спирту и хмелевого отвара, приготовленнаго съ $^1/_2$ фун. хмеля и $^1/_2$ фун. липоваго цвѣта. Даютъ бродить 3 сутокъ въ теплѣ, при чемъ медъ теряетъ много сладости, а потому еще прибавляютъ 20 фун. меду, разваренаго въ 1 ведрѣ воды до густоты сиропа, и даютъ бродить. Послѣ этого все переливаютъ въ боченокъ съ желѣзными обручами, хорошо закупориваютъ и ставятъ на ледъ на $^1/_2$—1 года, не трогая.

Медъ этотъ получается совершенно прозрачный, какъ вода, и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше.

2038. Медъ вишневый.

На 1 пудъ патоки берутъ 1 пудъ толченыхъ съ косточками вишенъ и столько воды, чтобы послѣ кипяченія получилось 5 ведеръ жидкости, остужаютъ и прибавляютъ 12 зол. дрожжей. По окончаніи броженія опускаютъ въ боченокъ смѣсь изъ $^1/_8$ фун. толченыхъ горькихъ миндалей и корки съ 5 апельсиновъ—все завязанное въ мѣшечекъ. По прошествіи 2 недѣль освѣтляютъ рыбьимъ клеемъ (№ 2030), хорошо перемѣшиваютъ и даютъ отстояться.

2039. Медъ виноподобный.

На 1 пудъ меду кладутъ 20 фун. простого неочищеннаго виннаго камня и столько воды, чтобы получилось 4 ведра сусла, и варятъ. Когда остынетъ, переливаютъ въ боченокъ и оставляютъ

на 2 —3 часа, при чемъ, само собою, произойдетъ броженіе. Когда окончится броженіе, жидкость процѣживаютъ чрезъ фланелевые, одинъ въ другой вложенные мѣшки, освѣтляютъ рыбьимъ клеемъ (№ 2030) и ставятъ на ледъ; по прошествіи мѣсяца разливаютъ въ бутылки.

Этотъ медъ, если хорошо выбродитъ, вкусомъ похожъ на бѣлое бургонское вино.

2040. Медъ лимоиный.

На 15 штофовъ воды взять 15 фун. меду и 2 фун. сахару, сварить, снять пѣну и остудить. Потомъ положить цедру съ 12 лимоновъ и ихъ сокъ и 10 зол. дрожжей. Послѣ броженія очистить клеемъ (№ 2030), вынести на ледъ и спустя мѣсяцъ разлить въ бутылки.

2041. Медъ апельсинный.

Приготовляется какъ № 2040.

2042. Медъ малиновый.

Приготовляется какъ № 2036.

2043. Медъ изъ черной смородины.

Приготовляется какъ № 2036.

2044. Медъ изъ клубники.

Приготовляется какъ № 2036.

2045. Медъ изъ землякики.

Приготовляется какъ № 2036.

2046. Воды ягодныя.

Вскипятить $1^1/_2$ ведра воды съ 3 фун. сахара и 3 бут. какого угодно ягоднаго соку, дать остыть до комнатной температуры, прибавить 12 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости, и поставить въ теплое мѣсто бродить. Когда броженіе окончится, процѣдить чрезъ бумагу, разлить въ бутылки съ толстыми стѣнками и передъ закупориваніемъ положить въ каждую бутылку по 1 чайной ложечкѣ сахарной пудры, затѣмъ обвязать проволо-

кой, засмолить и хранить на погребѣ. Черезъ 2 недѣли можно употреблять.

Такимъ способомъ приготовляютъ воды и изъ прочихъ ягодъ.

2047. Воды фруктовыя.

Нашинковать полный 6-ти-ведерный боченокъ кислосладкихъ яблокъ и залить кипяткомъ; когда остынетъ, прибавить $^1/_4$ фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этой же жидкости. Когда начнется броженіе, прибавить 3 фун. толченаго изюму. Если боченокъ не будетъ полонъ, то долить холодной водой, закупорить, втулку замазать и поставить на ледъ на 1 мѣсяцъ. Послѣ этого разлить въ бутылки, обвязать веревками и хранить на льду. Такъ приготовляютъ воды и изъ прочихъ фруктовъ.

2048. Или.

Накрошить поровну кислыхъ и сладкихъ яблокъ, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ пресса и 5 бутылокъ этого соку влить въ $1^1/_2$-ведерный боченокъ. Послѣ этого взять 12 бут. воды, всыпать 5 фун. мелкаго сахару и слегка кипятить, снимая пѣну; остудивъ влить въ боченокъ, который слегка закупорить и поставить на ледъ на 10 дней; по прошествіи этого времени влить въ боченокъ 2 бут. водки, заколотить втулку, осмолить, перевязать боченокъ поперекъ веревкой, чтобы не вырвало пробку, и поставить на 3 мѣсяца на погребъ. Надо имѣть въ виду, чтобы боченокъ былъ непремѣнно полный.

2049. Вода имбирная.

Взять 10 зол. толченаго имбирю, 4 зол. кремортартара, 3 фун. мелкаго сахара и 1 лимонъ, изрѣзанный на куски вмѣстѣ съ кожей, но безъ косточекъ, налить $^1/_4$ ведромъ воды и варить $^1/_2$ часа, не допуская до кипѣнія и снимая пѣну. Дать остыть до комнатной температуры, прибавить 12 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости, и оставить бродить 1 сутки; послѣ чего процѣдить чрезъ чистое полотно, разлить въ толстостѣнныя бутылки, обвязать проволокой и хранить на льду. Черезъ недѣлю можно употреблять.

2050 Вода изъ листьевъ черной смородины.

1 фун. молодыхъ листьевъ черной смородины, 8 зол. кремор-

тартара, 3 фун. мелкаго сахару, цедру съ 3-хъ лимоновъ и сокъ изъ нихъ налить 1 ведромъ воды и поставить въ теплое мѣсто на недѣлю, каждый день взбалтывая. Послѣ этого положить 10 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этой же жидкости, и оставить бродить 4 часа; потомъ вынести на ледъ на недѣлю. Процѣдить чрезъ бумагу въ бутылки, которыя хорошо закупорить, обвязать веревками и хранить на льду.

Если хотятъ получить чистый запахъ черной смородины, то цедры не кладутъ.

2052. То же изъ листьевъ зари (любистръ).

Приготовляется какъ № 2050.

2053. Водица ягодная.

Приготовляютъ изъ какихъ угодно ягодъ.

На 12 фун. ягодъ берутъ 10 фун. мелкаго сахару и 1 ведро воды, прибавляютъ 1 штофъ водки и все настаиваютъ 2 недѣли въ тепломъ мѣстѣ, каждый день взбалтывая. Процѣживаютъ чрезъ бумагу, разливаютъ по бутылкамъ, закупориваютъ и хранятъ на погребѣ.

2054. Вода-шипучка.

Эту воду приготовляютъ изъ какихъ угодно ягодъ или фруктовъ, для чего въ бутыль наливаютъ 5 штофовъ воды, прибавляютъ 6 фун. мелкаго сахару, размѣшиваютъ, пока сахаръ распустится и затѣмъ кладутъ 5 фун какихъ угодно спѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, нарѣзанныхъ кусочками, приливаютъ 1 штофъ водки и ставятъ въ теплое мѣсто, не закупоривая, на 2 недѣли, каждый день взбалтывая. Когда ягоды или фрукты начнутъ подыматься наверхъ, тогда жидкость процѣживаютъ чрезъ бумагу, разливаютъ въ бутылки и, не закупоривая, выносятъ на 3 дня на погребъ; по прошествіи этого времени бутылки хорошо закупориваютъ, обвязываютъ веревками или проволокой и хранятъ на льду. Черезъ 2 мѣсяца можно употреблять.

2055. И л и.

40 бут. воды вскипятить на легкомъ огнѣ съ цедрой изъ 10 лимоновъ, влить въ кадку, дать остынуть и положить 1 фун. изюму, 6 фун. меду, шесть изрѣзанныхъ лимоновъ безъ кожи

и 12 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости, и дать бродить. Когда изюмъ, цедра и лимонъ подымутся наверхъ, разлить по бутылкамъ, въ которыя положить по 2 изюминѣ и по кусочку цедры, хорошо закупорить, обвязать веревками или проволокой и хранить на погребѣ. Когда черезъ недѣли 3 — 4 покажется игра, то можно употреблять.

2056. То же моседуанъ.

Приготовляется какъ № 2155, но берутъ разные ягоды и фрукты по равной части. Очень пріятный напитокъ.

2057. Шипучка изъ березоваго сока.

Въ котелъ наливаютъ 30 штофовъ свѣжаго березоваго сока и 7 фун. сахару, варятъ, пока останется 25 штофовъ, постоянно снимая пѣну. Отдѣльно берутъ боченокъ вмѣстимостью въ 3 ведра, куда кладутъ 8 очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками лимоновъ, наливаютъ 7 штофовъ бѣлаго столоваго виноградnаго вина и прибавляютъ горячій березовый сокъ съ сахаромъ. Когда жидкость охладится до комнатной температуры, прибавляютъ 12 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ той же жидкости, и даютъ бродить 4—5 дней; потомъ затыкаютъ втулку боченка не очень сильно и выносятъ на погребъ на 4 недѣли, послѣ чего осторожно, не мутя жидкости, разливаютъ по бутылкамъ съ толстыми стѣнками, хорошо закупориваютъ, обвязываютъ проволокой или веревками, засмаливаютъ и хранятъ на погребѣ. Черезъ двѣ недѣли получится превосходный напитокъ.

Березовый сокъ, собранный въ продолженіе дня, обязательно долженъ быть вечеромъ употребленъ въ дѣло,—иначе онъ теряетъ свое достоинство.

2058. То же изъ сока клена.

Приготовляется какъ № 2057, но сокъ клена еще слаще сока березы.

2059. Сокъ малиновый.

Наложить малиной полную бутыль, налить бѣлымъ уксусомъ и дать стоять въ теплѣ 1 недѣлю, послѣ чего сокъ слить, а малину выжать; этимъ настоемъ опять налить такое же количество свѣжихъ ягодъ и опять дать стоять 1 недѣлю, слить, выжать, на-

лить въ третій разъ свѣжую порцію малины и дать стоять 1 мѣсяцъ. Послѣ этого слить, выжать, процѣдить, на каждый стаканъ этой жидкости положить 1 1/2 стак. мелкаго сахару и разлить по бутылкамъ.

Напитокъ этотъ очень вкусенъ и употребляется, какъ отличное прохладительное питье, при чемъ на стаканъ холодной воды берутъ 2—3 чайныя ложечки.

2060. Вишнякъ.

Взять хорошо выпаренный прочный дубовый боченокъ съ желѣзными обручами, насыпать его почти полный спѣлыми вишнями и налить бѣлымъ сотовымъ медомъ, чтобы всѣ ягоды имъ покрылись. Боченокъ закупорить деревянной пробкой, засмолить, перевязать поперекъ веревкой, чтобы не вырвало пробку, и поставить его въ холодное мѣсто, но не на ледъ, а еще лучше — зарыть въ землю аршина на 2—3 глубины, гдѣ оставить на 3 мѣсяца. Въ это время произойдетъ броженіе и, если боченокъ непрочень и безъ желѣзныхъ обручей, очень легко можетъ случиться, что боченокъ разорветъ. Полученную жидкость процѣживаютъ, разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ, обвязываютъ проволокой и засмаливаютъ; въ такомъ состояніи ее можно хранить неопредѣленно долгое время. Чѣмъ старше, тѣмъ лучше.

2061. Шербетъ.

Изъ 3-хъ фун. вишенъ выжимаютъ сокъ, помѣщаютъ въ кастрюлю и густо отвариваютъ съ сахаромъ по вкусу; снявъ кастрюлю съ огня, вливаютъ въ миску, куда прибавляютъ 1 бут. воды и какого пожелаютъ душистаго масла, раскладываютъ въ банки и выносятъ на ледъ.

Его употребляютъ, какъ прохладительный напитокъ, съ холодной водой.

2062. Грогъ.

Составляютъ изъ 1/3 бут. рому, 2/3 бут. воды и по вкусу сахару. Его пьютъ горячимъ. Часто вмѣсто воды ромъ льютъ въ чай, въ той же пропорціи, и прибавляютъ ломтики лимона.

2063. Глинтвейнъ.

Кипятятъ 1 1/2 стак. воды, 1/2 бут. краснаго вина (медокъ

или лафитъ), по вкусу сахару, 20 шт. гвоздики, 20 шт. крупно толченаго кардамону, 2 зол. корицы въ палочкахъ, 1 крупно толченый мускатный орѣхъ и ¹/₄ бут. рому; все хорошо прокипятивъ, разлить въ стаканы, положить въ каждый стаканъ по кусочку лимона, сверхъ стакана положить чайную ложечку, куда налить немного рому, зажечь и подавать.

2064. Амброзія.

Поджариваютъ 455 частей каштановой муки, 305 частей картофельной муки, 125 частей муки бобовъ и 125 частей муки чечевицы; давъ остыть, прибавляютъ 100 частей мелко истертой ванили, все хорошо перемѣшиваютъ, складываютъ въ банки, хорошо закупориваютъ и хранятъ для употребленія. Этотъ напитокъ очень питателенъ и можетъ замѣнять шоколадъ; варится онъ на молокѣ, куда прибавляется по вкусу сахаръ.

2065. Шоколадъ.

Добѣла растираютъ 4 желтка съ ¹/₄ фун. мелкаго сахару, прибавляютъ ¹/₂ фун. тертаго шоколада съ ванилью и хорошо растираютъ. Отдѣльно кипятятъ 3 бут. цѣльнаго, не снятого молока; когда вскипитъ, отставляютъ съ огня, и сначала растираютъ шоколадъ въ небольшомъ количествѣ остывшаго молока, потомъ его вливаютъ въ горячее молоко, и подогрѣваютъ нѣсколько минутъ, безпрестанно взбивая вѣничкомъ. Разливаютъ въ чашки или стаканы, отдѣльно къ нему подаютъ сахаръ и бисквитъ—№ 1497 1502 включительно.

2066. Оршадъ.

Оршадъ есть не что иное, какъ миндальное молоко, приготовленное какъ сказано въ № 1101; прибавляютъ по вкусу мелкаго сахару.

Пріятный, жажду утоляющій напитокъ.

2067. Сбитень.

Это одинъ изъ старыхъ русскихъ напитковъ. Когда еще на Руси не имѣли понятія о китайскомъ чаѣ, сбитенъ былъ любимымъ всеобщимъ напиткомъ. Въ настоящее же время сбитень рѣдко гдѣ употребляется въ домахъ и служитъ только для простонародія, какъ согрѣвающее средство зимой. Его носятъ по ули-

цамъ въ самоварахъ и пьютъ съ калачами; но, будучи подвергнутъ точному анализу, этотъ продажный напитокъ оказывается не имѣющимъ ничего общаго съ прежнимъ старинным напиткомъ и состоитъ ни болѣе, ни менѣе, какъ изъ подожженаго сахара, патоки и воды. Настоящій же напитокъ приготовляется такъ. Патоку вмѣстѣ съ различными пряностями, какъ-то: съ гвоздикой, корицей, имбиремъ, кардамономъ, мускатнымъ орѣхомъ и лавровымъ листомъ, уваривают до темнокраснаго цвѣта и до порядочной густоты, перекладываютъ въ банки и хранятъ для употребленія. При употребленіи берутъ нѣкоторое количество этой тягучей, густой, пахучей массы и распускаютъ въ горячей водѣ; если желаютъ, то по вкусу прибавляютъ сахару.

Лучшій сбитень дѣлается на сахарѣ или медѣ.

2068. Напитокъ для возбужденія аппетита.

На 6 чашекъ напитка положить 2 стол. ложки золототысячника, прибавить немного свѣжихъ листьевъ померанцевъ, одинъ разъ вскипятить и остудить. Принимать за часъ передъ ѣдой по 1 рюмкѣ.

2069. К о ф е.

Лучшій способъ приготовленія кофе заключается въ томъ, чтобы сохранить въ немъ по возможности болѣе его ароматическихъ веществъ, и для этого никогда не слѣдуетъ его кипятить, а прямо обваривать кипяткомъ, дать отстояться и разливать. Кто любитъ, чистый кофе можно смѣшивать. въ разныхъ пропорціяхъ, съ кофе изъ виныхъ ягодъ, желудковымъ, овсянымъ и пр. Что же касается до обычая прибавлять къ кофе цикорій, то этотъ обычай долженъ быть положительно оставленъ, такъ какъ въ настоящее время доказано, что цикорій не только не приноситъ никакой пользы, но даже вреденъ.

2070. Напитокъ пищеварительный.

Въ 1 литрѣ спирта въ 80% по Траллесу настаиваютъ въ теплонъ мѣстѣ, въ продолженіе 2-хъ недѣль, постоянно взбалтывая, 22 грамма гвоздики, 33 грамма мускатнаго орѣха, 44 грамма алоэ, 44 грамма корицы и 44 грамма шафрана,—все крупно истолченное, и фильтруютъ чрезъ бумагу.

Эта настойка очень хорошо способствуетъ пищеваренію, и употребляется послѣ обѣда по одной маленькой рюмочкѣ.

2071. Напитокъ ломпоно. (Испанскій напитокъ).

Берутъ десятикопеечный пеклеванный хлѣбъ безъ цукатовъ, рѣжутъ тонкими ломтиками, сушатъ какъ можно лучше и кладутъ въ суповую миску. 3 бут. хорошаго пива размѣшиваютъ съ $1^1/_2$ стак. мелкаго сахару, который предварительно долженъ быть стертъ съ цедрой отъ 2 лимоновъ, затѣмъ сюда прибавляютъ 2 рюмки хорошаго рому и сокъ изъ 2 лимоновъ. Этой смѣсью обливаютъ сухари, даютъ стоять $^1/_2$ часа, жидкость сливаютъ и процѣживаютъ.

Оставшіеся сухари можно подавать отдѣльнымъ сладкимъ блюдомъ, какъ пирожное, посыпавъ ихъ мелкимъ сахаромъ съ корицей или обливъ какимъ угодно вареньемъ.

2072. П у н ш ъ.

2 лимона, изрѣзанные на куски вмѣстѣ съ кожей, но безъ косточекъ, и двѣ щепотки чернаго чаю на $2^1/_2$ фун воды увариваютъ въ закрытомъ сосудѣ, пока чайные листья сдѣлаются совершенно мягкими; тогда прибавляютъ 1 фун. мелкаго сахару и, когда сахаръ разойдется, приливаютъ $1^1/_2$ бут. хорошаго ямайскаго рому и 25 капель лимоннаго масла, фильтруютъ чрезъ бумагу, разливаютъ въ бутылки и хранятъ для употребленія.

Этотъ пуншъ идетъ для многихъ кондитерскихъ печеній, сладкихъ блюдъ и пр.

Какъ напитокъ, его употребляютъ такъ: наливаютъ $^1/_4$ — $^1/_2$ стак. этого пунша, добавляютъ кипяткомъ, кладутъ по вкусу сахару, кусочекъ лимона и подаютъ вмѣсто чая.

2074. Вишневка кіевская.

Вишни слегка провяливаютъ въ печи или на солнцѣ, пока онѣ сдѣлаются морщинистыми, и наполняютъ ими бутыль, куда наливаютъ хорошо очищенной водки столько, чтобы она покрыла ягоды, и даютъ стоять 10 дней; тогда жидкость сливаютъ, а ягоды снова наливаютъ водкой и даютъ стоять 2 недѣли, потомъ сливаютъ и въ третій разъ наливаютъ водкой, при чемъ даютъ стоять 2 мѣсяца, и послѣднюю жидкость смѣшиваютъ съ двумя предыдущими, подслащаютъ по вкусу сахаромъ, разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и хранятъ для употребленія.

2075. Наливки кіевскія.

Дѣлаются какъ № 2074 изъ всѣхъ ягодъ и, смотря по степени водянистости, ягоды или провяливаютъ или просто даже высушиваютъ.

2076. Малороссійская запеканка.

Положить полный горшокъ (муравленый) какихъ угодно ягодъ, налить спиртомъ въ 50° Тралл., горшокъ обвязать толстой сахарной бумагой, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ дырочки и поставить въ теплую печь, чтобы ягоды упрѣли, затѣмъ процѣдить. Если желаютъ, то подсластить медомъ или сахаромъ.

Лучшая запеканка выходитъ изъ черныхъ сливъ, вишенъ и малины.

2077. Кефиръ.

Кефиромъ называется особый видъ грибковъ, быстро размножающихся при надлежащемъ уходѣ. Отсюда и напитокъ, приготовленный при помощи ихъ изъ коровьяго молока, носитъ названіе кефира. Его употребляютъ противъ чахотки, малокровія, катарра желудка и пр.; но многіе употребляютъ его лѣтомъ, какъ прохладительный и питательный напитокъ.

Кефиръ лучше всего приготовлять дома, такъ какъ въ этомъ случаѣ легко убѣдиться въ доброкачественности употребляемаго молока, а равно можно съ точностью знать крѣпость кефира, т. е. количество дней, въ теченіе которыхъ выстаивалась каждая бутылка.

Вотъ способъ приготовленія кефира, выработанный долголѣтнею практикой. Сухіе кефирные грибки, или такъ называемое „пшено Магомета", помѣщаютъ въ большую, бѣлаго стекла, бутыль, наливаютъ обыкновенной водой комнатной температуры и даютъ стоять 2—3 дня, взбалтывая сначала черезъ 1—3 часа (но чѣмъ чаще, тѣмъ лучше), а потомъ и рѣже. На третій день въ воду слѣдуетъ подливать понемногу молока и, какъ только молоко начнетъ свертываться, грибки перемываютъ на чистомъ волосяномъ ситочкѣ. На 5-й день грибки наливаютъ цѣльнымъ молокомъ безъ воды и бутылку не закупориваютъ, а только изрѣдка взбалтываютъ, при чемъ грибки сначала всплывутъ наверхъ, а потомъ опустятся внизъ, и молоко окиснетъ, образуя довольно гус-

тую жидкость, въ видѣ густыхъ сливокъ,—*закваску*,—которая и служитъ для приготовленія кефира.

Первыя три, такимъ образомъ приготовленныя, закваски слѣдуетъ выбросить, такъ какъ онѣ не годятся для приготовленія кефира: только въ четвертый разъ полученная закваска можетъ идти въ дѣло: ее надо долго и сильно болтать, а потомъ вылить на ситочко, встряхивая его, и процѣдить. Оставшіеся на ситочкѣ грибки хорошо промыть водой, пока вода эта будетъ совершенно чиста и безъ малѣйшей мути; затѣмъ дать водѣ хорошо стечь и грибки переложить обратно въ бутыль, наливъ молокомъ до $^3/_4$ бутыли для слѣдующей закваски, а прежде полученную и процѣженную закваску разлить по бутылкамъ (полушампанки) по 2—3 ложки на каждую и долить молокомъ, но настолько, чтобы возможно было хорошо взбалтывать; затѣмъ закупорить хорошими, распаренными въ горячей водѣ, пробками, при посредствѣ ручной купорной машинки, и каждые 2—4 часа взбалтывать, и кефиръ готовъ.

Его держатъ не выше 15 и не ниже 12° по Реомюру, иначе заквашиваніе будетъ происходить медленно и кефиръ получится кислый. Если температура будетъ выше, то разовьется масляное броженіе и кефиръ получится противно сладкаго вкуса, а бутылки будутъ лопаться.

На 2—3 день кефиръ загустѣетъ и отсѣкнется снизу. Тогда его слѣдуетъ хорошо взболтать и поставить въ холодное мѣсто, а еще лучше—на ледникъ, взбалтывая по одному разу въ сутки. На льду онъ можетъ сохраняться долгое время безъ измѣненія, но замерзшій кефиръ становится не годнымъ.

Качество кефира зависитъ отъ качества молока. Кефиръ можно приготовлять какъ изъ сырого, такъ равно и изъ кипяченаго молока; изъ послѣдняго предпочитаютъ дѣлать тогда, когда желудокъ больного довольно слабо варитъ пищу.

Къ кефиру можно прибавлять по 1 грану молочнокислаго желѣза (Ferrum lacticum); тогда этотъ кефиръ называется желѣзистымъ.

Кефиръ пьютъ во всякое время и при всякой пищѣ, лѣтомъ и зимой, передъ ѣдой и послѣ ѣды.

2078. Водка московская.

Взять по 12 золот. имбирю, шалфею, англійской мяты и колгану, настаивать 1 мѣсяцъ въ 1 штофѣ хорошо очищеннаго винаго спирта, въ тепломъ мѣстѣ, ежедневно взбалтывая. Послѣ этого процѣдить чрезъ бумагу и прибавить $1^1/_4$ штофа воды.

2079. Водка Ерофеичъ.

На 1 ведро водки положить 1 фун. англійской мяты, 1 фун. аниса, $^1/_4$ фун. крупно толченыхъ померанцевыхъ орѣшковъ, дать настояться въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли, ежедневно взбалтывая, и профильтровать чрезъ бумагу.

2080. Водка цѣлебная.

На 1 ведро водки кладутъ $^1/_4$ фун. листьевъ кока и настаиваютъ 2 недѣли, всякій день взбалтывая, затѣмъ фильтруютъ чрезъ бумагу.

Эта водка очень полезна при сильной усталости, плохомъ пищевареніи, плохомъ аппетитѣ и безсиліи.

2081. Водка зорная.

На 1 ведро водки кладутъ 1 фун. свѣжихъ листьевъ зори (любистръ) и настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли.

Эта водка—очень пріятнаго ароматическаго запаха и способствуетъ пищеваренію.

2082. Водка сухарная.

2 фун. ржаного кислаго хлѣба рѣжутъ на небольшіе кусочки, сушатъ въ печи и помѣщаютъ въ ведерную бутыль съ водкой, настаиваютъ, пока сухари всплывутъ наверхъ, и фильтруютъ чрезъ бумагу.

Эта водка очень вкусна и очень полезна при разстройствѣ желудка, такъ какъ имѣетъ способность крѣпить.

2083. Абсентъ швейцарскій (водка).

Масла полыни 2 грамма, масла анисоваго 3 грамма, масла бадьяна 1 граммъ, масла укропа 10 капель, спирту въ 90° $3^1/_2$ литра, воды 3 литра. Подцвѣчиваютъ протертымъ шпинатомъ.

Сначала растворяютъ всѣ масла въ спиртѣ, взбалтывая каждый день въ продолженіе недѣли; потомъ уже прибавляютъ воду и шпинатъ. Процѣживаютъ чрезъ бумагу.

2084. Водка полынная.

Приготовляется какъ № 2081, но вмѣсто листьевъ зори берутъ листья полыни.

2085. Водка мятная.

Приготовляютъ какъ № 2081, но берутъ свѣжіе листья англійской перечной мяты. Послѣ фильтраціи, для болѣе сильнаго аромата и вкуса, можно прибавить нѣсколько капель масла перечной мяты.

2086. И л и.

Если хотятъ приготовить совершенно безцвѣтную мятную водку, то къ обыкновенной водкѣ прибавляютъ нѣсколько капель мятнаго масла, не настаивая водку на листьяхъ.

2087. Водка анисовая.

Дѣлается или посредствомъ настаиванія на водкѣ сѣмянъ обыкновеннаго аниса или — прибавленіемъ анисоваго масла къ обыкновенной очищенной водкѣ.

2088. Англійская горечь (водка).

Берутъ 100 литровъ спирту въ 50°, корицы 30 граммъ, ирнаго корня 120 граммъ, тмину 30 граммъ, горечавки (горчанки, Gentiana) 450 граммъ, имбирю 60 граммъ, гвоздики 20 граммъ, ягодъ анжелики 5 граммъ, лимонной корки съ 20 лимоновъ, апельсинной корки съ 30 апельсиновъ. мускатнаго орѣха 15 граммъ; все настаиваютъ 1 мѣсяцъ въ тепломъ мѣстѣ, всякій день взбалтывая, затѣмъ фильтруютъ чрезъ бумагу и разливаютъ въ бутылки.

2089. Голландская горечь (водка)

Берутъ 100 литровъ спирту въ 50°, коровъ горькихъ померанцевъ 1 кило, корокъ съ 25 лимоновъ и 25 апельсиновъ. Приготовляютъ какъ № 2088.

2090. Водка сладкая англійская.

Взять 6 штофовъ апельсиннаго соку, цедру съ употребленныхъ въ дѣло апельсиновъ и 7 фунтовъ мелкаго сахару и мѣшать, пока сахаръ распустится; тогда прибавить 10 фун. хорошаго ямайскаго рому съ небольшимъ количествомъ мускатнаго цвѣта и настаивать, при частомъ взбалтываніи, въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли, затѣмъ процѣдить въ бутылки чрезъ бумагу.

2091. Водка сладкая Барбатская.

Положить въ бутылку 4 зол. мускатнаго цвѣту, 3 зол. корицы, 1 зол. гвоздики и налить 6 фун. спирту въ 70°. Настаиваютъ 2 недѣли въ тепломъ мѣстѣ, прибавляютъ 3 фун. сахару, распущеннаго въ 1 фун. воды, померанцевыхъ цвѣтовъ и 2 фун обыкновенной воды.

2092. Водка сладкая моседуанъ.

Взять по равному вѣсовому количеству ягодъ черемухи, вишенъ безъ костей, красной смородины, малины, клубники, все раздавить въ фарфоровой ступкѣ и поставить на погребъ, чтобы стекъ сокъ. Чрезъ 3 дня сокъ процѣдить чрезъ сито, прибавить равное по объему (мѣрой) количество спирта въ 90°, и на каждый штофъ этой жидкости положить $^1/_2$ фун. мелкаго сахару и по кусочку корицы, поставить на солнце или въ теплое мѣсто на 2 мѣсяца, затѣмъ процѣдить въ бутылки чрезъ бумагу.

2093. Водка изъ сливъ, сладкая.

Сливы рѣжутъ пополамъ, отбираютъ косточки, дамятъ въ фарфоровой ступкѣ и спустя часа 3—4 протираютъ чрезъ сито, прибавляютъ по вкусу сахару и 90° спирту столько, сколько получилось пюре, ставятъ на погребъ и чрезъ 2 мѣсяца фильтруютъ въ бутылки.

2094. Водка сладкая изъ прочихъ ягодъ—рябины, черной смородины и т. п.

Приготовляется какъ № 2093.

2095. Водка сладкая липовая.

Наложить полную банку липоваго цвѣта и налить полную же банку спиртомъ въ 90°, хорошо обвязать пузыремъ, сдѣлать нѣсколько отверстій въ пузырѣ (иглой) и поставить на 2 мѣсяца въ теплое мѣсто. Потомъ цвѣты слегка выжать, жидкость процѣдить и на каждый штофъ этой жидкости прибавить $^1/_2$ фун. сахару, разведеннаго въ $^1/_2$ фун. воды.

Водка эта—очень пріятнаго запаха и вкуса.

Настойки для ликеровъ. водокъ и проч.

2096. Горько-миндальная.

Горькаго миндалю 1 кило мелютъ въ кофейной мельницѣ, наливаютъ на него 4 литра спирту въ 70° и ставятъ въ теплое мѣсто на 2 мѣсяца, ежедневно взбалтывая; фильтруютъ чрезъ бумагу.

2097. Фіалковая.

200 граммъ крупно истолченнаго корня флорентійской фіалки настаиваютъ 1 мѣсяцъ на спиртѣ въ 70°, фильтруютъ.

2098. Ванилевая.

Мелко истолченной и растертой ванили 1 часть настаиваютъ въ продолженіе 2 мѣсяцевъ на 5 частяхъ спирта въ 70°, взбалтывая ежедневно. Фильтруютъ чрезъ бумагу.

2099. Амбровая.

Берутъ сѣрой амбры въ порошкѣ 15 граммъ и 1 литръ спирту въ 70°, настаиваютъ 1 мѣсяцъ, фильтруютъ.

2100. Росно-ладанная.

125 граммъ толченаго роснаго ладану въ слезкахъ настаиваютъ 2 недѣли въ 1 литрѣ спирта, фильтруютъ.

2101. Катеху.

120 граммъ катеху японскаго настаиваютъ 1 недѣлю въ 1 литрѣ 70° спирта, фильтруютъ.

2102. Дубовой коржи.

Настаиваютъ 2 недѣли 50 граммъ дубовой корки (крупный порошокъ) и 1 литръ спирту въ 70°, фильтруютъ.

2103. Мускусовая.

Мускусу 8 граммъ и $^1/_2$ литра спирту въ 70° настаиваютъ 1 мѣсяцъ, фильтруютъ.

2104. Мускатнаго орѣха.

400 граммъ мускатнаго орѣха и 1 литръ спирту въ 70° настаиваютъ 2 недѣли, фильтруютъ.

Настойки для окраски водокъ, ликеровъ, глазури, уксуса и проч.

2105. Синяя.

Приготовляется растворенiемъ лакмуса въ водѣ. Этой окраской можно окрашивать все, гдѣ нѣтъ присутствiя кислоты; въ противномъ случаѣ получится вмѣсто синей розовая или красная окраска, смотря по густотѣ раствора. Она же получается растворенiемъ индиго-кармина въ водѣ.

2106. Розовая.

125 граммъ кошенили въ порошкѣ кипятятъ въ 1 литрѣ воды минутъ 20—30; потомъ прибавляютъ 30 граммъ квасцовъ и 30 граммъ кремортартару, также въ порошкѣ, и еще кипятятъ 20 минутъ; затѣмъ даютъ остыть и прибавляютъ 1 литръ спирта въ 70°; фильтруютъ чрезъ бумагу.

Если эту окраску употребляютъ сейчасъ, то спирта не прибавляютъ.

2107. Иная.

Очень красивая розовая окраска получается при варенiи кормесовыхъ ягодъ (Phytolacca decandra); эта окраска не измѣняется ни отъ щелочи, ни отъ кислоты, а потому ею можно окрашивать уксусъ, вина и пр.

2108. Иная.

Настаиваютъ 500 граммъ стружекъ корня алкана въ 1 литрѣ спирта, фильтруютъ.

2109. Красная.

Берутъ 1 кило сандальныхъ красныхъ стружекъ, 1 кило стружекъ фернамбуковаго дерева, 30 граммъ кремортартару и 5 литр. алкоголя въ 70°. Приготовляютъ какъ № 2106.

2110. Темнокрасная.

1 кило фернамбуковыхъ стружекъ, 45 граммъ порошку квасцовъ, 30 граммъ порошку кремортартара, 3 грамма соды и 8 литровъ воды кипятятъ и потомъ фильтруютъ.

Сначала въ горячей водѣ растворяютъ соду, къ раствору прибавляютъ фернамбуковыхъ стружекъ и хорошо варятъ, потомъ прибавляютъ кремортартара и квасцовъ.

2111. Палевая.

125 граммъ шафрана и 1 литръ воды кипятятъ въ закрытомъ сосудѣ, пока получится $^1/_2$ литра жидкости; когда остынетъ, прибавляютъ $^1/_2$ литра 95° спирта, закупориваютъ и даютъ настаиваться въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли. Фильтруютъ.

2112. Желтая.

100 кило крахмальнаго сахара нагрѣваютъ до полнаго расплавленія, затѣмъ прибавляютъ $3^1/_2$ кило кристаллической соды и $1^3/_4$ фун. ѣдкаго натра и продолжаютъ нагрѣвать до желаемаго цвѣта.

2113. Или.

Поддѣчиваютъ прямо подожженымъ сахаромъ.

2114. Фіолетовая.

При смѣшеніи № 2106 съ № 2105, въ разной пропорціи, получается разныхъ оттѣнковъ фіолетовая окраска.

2115. Зеленая.

Приготовляется настаиваніемъ листьевъ вероники или лебеды въ спиртѣ.

2116. Или.

Настаиваютъ 24 часа 5 гранъ шафрана въ 2 драхмахъ дестиллированной воды; отдѣльно растворяютъ 4 грана индигокармина въ 1 лотѣ перегнанной воды, смѣшиваютъ вмѣстѣ и получаютъ отличную зеленую краску.

Если эту краску смѣшать съ сахаромъ и уварить до густоты сиропа, то ее можно сохранять цѣлый мѣсяцъ безъ измѣненія. Также ее можно выпарить досуха въ фарфоровой выпарительной чашкѣ.

2117. Ликоры, общее правило.

Рецепты всѣхъ ликеровъ, которые будутъ описаны въ этомъ руководствѣ, получены мною на Парижской всемірной выставкѣ 1889 года отъ фабрикантовъ, которые за свои произведенія получили первыя награды.

Подъ именемъ „ликера-кремъ“ надо всегда понимать болѣе или менѣе густой ликеръ, который льется, какъ масло; болѣе же жидкій носитъ названіе просто „ликеръ“ безъ прибавленія „кремъ“.

При описаніи мною способовъ приготовленія ликеровъ надо имѣть въ виду, что все разсчитано на 100 литровъ „ликера-кремъ“; если же желаютъ получить просто „ликеръ“, то надо уменьшать только количество сахара, а вмѣсто него прибавлять воды.

Всѣ масла, входящія въ составъ ликеровъ, взяты настоящія, натуральныя, но не искусственныя—носящія названія эссенцій.

Приготовленіе окрашивающихъ веществъ для ликеровъ изложено на стр. 514 и 515.

Спиртъ, т. е. алкоголь, берется самый чистый, безъ малѣйшаго признака сивушнаго масла, крѣпостью въ 90° по Траллесу.

Сахаръ берется не песокъ, а чистый рафинадъ—кусками.

Сиропъ обыкновенно приготовляется такъ: на 100 литровъ сиропа берутъ 36 кило рафинированнаго сахара, прибавляютъ 56 литровъ воды, кипятятъ и хорошо снимаютъ образовавшуюся пѣну; когда пѣна болѣе не будетъ появляться, сиропу даютъ слегка остыть и прибавляютъ частями 40 литровъ спирта съ душистыми маслами, постоянно мѣшая, послѣ чего его хорошо взбалтываютъ и фильтруютъ или чрезъ бумагу, или чрезъ двойные чистые войлочные мѣшки.

2118. Бенедиктинъ.

Къ 100 литрамъ сиропа прибавляютъ 3 кило корки горькихъ померанцевъ (свѣжихъ), 3 кило корки апельсиновъ, 2 литра экстракта бенедиктина (extract. Cardui benedicti) и 20 граммъ шафрана, все настаиваютъ въ продолженіе 2 мѣсяцевъ, въ тепломъ мѣстѣ, ежедневно взбалтывая, затѣмъ фильтруютъ.

2119. Абрикотинъ.

10 кило спѣлыхъ душистыхъ абрикосовъ разрѣзываютъ на части вмѣстѣ съ кожицей, косточки отдѣльно хорошо толкутъ, а мякоть мнутъ въ деревянной ступкѣ, и все вмѣстѣ настаиваютъ въ 100 литрахъ сиропа въ продолженіе 1 мѣсяца; затѣмъ фильтруютъ и прибавляютъ небольшое количество настойки горькихъ миндалей (по вкусу); подкрашиваютъ въ розовый цвѣтъ.

2120. Ликеръ бордосскій.

10 граммъ масла анисоваго.
25 „ „ бадьяна.
2 „ „ корицы.

2121. Ликеръ кюрасо.

Къ 3 литрамъ алкоголя въ 90° прибавляютъ 2 литра эссенціи кюрасо, 50 кап. эссенціи ванили, 50 кап. эссенціи малины, ¹/₂ литра хорошаго ямайскаго рому и 15 фун. сахара, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ воды; чтобы на вкусъ вся эта жидкость была мягка, но не жгуча, добавляютъ еще достаточное количество воды, подкрашиваютъ пережженнымъ сахаромъ, фильтруютъ.

2122. Илъ.

На 5 литровъ сиропа берутъ 90 граммъ масла кюрасо, 40 граммъ португальскаго масла и 18 граммъ масла корицы. Подкрашиваютъ въ темножелтый цвѣтъ.

2123. Илъ голландскій.

Взять 10 штукъ средней величины горькихъ померанцевъ, снять кожу и эту кожу изрѣзать на кусочки и настаивать въ 2 литрахъ 55° спирта 2 недѣли, съ прибавленіемъ 4 граммъ корицы, 2 граммъ мускатнаго орѣха, 2 граммъ гвоздики и 125 граммъ стружекъ фернамбуковаго дерева; потомъ профильтровать и прибавить сиропа, приготовленнаго изъ 2 кило сахара, распущеннаго въ 1 литрѣ воды, и еще разъ профильтровать.

Если упомянутыхъ плодовъ нельзя найти свѣжими, то пріобрѣтаютъ сухія корки, которыя называются кюрасо. Ихъ размачиваютъ въ

холодной водѣ, шинкуютъ, наливаютъ 4 литрами воды съ прибавленіемъ 4 граммъ дву-углекислой соды и даютъ одинъ разъ вскипѣть; затѣмъ вынимаютъ изъ воды, которой даютъ хорошо стечь, и настаиваютъ въ вышесказанной пропорціи спирта 1 недѣлю. Безъ этой операціи ликеръ будетъ горькій и невкусный. Цвѣтъ придаютъ жженымъ сахаромъ.

2124. Ликеръ кофейный или мокко.

На 100 литровъ этого ликера берутъ 1 кило кофе мокко яванскаго и 1 кило цейлонскаго, поджариваютъ до свѣтлокоричневаго цвѣта, грубо мелютъ, обливаютъ по вкусу 45 кило спирта (90°) и 35 литр. воды и перегоняютъ. Въ то же время приготовляютъ сиропъ изъ 50 кило рафинированнаго сахара въ порошкѣ и (по возможности, менѣе) воды столько, чтобы сахаръ лишь могъ раствориться, прибавляютъ къ дестиллату и все оставляютъ закупореннымъ въ покоѣ.

Чѣмъ долѣе будетъ стоять, тѣмъ лучше. Для улучшенія вкуса этого ликера можно прибавить 10 литровъ ликера какао № 2125.

2125. Ликеръ какао.

Можно брать бобы или порошокъ какао. На 100 литровъ берутъ 8 кило какао, поджариваютъ и растираютъ въ порошокъ, смѣшиваютъ со спиртомъ, какъ № 2124, и 2 лотами поташа и даютъ стоять 2 сутокъ при 30—40° Цельз. Потомъ перегоняютъ до тѣхъ поръ, пока дестиллятъ еще даетъ вкусъ какао. Полученный дестиллятъ перегоняютъ нѣсколько разъ, пока совершенно исчезнутъ слѣды жирнаго масла какао, которое при охлажденіи собирается, очищается и въ продажѣ имѣетъ цѣнность, какъ побочный продуктъ.

2126. Ликеръ мараскинъ.

30 граммъ масла вишневыхъ косточекъ,
5 „ „ нероли,
5 „ настойки жасмина,
5 „ „ ванили.

2127. Ликеръ розовый.

15 граммъ розоваго масла. Подкрасить № 2107.

2128. Киршъ-вассеръ.

60 граммъ масла горькихъ миндалей и 5 граммъ масла нероли

2129. Или.

Взять кирша (въ 51%) 21 литръ, масла персиковыхъ косточекъ 4 грамма, воды лавровишневой 1 литръ, воды померанцевыхъ цвѣтовъ 1 литръ, спирту въ 90°—16 литровъ, сахару 45 кило, простой воды 30 литровъ.

Сахаръ кипятятъ съ обыкновенной водой и даютъ охладиться. Послѣ этого прибавляютъ 6 литр. спирту, а въ остальномъ спиртѣ распускаютъ масло, куда прибавляютъ киршъ, лавровишневую воду и воду померанцевыхъ цвѣтовъ, и вливаютъ въ сиропъ; затѣмъ хорошо перемѣшиваютъ и фильтруютъ.

2130. Ликеръ данцигскій.

30 граммъ масла анисоваго.
6 „ „ сельдерея.
15 „ „ оранжеваго.
5 „ „ укропнаго.
6 „ „ анжеликоваго.
2 „ „ коріандры.
6 „ „ тминнаго.

Послѣ фильтраціи прибавляютъ мелко истертые листочки чистаго золота или серебра.

2131. Шартрезъ.

Масла китайской корицы, лимоннаго, иссопа, мускатныхъ цвѣтовъ и гвоздики, каждаго—по 2 грамма, масла анжеликоваго 10 граммъ, масла англійской перечной мяты 20 граммъ, 36 литровъ спирту въ 90°, сахару 56 кило, воды 26 литровъ.

Сначала сахаръ распускаютъ въ горячей водѣ и кипятятъ, снимая пѣну, потомъ даютъ жидкости остыть и приливаютъ 6 литровъ спирту небольшими частями. Въ то же время всѣ масла растворяютъ въ оставшемся спиртѣ и приливаютъ къ сиропу, постоянно мѣшая. Окрашиваютъ въ желто-коричневый цвѣтъ.

2132. Ликеръ ванилевый.

1/2 литра настойки ванили на 100 литровъ сиропу.

2133. Доппель-кюмель

10 граммъ анисоваго масла.
25 „ масла бадьяна.
2 „ „ корицы.

2134. Ликеръ мятный.

40 граммъ французскаго мятнаго масла на 100 литровъ сиропу

2135. Ликеръ анисовый голландскій.

45 граммъ масла бадьяны.
40 „ „ анисоваго.
8 „ „ горькихъ миндалей.
6 „ „ укропнаго.
2 „ „ розоваго.
2 „ „ анжеликоваго.
Подкрашиваютъ зеленымъ колеромъ.

2136. Ликеръ ромовый.

Рому самаго лучшаго 45 литровъ, 14 литр. спирту въ 85°, сахару 55 кило и воды 22 литра. Приготовляютъ какъ № 2131, подкрашиваютъ въ желтый цвѣтъ.

2137. Ликеръ ананасный.

250 граммъ ананасной эссенціи на 100 литровъ сиропа.

2138. Ликеръ фіалковый.

Въ 4 литр. спирта (въ 90°) настаиваютъ порошокъ корня флорентинской фіалки, въ продолженіе 1 мѣсяца, ежедневно взбалтывая, и разбавляютъ сиропомъ изъ 3 кило сахару и 2 литровъ воды. Подцвѣчиваютъ въ синій цвѣтъ.

2139. Ликеръ клубничный.

2 кило свѣжихъ ягодъ пахучей клубники разминаютъ въ каменной чашкѣ, кладутъ въ бутыль, наливаютъ 2 литра спирта въ 90° и даютъ стоять 2 недѣли, ежедневно взбалтывая, послѣ чего прибавляютъ сиропъ изъ 3 кило сахара и 2 литр. воды и фильтруютъ.

2140 Ликеръ земляничный.

Приготовляютъ какъ № 2139.

2141. Ликеръ малиновый.

Приготовляютъ какъ № 2139.

2142. Лепешки для приготовленія ликеровъ, водокъ и лимонадовъ.

Беруть 40 ч. по вѣсу сахару рафинаду, 4 части эфирнаго масла или смѣсь разныхъ маселъ (смотря по букету, какой желаютъ сообщить), 5 част. известковой воды, 10 ч. обыкновенной воды и 2 ч. сахарнаго колера (№ 2112).

Смѣсь эту нагрѣваютъ на умѣренномъ огнѣ до кипѣнія и затѣмъ выливаютъ или въ формочки или прямо на мраморную плиту, и по остываніи рѣжутъ въ прямые квадратики, величиной приблизительно въ $^1/_2$ □ вершка.

Вмѣсто колера можно брать растительныя неядовитыя краски, какъ, напр.: шафранъ, индиго, карминъ и пр.

Для лимонадовъ лепешки приготовляются изъ тѣхъ же веществъ, по той же пропорціи и тѣмъ же способомъ, какъ предыдущія, но съ той только разницей, что къ упомянутой смѣси прибавляютъ по расчету на каждую лепешку приблизительно 2 золотн. сахару и около $^1/_2$ золотн. виннокаменной кислоты.

1 лепешку наломать въ куски, положить въ воду или спиртъ, вболтать, и—напитокъ готовъ. Лепешки же для лимонадовъ распускаются въ холодной водѣ.

2143. Наливка вишневая.

Насыпаютъ полную бутыль спѣлыми вишнями и наливаютъ спиртомъ въ 60 градусовъ, настаиваютъ въ теплѣ или на солнцѣ, не затыкая горлышка. Чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ лучше. По желанію, можно подсластить сахаромъ.

Еще лучше выходитъ эта наливка, если ее приготовлять изъ чищенныхъ вишенъ, а косточки истолочь въ чугунной ступкѣ и вмѣстѣ настаивать.

2144. Наливка изъ черныхъ сливъ.

Приготовляютъ какъ № 2143. Очень пикантный вкусъ является,

если къ ней, послѣ того какъ профильтруютъ, прибавить немного ванилевой настойки № 2098.

2145. Наливка изъ черной смородины.

Приготовляютъ какъ № 2143.

2146. Наливка изъ малины.

Приготовляютъ какъ № 2143.

2147. Наливка черемуховая.

Ягоды хорошо провяливаютъ въ печи или на солнцѣ, толкутъ вмѣстѣ съ косточками и поступаютъ какъ ук. въ № 2143; настаиваютъ 2 мѣсяца.

2148. Наливка клубничная.

Приготовляютъ какъ № 2143.

2149. Наливка розовая.

Бутыль наполняютъ листьями свѣжихъ цвѣтовъ розъ, наливаютъ хорошо очищенной водки и настаиваютъ, пока жидкость получится темно-янтарнаго цвѣта; затѣмъ подслащаютъ, слегка подогрѣваютъ и прибавляютъ осторожно нѣсколько капель разведенной сѣрной кислоты, отчего получится великолѣпный розовый цвѣтъ и запахъ.

2150. Наливка рябиновая.

Испечь рябину въ печи на доскахъ, чтобы сдѣлалась сильно морщинистой и почти сухой, насыпать ее до $^{2}/_{3}$ бутыли, налить бутыль доверху хорошей водкой и поставить въ теплое мѣсто, пока получится хорошій настой. По желанію, можно подсластить.

2151. Наливка изъ терна.

Совершенно спѣлымъ сухимъ терномъ наполняютъ бутыль, наливаютъ водки и хорошо настаиваютъ.

2152. Наливка изъ земляники.

Приготовляютъ какъ № 2143.

2153. Наливка изъ ежевики.

Приготовляютъ какъ № 2143. Для запаха прибавляютъ немного ванилевой настойки № 2098.

2154. Наливка изъ шелковицы.

Приготовляютъ какъ № 2153.

2155. Наливка изъ кизиля.

Приготовляютъ какъ № 2143.

2156. Сиропъ шампанскій для содовой воды.

1 литръ хорошаго бѣлаго столоваго вина, 60 граммъ коньяку (финь-шампань), 35 граммъ шери и 1400 граммъ сахару. 2—3 чайныя ложки этого сиропа кладутъ въ стаканъ и наполняютъ его содовой водой. Отличное прохладительное питье.

2157. Шампанскія изъ ягодъ.

Взять по 10 фун. красной, бѣлой и черной смородины и крыжовнику, перемыть и откинуть на рѣшето, потомъ сложить въ боченокъ, налить ведро воды, 1 штофъ спирту въ 90°, настоеннаго на померанцевой коркѣ, и все поставить въ теплое мѣсто, пока ягоды будутъ всплывать наверхъ, а жидкость мутиться; тогда жидкость сливаютъ съ ягодъ въ другой боченокъ и прибавляютъ сиропу изъ $4^1/_2$ фун. сахара и 1 бут. воды и снова ставятъ въ теплое мѣсто, часто взбалтывая, чтобы сахаръ распустился. Послѣ 3-хъ дней боченокъ переносятъ на погребъ, чтобы образовался осадокъ, и разливаютъ въ бутылки, которыя хорошо закупориваютъ; черезъ мѣсяцъ можно употреблять.

2158. И л и.

Крыжовникъ не совсѣмъ спѣлый истолочь въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ и на каждый штофъ этого сока прибавить штофъ воды, процѣдить сквозь сито, положить на каждый штофъ этой жидкости $^1/_2$ фун. сахару и дать стоять двое сутокъ. На каждое ведро этой смѣси влить бутылку спирту въ 90° и боченокъ въ теченіе двухъ мѣсяцевъ оставить незакупореннымъ, а образовав-

шуюся пѣну снимать. По прошествіи этого времени, бочку закупориваютъ и даютъ стоять цѣлый годъ; потомъ разливаютъ въ бутылки.

2159. Мли.

Варятъ $^1/_2$ часа 9 фун. сахару съ 1 ведромъ воды, снимаютъ пѣну и горячій растьоръ наливаютъ на 12 фун. коринки безъ стеблей. Когда смѣсь охладится, даютъ бродить 2 дня и процѣживаютъ чрезъ войлочный фильтръ въ боченокъ, куда прибавить немного раствора рыбьяго клея, чтобы освѣтлить жидкость; оставляютъ въ покоѣ на 1 мѣсяцъ и разливаютъ по бутылкамъ, куда прибавляютъ немного сахарнаго сиропа.

ОТДѢЛЪ XV.

РЕЕСТРЪ ОБѢДАМЪ НА ЦѢЛЫЙ ГОДЪ.

Реестръ обѣдамъ на цѣлый годъ изъ двухъ блюдъ, въ праздники изъ трехъ.

ЯНВАРЬ.

1. Консоме изъ дичи № 125.
   Кулебяка по-русски № 72.
   Глухарь жареный № 715.
   Желе лимонное № 1300.
2. Супъ изъ телячьей головки № 221.
   Каша изъ смоленск. крупъ № 1115.
3. Супъ жульенъ № 155.
   Пирожки съ ливеромъ № 106.
   Заяцъ подъ сметаной № 744.
   Варенецъ № 1098.
4. Супъ изъ потроховъ № 225.
   Драчена изъ тыквы № 1103.
5. Супъ изъ чечевицы № 217.
   Лещъ жареный № 935.
6. Консоме по-англійск. № 126.
   Гренки № 1.
   Гусь жареный № 749.
   Кремъ кофейный № 1312.
7. Разсольникъ изъ потроховъ № 149.
   Каша гречневая № 1110.
8. Супъ-пюре изъ фасоли № 250.
   Жареная навага № 943.
9. Супъ изъ говядины № 123.
   Каша пшенная № 1121.
10. Бульонъ № 125.
    Пирожки съ мовгами № 88.
    Дичь жареная № 736.
    Желе на винѣ № 1302.
11. Супъ изъ потроховъ № 225.
    Грудинка телячья подъ соусомъ № 594.
12. Борщъ обыкновен. № 128.
    Печонка подъ соус. № 625.
13. Щи кислыя съ рыбой № 920.
    Карпъ а ля Ротшильдъ № 981.
14. Супъ польскій № 160.
    Печонка тушоная № 623.
15. Супъ съ грибами № 873.
    Рыба жареная № 997.
16. Щи изъ кислой капусты № 264.

Каша съ дичью № 1118.

17. Супъ съ фрикадельею изъ говядины № 209.
Рябчики жареные № 739.
Пирогъ яблочный № 1414.

18. Супъ изъ рубца № 219.
Баранина жареная 582.

19. Похлебка картоф. № 267.
Говядина тушоная № 458.

20. Борщъ малороссійск. № 129.
Каша гречневая № 1110.

21. Супъ изъ грибовъ № 227.
Караси съ лукомъ № 930.

22. Супъ лапша № 237.
Котлеты рублен. № 521.

23. Щи изъ кислой капусты № 264.
Каша жареная гречневая № 1111.

24. Консоме изъ говяд. № 123.
Пирогъ съ ливеромъ № 106.
Кисель клюквен. № 1323.

25. Супъ французскій № 152.
Гренки съ фаршемъ № 9.
Телятина подъ бешамелью № 592.

26. Борщъ польскій № 131.
Грудинка телячья № 594.

27. Щи изъ головизны № 920.
Снитки жареные съ картофелемъ № 949.

28. Супъ съ макарон. № 284.
Сальникъ № 576

29. Щи съ грибами № 918
Корюшка жареная на постномъ маслѣ № 944.

30. Кутья для помин. № 1293.
Супъ съ фрикадельею изъ печонки № 213.
Мозги подъ соус. № 605.

31. Супъ жульенъ № 155.
Пирогъ съ говядиной № 77.
Штуфатъ по-итальян. № 476.
Кисель молочный № 1323.

ФЕВРАЛЬ.

1. Супъ раковый № 888.
Сомъ подъ соус. № 990.

2. Уха изъ налимовъ № 880.
Пирогъ архіерейск. № 83.
Жареная корюшка № 944.
Кремъ лимонный или апельсинный № 1318.

3. Щи кислыя со снитками № 920.
Судакъ грилье № 948.

4. Блины № 1171.
Уха изъ какой-либо рыбы № 882.
Судакъ заливной № 984.

5. Блины № 1170.
Уха изъ карасей № 877.
Кремъ сливочный № 1311.

6. Блины съ печон. № 1177.
Уха изъ севрюги. № 886.
Желе лимонное № 1300.

7. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ № 225.
Гусь жареный № 750.
Вафли со сливк. № 1194.

8. Калья № 924.
Оладьи постныя № 1180.

9. Супъ пюре изъ чечевицы № 904.
Икра грибная № 1094.

10. Винегретъ сборный № 1106

Кисель овсяный № 1166b.
11. Супъ изъ луку № 909.
Каша ячная № 1120.
12. Борщъ съ грибами № 894.
Кисель гороховый № 1167.
13. Щи съ грибами № 918.
Драчена изъ картофеля на постн. маслѣ № 1102.
14. Супъ пюре изъ брюквы № 255.
Пастетъ изъ рыбы № 994.
Навага жареная № 943.
Желе на винѣ № 1302.
15. Супъ гороховый № 168.
Судакъ заливной № 984.
16. Похлебка карт. № 921.
Треска на винѣ № 1004.
17. Супъ овсяный № 166.
Щука по-жидовски № 972.
18. Уха изъ бѣлуги № 885.
Снитки жареные № 949.
19. Супъ пюре изъ картофеля № 251.
Молоки жареныя № 991.
20. Лапша съ грибами № 894.
Карпъ жареный № 941.
21. Уха изъ осетрины № 884.
Кроветы постные № 22.
Осетрина разварная подъ соусомъ № 969.
Пампушки малорос. № 1275.
22. Супъ съ вермишелью постный № 875.
Севрюга жареная № 932.
23. Супъ изъ севрюги № 891.
Караси съ лукомъ № 930.
24. Супъ овсяный со снитками № 854.
Калья по-армян. № 926.
25. Супъ съ кнелью изъ рыбы № 855.
Лещъ жареный № 935.
26. Солянка рыбная № 916.
Драчена на миндальномъ молокѣ № 1104.
27. Супъ съ ушками изъ каши № 861.
Сомъ подъ соус. № 990.
28. Солянка польская № 917.
Сигъ жареный № 946.
Компотъ изъ ябл. № 1309.

МАРТЪ.

1. Борщъ изъ свеклы № 896
Солянка рыбная. № 1016.
2. Супъ съ ушками изъ грибовъ № 862.
Винегретъ изъ тѣльнаго № 1009.
3. Борщъ изъ луку № 895.
Фаршмакъ изъ кил. № 1017.
4. Супъ пюре изъ рыб. № 901.
Сомъ жареный № 938.
5. Похлебка картоф. № 921.
Икра по грузин. № 1027.
6. Супъ пюре изъ крупъ № 902.
Котлеты изъ рыбы № 992.
7. Супъ раковый № 889.
Стерлядь по-америк. № 952.
Бланманже на миндальн. молокѣ № 1257.
8. Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты № 863.

Форель разварная № 962.
9. Супъ изъ рыбныхъ молокъ № 892.
Судакъ на винѣ № 960.
10. Супъ пюре изъ бобовъ № 905.
Тѣльное № 1010.
11. Уха изъ судака какъ № 877.
Клецки къ ухѣ № 39.
Судакъ подъ соусомъ какъ № 969.
12. Супъ пюре изъ земляной грушн № 907.
Пастетъ изъ рыбы № 994.
13. Борщъ съ ушками № 900.
Форель на скорую руку № 966.
14. Супъ раковый № 888.
Лососина разварная № 950.
Компотъ изъ каштановъ № 1306.
15. Щи изъ свѣжей капусты № 919.
Севрюга разварная № 961.
16. Супъ пюре изъ тыквы № 912.
Бигосъ рыбный № 1006.
17. Супъ пюре изъ раковъ № 914.
Пельмени рыбные № 1011.
18. Борщъ изъ карасей № 897.
Майонезъ изъ обыкновенныхъ раковъ № 1014.
19. Щи изъ кисл. капусты № 920.
Каша гречневая съ постнымъ масломъ № 1110.
20. Солянка рыбная № 916.
Винегретъ постный № 1787.
21. Уха изъ налимовъ № 880.
Кроветы постные № 792.
Осетрина жареная № 931.
Желе на винѣ № 1302.
22. Похлебка карт. № 921.
Студень изъ рак. 1026.
23. Холодникъ № 922.
Грибы соленые жареные № 1092.
24. Лапша съ грибами № 875.
Икра грибная № 1784.
25. Уха изъ стерлядей № 878.
Пирожки изъ рак. № 808.
Корюшка жарен. № 944.
Бланманже на миндальн. молокѣ № 1256.
26. Супъ гороховый № 871.
Рѣдька № 1048.
27. Тюря или мурцовка № 925.
Икра грибная № 1784.

Уборка стола.

28. 1) Форшмакъ цар. № 612.
2) Яйца крашеныя.
3) Яйца гусиныя № 1147.
4) Ветчина запеченая или варен. № 570.
5) Колбаса разная.
6) Сыръ пошпесъ № 1949.
7) Говядина охотничья, полюбительски № 455.
8) Жареная телячья нога № 587.
9) Залив. изъ дичи № 649.
10) Поросенокъ жареный № 577.
11) Индѣйка фаршированная каштанами № 690.
12) Гусь съ яблоками № 750.
13) Желе куриное гнѣздо № 1305.
14) Баба заварная № 1503.
15) Баба телевая № 1506.
16) Мазурки польскіе № 1522.

17) Пасха № 1297.
18) Куличъ № 1518.
19) Тортъ № 1608.
20) Сливочное масло.

Разныя водки, наливки и вина по желанію.

На обѣдъ щи зеленыя № 266 и что-либо со стола, въ разогрѣтомъ или холодномъ видѣ.

29. Что-либо со стола и бульонъ № 123.
30. Что-либо со стола и супъ протаньеръ № 153.
31. Что-либо со стола и зеленыя щи № 266.

АПРѢЛЬ.

1. Супъ жульенъ № 155.
   Индѣйка фаршир. № 690.
   Сырники (изъ пасх.) № 1282.
2. Супъ изъ корешевъ № 151.
   Гусь фаршированъ. № 750.
   Желе (со стола) № 1305.
3. Супъ изъ шотр. № 225.
   Поросенокъ фар. № 577.
   Тортъ (со стола) № 1608.
4. Бульонъ № 123.
   Пирогъ съ ливер. № 106.
   Жареная корюшка № 944.
   Блинчики № 1185.
5. Супъ съ фрикаделью № 209.
   Утка жареная съ грудями № 702.
6. Щи зеленыя № 266.
   Почки въ мадерѣ № 517.
7. Супъ раковый № 888.
   Осетрина заливная № 986.
8. Щи зеленыя № 266.
   Рубцы № 509.
9. Борщъ съ гриб. № 894.
   Сомъ подъ соус. № 990.
10. Щи кислыя № 264.
    Говядина по-порт. № 468.
11. Супъ весенній № 154.
    Ростбифъ № 477.
    Пудингъ изъ ржаного хлѣба № 1429.
12. Супъ пюре изъ курицы № 238.
    Битки въ сметанѣ № 493.
13. Супъ съ клецками изъ яицъ № 189.
    Телятина въ раковинахъ № 588.
14. Пельмени рыби. № 1011.
    Щука по-итальян. № 974.
15. Супъ пюре изъ луку № 253.
    Поросенокъ жареный № 577.
16. Уха изъ пескарей № 882.
    Карпъ или лещъ жареный № 941.
17. Супъ польскій № 160.
    Телятина жареная № 591.
18. Бульонъ чистый № 123.
    Пирогъ изъ кислой капусты № 91.
    Ножки телячьи № 608.
    Суфле изъ орѣховъ № 1381.
19. Супъ изъ ливера № 222.
    Говядина гашe № 467.
20. Колтуны по-литовски № 482.
    Пилавъ изъ курицы № 645.
21. Консоме изъ рыбы № 853.
    Кроветы № 792.

Бѣлуга разварная съ хрѣномъ № 978.

22. Супъ съ ушками № 196.
Бифштексъ № 478.

23. Пельмени съ капуст. № 1139.
Судакъ заливной № 984.

24. Похлебка картофельн. № 267.
Каша ячная № 1120.

25. Супъ изъ саго № 217.
Пирожки блинчат. № 109.
Бифштексъ по-гамбургски № 479.

Кисель яблочный № 1326.

26. Щи съ кисл. капуст. № 264.
Вымя подъ соусомъ № 492.

27. Супъ армянскій хашо № 156.
Говядина по-гусарски № 469.

28. Супъ гороховый № 168.
Цимисъ жидовскій № 1061.

29. Супъ изъ рубцовъ № 220.
Каша манная № 1122.

30. Супъ пюре изъ спаржи № 258.
Сморчки фарш. № 1096.

М А Й.

1. Щи зеленыя № 266.
Грудинка съ соей № 597.

2. Супъ чистый № 123.
Гренки № 2.
Головка а ля тортю № 603.
Кисель изъ кваса № 1325.

3. Супъ съ клецками изъ печонки № 187.
Вымя тушоное № 492а.

4. Супъ съ гренками № 172.
Каша по-итальянски № 1124.

5. Похлебка картофельн. № 921.
Спаржа № 1047.

6. Бульонъ № 123.
Тартины изъ мозг. № 26.
Курица подъ соусомъ № 679.
Кремъ изъ сабайона № 1313.

7. Борщъ съ грибами № 132.
Судакъ маренгаль № 956.

8. Супъ картофельный № 267.
Пилавъ изъ баран. № 641.

9. Супъ польскій № 160.
Пирожки съ ливер. № 106.
Почки въ мадерѣ № 517.
Желе на винѣ № 1302.

10. Супъ изъ телячьей головки № 221.
Шилоплавъ грузинскій № 747.

11. Щи зеленыя № 266.
Каша гречневая № 1110.

12. Солянка польская № 917.
Лопатки гороховыя № 1033.

13. Пельмени сибирск. № 485.
Битки № 493.

14. Уха изъ мел. рыбы № 882.
Рыба жареная № 927.

15. Супъ изъ свѣжаго гороха № 248.
Печонка жареная № 624.

16. Супъ съ фрикаделью № 209.
Фрикасе изъ телят. № 617.
Аркасъ № 1254.

17. Консоме № 123.
Волованы № 111.
Индѣйка фарш. № 690.
Пирогъ воздуш. № 1405.

18. Щи изъ свѣжей капусты № 263.

Кишки жареныя № 575.

19. Супъ съ фрикаделью изъ творогу № 214.
Поросенокъ жарен. № 577.

20. Супъ пюре изъ дичи № 244.
Головка натуральная № 604.

21. Щи зеленыя № 266.
Вымя подъ соусомъ № 492.

22. Борщъ обыкновен. № 128.
Солонина съ пюре № 519.

23. Бульонъ № 123.
Пирожки блинчатые № 109.
Телятина для друзей № 590.
Трубочки со сливк. № 1387.

24. Похлебка съ карт. № 921.
Картофель жарен. № 1067.

25. Супъ пюре изъ чечевицы № 904.
Рыба жареная № 927.

26. Супъ пюре изъ турецкихъ бобовъ № 905.
Драчена изъ карт. № 1102.

27. Щи съ грибами № 918.
Севрюга разварная № 961.

28. Лапша съ грибами № 875.
Грибы суш. жарен. № 1093.

29. Борщъ съ грибами № 894.
Судакъ фаршированн. № 959.

30. Уха изъ осетрины № 884.
Крокеты изъ риса съ грибами № 22.
Жареные караси съ лукомъ № 930.
Мороженое ягодное № 1349.

31. Борщъ изъ бѣлуги № 898.
Тѣльное № 1010.

ИЮНЬ.

1. Пельмени изъ грибовъ № 1140.
Судакъ на винѣ № 960.

2. Борщъ съ грибами № 894.
Солянка на ков. № 1016.

3. Пельмени изъ капусты № 1139.
Снитки жареные № 949.

4. Уха изъ мелкой рыбы № 882.
Щука тушоная съ хрѣномъ № 975.

5. Похлебка картофельн. № 921.
Икра грибная № 1784.

6. Уха изъ карасей № 877.
Суфле изъ раковъ № 1025.
Какія-либо ягоды.

7. Супъ пюре изъ гороха № 906.
Осетрина жареная № 931.

8. Солянка рыбная № 916.
Винегретъ № 1787.

9. Борщъ изъ свеклы № 896.
Пшенная каша № 1121.

10. Пельмени рыбныя № 1011.
Севрюга разварная № 961.

11. Супъ изъ рыбы № 853.
Гренки изъ селедки № 6.

12. Супъ изъ марин. грибовъ № 228.
Бигосъ рыбный № 1006.

13. Супъ пюре изъ моркови № 908.
Бѣлуга разварная № 978.
Какія либо ягоды.

14. Солянка рыбная № 916.
Драчена изъ карт. 1102.

15. Щи съ грибами № 918.
Пастетъ изъ раковъ № 995.

16. Супъ пюре изъ земляной груши № 907.
Форшмакъ изъ килекъ № 1017.
17. Супъ изъ рыбы № 853.
Рыба разварная съ хрѣномъ, ост. отъ супа.
18. Супъ съ клецками изъ рыбы № 190b.
Бѣлуга холодная № 988.
19. Супъ пюре изъ рыбы № 901.
Молоки жареныя № 991.
20. Уха изъ мел. рыбы № 882.
Пирогъ или пирожки изъ раковъ № 808.
Жареная осетрина № 931.
Какія-либо ягоды.
21. Борщъ изъ сома № 899.
Лапшевникъ № 1169.
22. Пельмени изъ рыбы № 1011.
Рыба жареная № 997.
23. Супъ изъ грибовъ № 872.
Форель разварная. № 962.
24. Щи изъ кислой капусты № 264.
Севрюга разварная № 961.
25. Картофельная похлебка № 921.
Котлеты рыбныя № 992.
26. Пельмени изъ рыбы № 1011.
Тѣльное № 1010.
27. Ботвинья № 923.
Осетрина жареная № 931.
Ягоды какія-либо.
28. Холодникъ № 922.
Сомъ подъ соусомъ № 990.
29. Супъ жульенъ № 155.
Пирогъ изъ свѣжей капусты и цыплятъ № 90.
Рябчики жареные № 739.
Пирогъ воздушный со сливками № 1405.
30. Супъ грибной № 872.
Караси жареные № 930.

ІЮЛЬ.

1. Щи зеленыя № 266.
Рагу № 503.
2. Свекольникъ № 293.
Снитки жареные 949.
3. Похлебка картоф. № 267.
Каша гречневая съ молокомъ № 1113.
4. Окрошка № 289.
Жаркое маринован. № 454
Блинчики № 1259.
5. Борщъ малорос. № 129.
Пастетъ изъ телятины № 655.
6. Супъ итальянскій № 159.
Сальникъ № 576.
7. Холодникъ № 922.
Молоки жареныя № 991.
8. Щи зеленыя № 266.
Котлеты отбивныя телячьи № 529.
9. Солянка рыбная № 916.
Лапшевникъ № 1169.
10. Супъ съ ветчиной и горошкомъ № 231.
Вареники съ сыр. № 1138.
11. Ботвинья № 923.
Почки съ картофелемъ № 518.
Компотъ изъ ягодъ № 1307.

12. Пельмени сибирск. № 485.
Капуста цвѣтная или спаржа № 1036.
13. Разсольникъ изъ почекъ № 148.
Рубцы холодные № 511.
14. Холодникъ № 922.
Рыба жареная № 927.
15. Супъ пюре марго № 245.
Поросенокъ заливн. № 580.
16. Супъ грибной № 872.
Караси жареные съ лукомъ № 930.
17. Супъ изъ рубцовъ № 219.
Телятина съ вишнями № 589.
18. Ботвинья № 923.
Головка тортю № 603.
Ягоды со сливками.
19. Разсольникъ изъ утки № 138.
Солянка съ хрѣномъ № 519.
20. Супъ протаньеръ № 153.
Котлеты рубленыя № 524.
21. Холодникъ № 268.
Севрюга разварная.
22. Окрошка № 269.
Головка подъ краснымъ соусомъ № 602.
23. Свекольникъ № 293.
Осетрина жареная № 931.
24. Супъ протаньеръ № 153.
Вареники съ сыр. № 1138.
25. Щи изъ свѣжей капусты № 263.
Печонка въ сметанѣ № 626.
Ягоды со сливками.
26. Супъ изъ рубцовъ № 219.
Ножки телячьи № 611.
27. Супъ джаксонъ № 247.
Волованы № 111.
28. Супъ съ грибами и маслинами № 918.
Щука по-жидовски № 971.
29. Супъ картофельный № 218.
Рубцы подъ соусомъ № 508.
30. Холодникъ № 922.
Рыба подъ соусомъ № 990.
31. Борщъ малорос. № 129.
Каша изъ смолен. крупъ № 1114.

АВГУСТЪ.

1. Ботвинья № 923.
Жареная осетрина № 931.
Арбузъ.
2. Солянка рыбная № 916.
Грибы жареные № 1089.
3. Супъ грибной № 872.
Судакъ жареный № 931.
4. Супъ изъ чечевицы № 249.
Каша-размазня № 1112.
5. Супъ грузинскій № 157.
Каша пшенная № 1121.
6. Уха изъ мелкой рыбы № 882.
Растегаи изъ рыбы съ вязигой № 75.
Сыръ подъ раковымъ соусомъ № 765.
Желе изъ ягодъ № 1301.
7. Супъ съ грибами № 872.
Рыба жареная № 927.
8. Ботвинья № 923.
Жареные спитки съ картофелемъ № 949.
Желе на винѣ или ягодное № 1302.

9. Супъ съ клецками изъ раковъ № 858.
Севрюга разварная № 961.
10. Пельмени изъ рыбы № 1011.
Грибы жареные № 1088.
11. Супъ изъ пива № 1245.
Каша на грибномъ бульонѣ № 1117.
12. Супъ овсяный № 242.
Груша земляная жареная № 1054.
13. Супъ съ фрикаделью изъ рыбы № 868.
Щука фаршированная по-жидовски № 972.
14. Супъ съ клецками изъ рыбы № 859.
Жареная рыба въ сметанѣ № 928.
15 Ботвинья № 923.
Дулма по-гречески № 563.
Яблоки въ гратинѣ № 1377.
16. Борщъ малорос. № 129.
Каша изъ смолен. крупъ № 1114.
17. Рассольникъ изъ почекъ № 148.
Битки № 493.
18. Солянка рыбная № 916.
Оладьи постныя № 1270.
19. Супъ яичный № 165.
Ростбифъ № 477.
20. Супъ грибной № 873.
Котлеты рыбныя № 992.
21. Щи изъ свѣжей капусты № 263.
Коровай изъ блиновъ № 73.
22. Окрошка № 289.
Цвѣтная капуста № 1036.
Макароны по-польс. № 1296.
23. Щи зеленыя № 266.
Ростбифъ № 477.
24. Супъ изъ рубца № 219.
Ножки телячьи № 609.
25. Щи изъ свѣжей капусты № 919.
Грибы жареные № 1089.
26. Борщъ малорос. № 129.
Макароны по-итальянски № 1129.
27. Супъ изъ бѣлуги № 890.
Бѣлуга разварная № 978.
28. Колтуны литовскіе № 482.
Котлеты рубленыя № 521.
29. Уха изъ мелкой рыбы № 882.
Растегаи изъ печонокъ налимовъ № 806.
Жареная рыба № 927.
Компотъ изъ грушъ № 1308.
30. Супъ съ клецками № 183.
Зразы скорыя № 488.
31. Борщъ № 128.
Клопсъ кёнигсберг. № 498.

СЕНТЯБРЬ.

1. Супъ пюре изъ земляной груши № 907.
Окуни жареные № 947.
2. Щи зеленыя № 266.
Пилавъ изъ баранины № 641.
3. Супъ пюре изъ тыквы № 912.
Рѣпа печеная № 1063.
4. Рассольникъ по-польс. № 150
Шпинатъ съ яйцами № 1029.
5. Консоме № 123.
Кулебяка по-русски № 72.
Спаржа № 1047.

Ягоды со сливками.

6. Окрошка № 291.
Артишоки № 1078.

7. Супъ изъ рубцовъ № 219.
Морковь подъ соусомъ № 1057.

8. Солянка польская № 917.
Осетрина по-америк. № 952.
Артишоки по-англ. № 1083.

9. Свекольникъ № 293.
Баранина жареная № 582.

10. Супъ овсяной № 242.
Груша земляная въ кларѣ № 1054.

11. Похлебка картоф. № 267.
Капуста фаршир. № 1040.

12. Супъ съ фрикад. № 209.
Фрикасе изъ телят. № 615.
Спаржа подъ голланд. соусомъ № 1047.

13. Супъ изъ пива № 1245.
Пилавъ по-грузин. № 643.

14. Уха изъ стерлядей № 878.
Пирогъ изъ рису и вязиги съ рыбой № 105.
Лососина подъ раковымъ соусомъ № 765.
Арбузъ или дыня.

15. Супъ съ ушками изъ рыбы № 866.
Пастетъ изъ рыбы № 994.

16. Супъ съ фрикаделью изъ почекъ № 210.
Солонина съ пюре № 519.

17. Супъ пюре изъ томатовъ № 901а.
Жареная тыква № 1044.

18. Борщъ № 128.
Каша гречневая пуховая № 1113.

19. Консоме № 123.
Пирожки блинч. № 109.
Дичь какая-нибудь жареная.
Желе тѣневое № 1303.

20. Супъ съ свѣжей капустой № 262.
Тыква запеченая № 1043.

21. Похлебка картоф. № 267.
Кукуруза № 1046.

22. Супъ съ клецками изъ мозговъ № 191.
Пампушки польскія №1109.

23. Супъ изъ свѣжей капусты № 262.
Баклажаны фарш. № 1049.

24 Супъ пюре изъ земляной груши № 907.
Солянка рыбная на сковородѣ 1016.

25. Щи кислыя № 264.
Каша изъ смолен. крупъ № 1114.

26. Бульонъ № 123.
Тартины изъ почекъ № 27.
Пудингъ по-жидовс. №1438.
Кукуруза № 1046.

27. Супъ картофельный № 267.
Капуста фаршированная № 1040.

28. Борщъ польскій № 131.
Артишоки № 1078.

29. Супъ съ ушками изъ рыбы № 866.
Земляная груша № 1052.

30 Супъ съ клецками изъ мозговъ № 191.
Рубцы подъ соусомъ № 508.

ОКТЯБРЬ.

1. Супъ пюре изъ дичи № 344.
   Пирожки „рояль“ № 87.
   Цыплята а ля Марго № 674.
   Кремъ сливочный № 1311.
2. Щи кислыя № 264.
   Каша изъ смолен. крупъ № 1114.
3. Супъ съ фрикаделью изъ фисташекъ № $^{123}/_{21}$.
   Заливное изъ дичи № 649.
   Компотъ яблочный № 1309.
4. Супъ изъ свѣжей капусты № 263.
   Зразы по-литовски № 486.
5. Супъ карт. съ клецками № 192.
   Котлеты телячьи отбивныя № 529.
6. Супъ рыбный съ ушками изъ свѣжей капусты № 863.
   Рыба жареная № 997.
7. Борщъ малороссійск. № 129.
   Котлеты рубленыя № 521.
8. Борщъ изъ печеной свеклы № 896.
   Пудингъ изъ рыбы № 1012.
9. Супъ изъ томатовъ № 239.
   Кишки жареныя 575.
10. Щи изъ свѣжей капусты № 263.
    Вымя жареное № 491.
    Арбузъ или дыня.
11. Супъ изъ индѣйки № 223.
    Телятина а ля метръ д'отель № 593.
12. Супъ съ ушками изъ мяса № 196.
    Рубцы подъ соусомъ № 508.
13. Уха изъ мелкой рыбы № 882.
    Рыба жареная № 928.
14. Супъ раковый № 888.
    Караси съ лукомъ № 930.
    Арбузъ или дыня.
15. Супъ пюре изъ спаржи № 258.
    Рыба жареная № 927.
16. Щи изъ свѣжей капусты № 262.
    Ножки телячьи № 611.
17. Супъ съ фрикаделью изъ телятины № 211.
    Почки подъ соусомъ № 515.
    Арбузъ или дыня.
18. Щи зеленыя № 266.
    Телячья головка № 604.
19. Супъ съ кнелью изъ куръ № $^{123}/_{11}$.
    Артишоки фаршир. № 1082.
20. Супъ пюре изъ земляной груши № 252.
    Пастетъ изъ рыбы № 994.
21. Щи изъ свѣжей капусты № 262.
    Буженина № 567.
22. Свекольникъ № 293.
    Пудингъ изъ щуки № 1012.
23. Щи зеленыя № 266.
    Цимисъ жидовскій № 1061.
24. Борщъ малороссійск. № 129.
    Рябчики жареные № 739.
    Армериттеръ № 1274.
25. Супъ изъ рубца № 219.
    Каша пуховая ячная съ молокомъ № 1120.
26. Рассольникъ изъ почекъ № 148.

Голубцы № 560.

27. Супъ пюре изъ фасоли № 250.
Севрюга разварная № 961.

28. Супъ изъ ливера № 222.
Утка жареная съ грудями № 702.

29. Супъ пюре изъ тыквы № 256.
Щука по-итальянски № 974.

30. Похлебка картофел. № 267.
Жареная говядина № 459.

31. Супъ протаньеръ № 153.
Пирожки блинчатые № 109.
Свинныя котлеты отбивныя № 531.
Арбузъ или дыня.

НОЯБРЬ.

1. Щи изъ свѣжей капусты № 263.
Уши свиныя № 633.

2. Борщъ польскій № 131.
Пилавъ изъ индѣйки № 647.

3. Уха изъ мелкой рыбы № 882.
Бѣлуга разварная № 978.

4. Супъ изъ рубца № 219.
Курица жареная № 676.

5. Супъ раковый № 888.
Рыба жареная № 927.

6. Щи изъ свѣжей капусты № 263.
Голубцы № 560.

7. Консоме № 123.
Тартины изъ почекъ № 27.
Суфле изъ рябчиковъ № 711.
Артишоки фаршир. № 1082.

8. Похлебка картофел. № 267.
Драчена изъ тыквы № 1103.

9. Пельмени сибирскія № 485.
Кукуруза № 1046.

10. Щи кислыя № 920.
Форель разварная № 962.

11. Щи изъ свѣжей капусты № 263.
Сальникъ № 576.

12. Супъ пюре изъ землян. груши № 252.
Крупеникъ № 1165b.

13. Супъ картофельный № 267.
Цимисъ жидовскій № 1061.

14. Бульонъ № 123.
Пирожки по-любительски № 86.
Вальдшнепъ № 725.
Кремъ сливочный № 1311.

15. Супъ пюре изъ фасоли № 250.
Караси съ лукомъ № 930.

16. Супъ овсяной № 242.
Тѣльное № 1010.

17. Щи съ грибами № 918.
Грибная икра № 1784.

18. Супъ съ ушками изъ грибовъ № 202.
Снитки жареные № 949.

19. Супъ пюре изъ моркови № 908.
Севрюга разварная № 961.

20. Картофел. похлебка № 921.
Солянка рыбная на сковородѣ № 1016.

21. Уха изъ налимовъ № 880.
Пирогъ со свѣжей капустой № 809.
Лососина разварная № 950.
Супъ изъ саго на винѣ № 1242.

22. Щи кислыя № 920.
Навага жареная № 943.
23. Супъ изъ кваса № 1246.
Лещъ фаршированъ. № 937.
24. Супъ пюре изъ гороху № 248.
Сомъ жареный № 938.
25. Супъ итальянскій № 159.
Севрюга разварная № 961.
26. Супъ пюре изъ тыквы № 256.
Гренки изъ селедки № 6.
27. Похлебка съ грибами № 921.
Котлеты рисовыя № 1142.
28. Солянка польская № 917.
Пирогъ съ сухими грибами № 813.
Осетрина жареная № 931.
Желе лимонное № 1300.
29. Супъ овсяной № 243.
Судакъ заливной № 984.
30. Супъ пюре изъ фасоли № 250.
Карпій жареный № 941.

ДЕКАБРЬ.

1. Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты № 863.
Форшм. изъ филекъ № 1017.
2. Борщъ изъ бѣлуги № 898.
Грибы соленые жареные № 1092.
3. Щи съ грибами № 918.
Икра грибная № 1094.
4. Супъ овсяный со снитками № 854.
Винегретъ постный № 1787.
5. Супъ раковый № 888.
Пирожки растегаи № 805.
Корюшка жареная № 944.
Компотъ изъ каштановъ № 1306.
6. Солянка польская № 917.
Пирогъ архіерейск. № 807.
Бѣлорыбица разварн. № 979.
Желе тѣневое 1303.
7. Грибной супъ съ клецками № $^{873}/_{880}$.
Майонезъ изъ рыбы № 1015.
8. Супъ пюре изъ брюквы № 911.
Пирогъ съ солеными грибами № 814.
9. Борщъ съ грибами № 894.
Снитки жареные № 949.
10. Щи грибныя № 918.
Гренки изъ селедки № 1018.
11. Солянка рыбная № 916.
Навага жареная № 943.
12. Уха изъ окуней 883.
Пирогъ съ кислой капустой № 810.
13. Супъ лапша № 875.
Сомъ подъ соусомъ № 990.
14. Похлебка картофельная № 921.
Карпій фаршированъ. № 942.
15. Супъ пюре изъ тыквы № 912.
Раки по-русски № 1020.
16. Борщъ изъ карасей № 897.
Винегретъ рыбный № 1007.
17. Солянка рыбная № 916.
Икра по-грузински № 1027.
18. Супъ изъ севрюги № 891.
Тѣльное № 1010.

19. Уха изъ стерляди № 878.
Пирожки съ рыбой и рисомъ № 822.
Жареная осетрина № 931.
Компотъ изъ яблокъ № 1309.

20. Борщъ съ ушками № 900.
Лещъ жареный № 937.

21. Щи изъ свѣжей капусты № 919.
Навага жареная № 943.

22. Супъ пюре изъ луку № 909.
Пельмени изъ рыбы № 1011.

23. Похлебка картофельн. № 921.
Сигъ разварной № 982.

24. Уха изъ налимовъ № 880.
Растеган изъ рыбы № 805.
Жареная осетрина № 931.
Вяваръ № 1249.

25. Поросенокъ заливной № 580.
Консоме № 123.
Гренки № 1.
Гусь съ яблоками № 750.
Желе № 1304.

26. Поросенокъ заливной № 580.
Рассольникъ изъ потроховъ № 149.
Сырники № 1135.

27. Супъ съ ушками изъ телятины № 197.
Рябчики фаршированн. № 742.
Аркасъ № 1254.

28. Супъ польскій № 160.
Рябчики въ сметанѣ № 740.
Яблоки въ гратинѣ № 1377.

29. Бульонъ № 123.
Пирогъ со свѣжей капустой № 89.
Языкъ по-англійски № 513.
Кремъ сливочный № 1311.

30. Борщъ малороссійск. № 129.
Глухарь или тетерька № 715.
Сыръ англійскій № 1386.

31. Супъ съ ушками изъ ливера № 200.
Мозги подъ соусомъ № 605.
Яблоки съ рисомъ № 1375.

Для встрѣчи Новаго года обыкновенно варятъ глинтвейнъ № 2063.

Къ нему подаютъ какое-либо сладкое печенье, напр.
Безе № 1527
Или какіе-либо бисквиты, напр. № 1497,
Или тортъ, напр. № 1597.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

ОТДѢЛЪ XVI.

ГИГІЭНИЧЕСКІЙ И ФИЗІОЛОГИЧЕСКІЙ.

ПИЩА.

Живой организмъ, постепенно истребляя запасы питательныхъ веществъ на производимую имъ работу, необходимо нуждается въ пополненіи ихъ извнѣ. Этимъ обусловливается потребность человѣка въ питаніи. Всякое вещество, служащее для питанія организма, носитъ названіе пищи.

Продукты, вырабатываемые организмомъ изъ поглощаемой пищи, служатъ для обновленія состава крови и тканей, разрушающихся вслѣдствіе производимой организмомъ работы. При отсутствіи питанія или при недостаточномъ, плохомъ питаніи организмъ истощается и мало-по-малу разрушается; отсюда ясно, какъ важенъ вопросъ о питаніи.

Для питанія организма необходимо введеніе въ него въ достаточномъ количествѣ истребляемыхъ имъ веществъ. Вещества эти должны служить для пополненія тѣхъ элементовъ, изъ которыхъ слагаются кровь и ткани организма. Отсюда слѣдуетъ, что пища должна содержать въ себѣ именно тѣ вещества, въ которыхъ нуждается организмъ. Этимъ обусловливается выборъ пищи.

Животный организмъ состоитъ, главнымъ образомъ, изъ азота, азотистыхъ веществъ, носящихъ названіе бѣлковыхъ (кровообразователи). Отсюда слѣдуетъ, что всякій животный организмъ нуждается, главнымъ образомъ, въ пищѣ, содержащей азотъ. Такую пищу представляютъ собой всѣ животныя ткани, бѣлокъ яйца, казеинъ молока и т. п. Растенія также содержатъ въ себѣ бѣлковыя соединенія, но въ меньшей степени (клейковина сѣмянъ, легуминъ стручковыхъ плодовъ). Такимъ образомъ, вещества, содержащія бѣлковыя, азотистыя соединенія, составляютъ необходимѣйшую пищу человѣка.

Далѣе, необходимы для организма и безазотистыя вещества—жирообразователи.

Плотоядныя животныя вводятъ жиры въ готовомъ видѣ, но

жиръ можетъ также вырабатываться организмомъ изъ *крахмала, декстрина и сахара.*

Эти вещества носятъ названіе жирообразователей.

Для питанія человѣческаго организма нужны еще многія вещества, но въ незначительномъ количествѣ. Кромѣ того, эти вещества находятся почти во всякой пищѣ.

Итакъ пища человѣка должна состоять, прежде всего, изъ *азотистыхъ веществъ*, затѣмъ, въ гораздо меньшемъ количествѣ,— изъ *жирообразователей.*

Сообразно съ присутствіемъ указанныхъ веществъ мы опредѣляемъ степень питательности пищи.

Приводимъ таблицу, показывающую составъ различныхъ пищевыхъ продуктовъ.

Животная пища.

№	Наименованіе пищи.	Вода.	Бѣлковыя вещества.	Жиръ.	Жирообразователь.
1	Сыръ	368,59	334,65	242,63	—
2	Желтокъ куринаго яйца	523,83	163,62	291,58	—
3	Свиное сало	659,50	127,30	117,70	—
4	Печонка бычачья	702,80	136,40	35,85	—
5	Свинина	706,65	171,27	57,31	—
6	Утка	716,89	203,39	25,27	—
7	Баранина	727,00	220,00	27,49	—
8	Печонка телячья	728,00	129,40	23,90	—
9	Бычачье мясо	733,93	174,63	28,69	—
10	Телятина	737,54	166,33	25,56	—
11	Голуби	743,33	209 35	10,00	—
12	Коровье мясо	751,75	187,83	19,00	—
13	Мозги бычачьи	754,50	80,39	165,00	—
14	Куриное мясо	762,19	196,29	14,23	—
15	Семга	768,69	153,02	47,88	—
16	Камбала	770,87	139,95	11,15	—
17	Щука	775,30	Неопред.	6,00	—
18	Карпъ (сазанъ)	785,41	136,6	28,37	—
19	Треска	805,34	129,18	3,77	—
20	Бѣлокъ куринаго яйца	841,04	117,60	—	—
21	Молоко коровье	857,05	54,04	43,05	40,37
22	„ козлиное	863,58	46,59	43,57	40,04
23	„ женское	885,56	28,11	35,64	48,17
24	Мозгъ костной	30,00	10,00	960,00	—

Растительная пища.

№	Наименованіе пищи.	Вода.	Бѣлковыя вещества.	Жиръ.	Жирообразователь.
1	Рисъ	92,04	50,69	7,55	834,53
2	Овесъ	108,81	90,43	39,90	618,43
3	Чечевица	113,18	264,94	24,01	559,05
4	Кукуруза	120,14	79,14	48,37	679,45
5	Пшеничная мука	124,81	128,07	12,24	723,93
6	Рожь	138,73	107,49	21,09	668,45
7	Пшеница	129,94	135,37	18,54	663,80
8	Ячмень	144,82	122,65	26,31	582,19
9	Горохъ	145,04	223,52	19,66	526,63
10	Гречиха	146,31	77,77	1,02	507,28
11	Сушеныя сливы	292,66	не опре	дѣле	но
12	Пшеничный хлѣбъ	431,91	89,88	18,54	470,05
13	Ржаной хлѣбъ	447,67	не опре	дѣлено	399,42
14	Каштаны	537,14	44,61	8,73	356,51
15	Сливы	801,10	8,75	не опре	дѣлено
16	Картофель	727,46	13,23	1,56	173,30
17	Виноградъ	802,13	7,40		
18	Абрикосы	816,92	6,32	не опре	дѣлено
19	Яблоки	821,33	3,91		
20	Груши	832,38	2,35		
21	Морковь	853,09	15,48	2,47	83,19
22	Рѣпа	992,85	14,20	не опре	дѣлено
23	Огурцы	971,40	1,30		20,00

Неортаническія составныя части нашего тѣла, какъ-то: желѣзо, фосфоръ и пр., также должны доставляться въ нашъ организмъ посредствомъ пищи, такъ какъ они не менѣе важны для поддержанія жизни организма. Дѣйствительно, въ нашихъ костяхъ содержится значительное количество минеральныхъ веществъ, именно фосфорнокислаго кальція, въ крови — желѣзо и много щелочныхъ солей; всѣ отдѣленія нашего организма: моча, желчь и т. п., заключаютъ въ себѣ опредѣленное количество минеральныхъ солей, обыкновенно получаемыхъ при сожиганіи въ водѣ золы. Вмѣстѣ съ водой мы всегда поглощаемъ нѣкоторое количество минеральныхъ солей, напр., углекислый кальцій, гипсъ и пр. Точно также необходимо употребленіе поваренной соли: въ крови, а также въ хрящахъ содержится значительное количество поваренной соли.

При содержаніи поваренной соли въ желудочномъ сокѣ, пищевареніе совершается гораздо скорѣе и правильнѣе, чѣмъ безъ нея.

Всякому хозяину извѣстно, что куры несутся очень худо, если не позволять имъ выклевывать изъ стѣнъ известь, которая имъ необходима для образованія яичной скорлупы. Извѣстно также и то обстоятельство, что дѣти, страдающія золотухой или англійской болѣзнью, любятъ ѣсть землю и известь. Все это очень просто объясняется тѣмъ, что отдѣленія этихъ дѣтей содержатъ значительное количество известковыхъ солей, почему они и чувствуютъ потребность вознагражденія этой потери.

Изъ всего вышесказаннаго ясно, что пища, *дѣйствительно питательная* для организма, должна удовлетворять тремъ условіямъ: она должна содержать въ себѣ, во-первыхъ, кровообразователи (бѣлковыя вещества)—для пополненія азотистыхъ составныхъ частей нашего тѣла, во-вторыхъ—жиръ или вещества, превращающіяся въ жиръ—для пополненія безазотистыхъ частей и, наконецъ, надлежащее количество тѣхъ неорганическихъ соединеній, которыя встрѣчаются въ нашемъ организмѣ, именно—воды и различныхъ солей. Продолжительное несоблюденіе одного изъ этихъ условій неизбѣжно убиваетъ организмъ потерей: выполняя свои отправленія, онъ самъ себя разрушаетъ.

Впрочемъ, одно присутствіе кровообразователей, жира, воды и неорганическихъ солей еще не дѣлаетъ пищевыя вещества годными къ употребленію; для этого необходимо еще, чтобы и *форма*, въ которой эти вещества доставляются организму, сообразовалась бы съ пищеварительной силой его, чтобы онъ могъ съ наибольшей легкостью растворять ихъ; съ этой цѣлью и производятся всѣ предварительныя химическія операціи, относящіяся къ *поваренному* или *кулинарному* искусству. Частью размельченіемъ и надлежащимъ смѣшеніемъ, частью нагрѣваніемъ, мы приводимъ пищу въ такое состояніе, въ которомъ она можетъ удобнѣе всего перевариться, а съ этимъ вмѣстѣ и всасываться въ нашъ организмъ. Точно также, смотря по легкости, съ которою пищевыя вещества растворяются въ желудочномъ сокѣ, мы различаемъ *легко и трудно перевариміую пищу*.

Разнообразіе пищи составляетъ чрезвычайно важное условіе, но не менѣе необходимо, чтобы и самый выборъ этихъ разнообразныхъ пищевыхъ веществъ вполнѣ соотвѣтствовалъ потребности человѣческаго организма. Много извѣстно примѣровъ, гдѣ трудно больные, безъ всякой медицинской помощи, радикально излѣчивались при помощи раціональнаго питанія.

Отвращеніе, возбуждаемое постояннымъ употребленіемъ одного и того же кушанья, не есть признакъ избалованности вкуса, но имъ выражается протестъ организма противъ пищи, которая становится для него уже вредною и не можетъ удовлетворять болѣе его потребностямъ.

Въ природѣ мы находимъ уже готовыми нѣсколько пищевыхъ веществъ, представляющихъ разнообразную смѣсь по составу тѣла. Одно изъ самыхъ питательныхъ веществъ, это — яйца птицъ. Въ бѣлкѣ и желткѣ яйца заключаются всѣ вещества, необходимыя для организма.

Куриное яйцо вѣситъ, среднимъ числомъ, около 60 грамм., изъ которыхъ 6 грамм. приходится на скорлупу, 18 грамм. — на желтокъ, 36—на бѣлокъ. Но желтокъ вмѣстѣ съ бѣлкомъ содержатъ приблизительно $^7/_{10}$ воды, $^1/_{100}$ солей, $^1/_{10}$ жира и около $^1/_{10}$ бѣлковины и желтковины. Фосфорная, сѣрная, соляная кислоты, калій, натрій, кальцій и желѣзо—всѣ важнѣйшія минеральныя вещества, необходимыя для организма человѣка, также содержатся въ куриномъ яйцѣ; жиръ и кровообразователи находятся въ послѣднемъ въ наиболѣе растворенной формѣ. Поэтому яйцо, безъ сомнѣнія, вполнѣ удовлетворяетъ всѣмъ требованіямъ отъ наиболѣе полной смѣси пищевыхъ веществъ.

Молоко представляетъ собой очень водянистую жидкость, въ которой растворено значительное количество особаго жирообразователя—*молочнаго сахара* и почти столько же кровообразователя—*казеина;* но, кромѣ того, въ немъ всегда содержатся и соли, преимущественно фосфорныя, а также и *хлористый калій, поваренная соль* и незначительное количество *свободнаго натра*. Въ молокѣ находятся еще мельчайшія капельки и крупинки легко растопляющагося средняго жира—масла. Приблизительно можно считать, что въ хорошемъ коровьемъ молокѣ содержится $^9/_{10}$ ч. воды, $^1/_{20}$ молочнаго сахара, $^1/_{30}$ казеина, $^1/_{30}$ масла и $^1/_{100}$ солей.

Въ женскомъ молокѣ содержится меньше масла.

Сѣмена хлѣбныхъ и стручковыхъ растеній чрезвычайно близко подходятъ по своимъ питательнымъ свойствамъ къ молоку, такъ что ихъ отчасти можно назвать *твердымъ растительнымъ молокомъ*. Дѣйствительно, въ нихъ находятся тѣ же соли, какъ и въ молокѣ; то же богатство фосфорныхъ солей, довольно значительное количество кровообразователей, которые въ неочищенномъ видѣ называются *клейковиной*, и до 60%—70% особаго жирообразователя—*крахмала*, легко переходящаго въ сахаръ и дальнѣйшіе продукты разложенія. Хлѣбнымъ растеніямъ не достаетъ

только одного жира; въ пшеницѣ и ржи онъ содержится въ самомъ незначительномъ количествѣ, но нѣсколько въ большемъ количествѣ въ кукурузѣ, которая, поэтому, часто и употребляется для откармливанія животныхъ.

Овсяная мука имѣетъ по точному химическому анализу слѣдующій составъ на 100 частей:

Воды	8,7.
Жира	7,5.
Крахмала	64,0.
Азотистыхъ веществъ	11,7.
Минеральныхъ веществъ	1,5.
Клѣтчатки	7,6.

Поэтому овсяная мука содержитъ 2% азота, тогда какъ въ пшеничной мукѣ только 1,64, въ ржаной 1,75, въ рисовой 1,08.

Далѣе, въ овсяной мукѣ анализъ показалъ 0,0131% желѣза; слѣдовательно болѣе, чѣмъ въ мускулистомъ мясѣ и пшеницѣ, въ которыхъ найдено только 0,0048% желѣза. По количеству углерода овсяная мука также богаче пшеничной.

Изъ приведенныхъ данныхъ слѣдуетъ заключить, что питательность овсяной муки весьма значительна и что обширное употребленіе ея въ Англіи вполнѣ оправдываетъ теоретическое соображеніе. Эту муку особенно полезно давать маленькимъ дѣтямъ.

Картофель, наоборотъ, отличается своей односторонней питательностью. Картофель очень бѣденъ азотистыми (кровообразовательными) веществами и изобилуетъ только крахмаломъ. Содержитъ отъ 70—80% воды, немного солей, между которыми именно фосфорныхъ и нѣтъ.

Соль поваренная находится, какъ составная часть, почти во всѣхъ тканяхъ и крови человѣческаго организма; мы встрѣчаемъ ее не только въ кровяной плазмѣ (почти 2,7 части на 1000 ч. крови), но даже въ костяхъ и хрящевыхъ тканяхъ.

Составныя части соли—*хлоръ* и *натрій*—суть въ то же время два важныхъ дѣятеля пищеварительнаго процесса.

Водородистое соединеніе перваго—соляная кислота, находится въ желудочномъ сокѣ въ свободномъ видѣ и придаетъ этому соку способность растворять питательныя вещества, т. е. приводить послѣднія въ такое состояніе, при которомъ они могутъ быть легко всасываемы организмомъ. Кислородное соединеніе натрія — ѣдкій натръ играетъ роль въ процессѣ приготовленія желчи, имѣющей назначеніе способствовать образованію жировъ.

Какъ присутствіе соляной кислоты въ желудкѣ, такъ и присутствіе натра въ желчи абсолютно необходимо для поддержанія жизни.

При смѣшиваніи желудочнаго *хилуса* (кашеобразная смѣсь переварившихся въ желудкѣ питательныхъ веществъ) съ желчью разрозненные элементы поваренной соли вновь соединяются и образуютъ снова *хлористый натрій* (поваренную соль), *непремѣнную составную часть крови*.

Въ большинствѣ случаевъ мы принимаемъ смѣсь многихъ питательныхъ веществъ, которыя, частью для лучшаго вкуса, частью же для удобопереваримости бываютъ особымъ образомъ приготовлены, напр., варкой, жареніемъ, печеніемъ и пр. Въ такомъ измѣненномъ состояніи питательныя вещества составляютъ то, что обыкновенно называется *кушаньемъ*.

При изготовленіи кушаній весьма существенную роль играютъ приправы, назначеніе которыхъ — возбудить питательные соки къ болѣе энергичной ихъ дѣятельности. Сообразно съ этой цѣлью приправы отличаются всегда нѣкоторою остротою вкуса. Обыкновеннѣйшая и *важнѣйшая изъ приправъ—поваренная соль*. Вмѣстѣ съ тѣмъ она составляетъ и необходимѣйшее питательное вещество; если безъ перцу, корицы, гвоздики, горчицы и т. п. приправъ можно обойтись, не нанося ущерба организму, то безъ поваренной соли — невозможно. Поваренная соль есть единственное минеральное вещество, которое мы прибавляемъ *нарочно* и болѣе или менѣе регулярно къ нашей пищѣ.

Но извѣстно, что питательныя вещества растительнаго и животнаго происхожденія уже сами по себѣ содержатъ въ своемъ составѣ поваренную соль. Но можно ли довольствоваться этими количествами соли, или для нормальнаго питанія организма необходима особая прибавка поваренной соли къ ежедневной соли?

Между животными только у травоядныхъ выказывается особенная *потребность* къ соли, у плотоядныхъ же этого не замѣчается.

Растительная пища содержитъ вдвое, иногда даже вчетверо больше *калія*, чѣмъ животная, и потребность въ поваренной соли у травоядныхъ зависитъ именно отъ того, что они принимаютъ въ пищѣ много каліевыхъ солей.

Если мы смѣшаемъ растворъ какой-либо каліевой соли, напр., фосфорнокислый калій съ растворомъ поваренной соли, то поваренная соль разложится и произойдетъ взаимный обмѣнъ, при чемъ образуется хлористый калій и фосфорнонатріевая соль. Точно такое же обмѣнное разложеніе должно имѣть мѣсто въ крови человѣка или животнаго, когда фосфорнокислый калій и хлористый

натрій (поваренная соль), путемъ всасыванія, одновременно попадутъ въ кровь; тогда кровь переполняется избыткомъ фосфорнонатріевой соли и хлористымъ каліемъ, которые для возстановленія нормальнаго состава крови должны выдѣлиться изъ организма черезъ почки. Такимъ образомъ, избытокъ каліевыхъ солей, принятыхъ съ пищей, ведетъ къ удаленію изъ организма хлористаго натрія, который, какъ я сказалъ выше, абсолютно необходимъ для организма, такъ какъ онъ долженъ входить въ нормальный составъ крови, а также своими составными частями—хлоромъ и натріемъ—въ составъ желудочнаго сока и желчи.

А такъ какъ калій дѣйствуетъ на организмъ какъ ядъ, разстраивая пищевареніе и измѣняя нормальный составъ крови, то животное, не получающее съ пищей достаточнаго количества поваренной соли, находится въ состояніи медленнаго отравленія.

Когда калій поступилъ въ кровь, то кровь отдаетъ свою поваренную соль для изгнанія ядовитаго вещества—калія. Но противодѣйствующее вліяніе поваренной соли зависитъ, конечно, отъ ея количества въ организмѣ; слѣдовательно, при долгомъ употребленіи растительной пищи, богатой каліевыми солями и относительно бѣдной поваренной солью, организмъ постепенно ослабѣваетъ. На этомъ основаніи, назначая больному пріемъ каліевой соли, могущей вступить въ обмѣнное разложеніе съ поваренной солью, докторъ не долженъ предписывать воздержанія отъ соленой пищи.

Человѣкъ—животное всеядное; поэтому количество соли, ему необходимое, не можетъ быть постояннымъ; къ мясному кушанью нужно прибавлять меньше, къ растительному—больше соли.

По статистикѣ извѣстно, что каждый цивилизованный взрослый человѣкъ употребляетъ въ годъ до 20 фунтовъ поваренной соли.

Вода необходима, какъ и воздухъ. Можно, слѣдовательно, безъ преувеличенія сказать, что присутствіе воды въ достаточномъ количествѣ и, притомъ, такой воды, которая по своимъ физическимъ и химическимъ свойствамъ соотвѣтствовала бы потребностямъ нашего организма, составляетъ не только вопросъ общественнаго здравія, но прямо вопросъ жизни, — и поэтому естественно, что человѣкъ почти всегда и вездѣ обнаруживаетъ стремленіе имѣть въ своемъ распоряженіи чистую, здоровую и пріятную по вкусу воду въ возможно большемъ количествѣ.

Чистая вода, не содержащая никакихъ случайныхъ примѣсей, состоитъ изъ *кислорода* и *водорода*, соединенныхъ химически. Для образованія воды 2 объема водорода соединяются съ 1 объемомъ кислорода.

Вода должна быть совершенно прозрачна, даже при значительной толщинѣ ея слоя, и не содержать механической примѣси минеральныхъ или органическихъ частицъ. Правда, прозрачность и видимая чистота воды не представляютъ еще абсолютной гарантіи безвредности ея для здоровья; но, во всякомъ случаѣ, механически не чистая вода, дающая осадокъ при покойномъ состояніи, скорѣе можетъ считаться вредной, нежели чистая на видъ вода; такая вода ни въ какомъ случаѣ не должна быть употребляема безъ предварительной очистки.

Вода не должна имѣть никакого запаха. Въ этомъ отношеніи обоняніе наше весьма чувствительно.

Вода не должна имѣть никакого опредѣленнаго вкуса, кромѣ того, который придаетъ ей умѣренное содержаніе минеральныхъ солей и достаточное количество газовъ. Всякій посторонній вкусъ указываетъ на значительную примѣсь такихъ веществъ, которыя дѣлаютъ воду негодною для питья. Химически чистая, дестиллированная вода, не содержащая ни минеральныхъ солей, ни газовъ, не имѣетъ никакого вкуса; но такая вода намъ противна, мало утоляетъ жажду и не освѣжаетъ. Безвкусную дестиллированную воду можно сдѣлать вкусною — болѣе или менѣе значительнымъ насыщеніемъ ея углекислымъ газомъ.

Для кулинарныхъ цѣлей и, вообще, въ примѣненіи къ хозяйству *жесткая* вода не годится, такъ какъ въ ней плохо развариваются овощи, плоды, мясо, не достаточно настаивается чай; при стиркѣ же бѣлья жесткая вода производитъ значительную потерю въ мылѣ, жирныя кислоты котораго даютъ съ известью, заключающеюся въ жесткой водѣ, нерастворимыя соединенія и тѣмъ самымъ препятствуютъ обмыливанію.

Вода, хранящаяся въ деревянныхъ кадкахъ, въ санитарномъ отношеніи далеко неудовлетворительна вслѣдствіе большого содержанія органическихъ веществъ. *Кипяченая вода* хотя и очищается отъ органическихъ веществъ, но не надолго: на третьи сутки она становится даже хуже, чѣмъ не кипяченая, такъ какъ лишается при кипяченіи необходимыхъ для вкуса газовъ и углекислыхъ солей извести; кромѣ того, кипяченая вода не предохраняетъ и отъ заразы. Опыты доказали, что кипяченіе убиваетъ зародыши только нѣкоторыхъ микроорганизмовъ, тогда какъ для уничтоженія другихъ нужна температура 110° — 204°; между тѣмъ вода кипитъ только при 100°. Хорошо устроенные фильтры, въ особенности *свѣчкообразный фильтръ доктора Пастера*, въ этомъ отношеніи болѣе всего пригодны для дѣла. Окраска кадокъ масляной

краской, какъ извѣстно изъ опытовъ, также не вполнѣ достигаетъ цѣли. Съ гигіенической точки зрѣнія болѣе желательной является окраска кадокъ углекислой известью (мѣломъ), такъ какъ при ней вода насыщается углекислыми солями извести, чрезъ что замедляется развитіе микроорганизмовъ.

Воздухъ.—Значеніе воздуха сосредоточивается на слѣдующихъ четырехъ функціяхъ его:

1. Онъ доставляетъ намъ необходимый для жизни кислородъ.

2. Онъ принимаетъ всѣ газообразные продукты обмѣна веществъ въ нашемъ тѣлѣ, выдѣляемые легкими и кожей.

3. Онъ служитъ могущественнымъ регуляторомъ тепловой экономіи нашего тѣла.

4. Онъ служитъ, главнымъ образомъ, посредникомъ при передачѣ человѣку,—какъ отъ человѣка же, такъ и отъ неодушевленныхъ предметовъ,—зародышей заразныхъ болѣзней.

Атмосферный воздухъ представляетъ смѣсь нѣсколькихъ газовъ и парообразныхъ веществъ. Постоянныя составныя части его суть: *азотъ, кислородъ, водяные пары, углекислота* и *озонъ*, съ весьма малымъ количествомъ амміака, азотистой кислоты и *углеводородовъ* и съ большей или меньшей примѣсью *неорганической* и *органической пыли*.

На языкѣ физиковъ и химиковъ *атмосернымъ воздухомъ называется воздухъ, содержащій только кислородъ и азотъ*, освобожденный отъ всѣхъ остальныхъ примѣсей. Въ 100 частяхъ этого воздуха содержится 21 часть кислорода и 79 частей азота.

Азотъ, какъ составная часть воздуха, играетъ индифферентную роль.

Воздухъ квартиръ, по изслѣдованіямъ доктора Микеля, содержитъ обыкновенно больше бактерій, чѣмъ свободный атмосферный воздухъ,—особенно въ спальняхъ. Такъ, онъ нашелъ въ старомъ и густо населенномъ домѣ 36000 бактерій въ 1 куб. метрѣ воздуха; въ другомъ же, новомъ домѣ – только 4,560 бактерій въ 1 кубическомъ метрѣ воздуха.

Дыхательный аппаратъ человѣка при той огромной поверхности, которую представляютъ легочные пузырьки, представляетъ весьма благопріятныя условія для воспріятія заразныхъ веществъ изъ воздуха.

Взрослый человѣкъ ежедневно вдыхаетъ 10—11 куб. метровъ воздуха (болѣе 1 куб. сажени), а въ такомъ количествѣ воздуха могутъ находиться милліоны микроорганизмовъ.

Температура воздуха опредѣляется при помощи *ртутныхъ*

или спиртовыхъ термометровъ. Въ гигіеническомъ отношеніи важно знать высшую или низшую температуру, наблюдаемую въ теченіе извѣстнаго времени. Въ этомъ случаѣ мы пользуемся *максимальнымъ термометромъ.*

Для того, чтобы понять, хотя бы въ общихъ чертахъ, вліяніе внѣшней температуры и ея колебаній на здороваго человѣка, необходимо, хотя вкратцѣ, познакомиться съ ученіемъ о тепловой экономіи нашего организма.

Общее количество теплоты, производимое въ организмѣ здороваго человѣка въ теченіе сутокъ, равняется 2,732,500 калорій, при чемъ „калорія" называется то количество тепла, которое нужно для нагрѣванія 1 грамма воды отъ 0°—1° термометра Цельсія. Для того, чтобы температура тѣла оставалась постоянною, между накопленіемъ теплоты и потерей ея *должно существовать равновѣсіе.*

Тепловая энергія, образующаяся въ животномъ организмѣ, расходуется *на нагрѣваніе всѣхъ выдѣленій его* въ газообразной, жидкой и плотной формѣ, т. е. выдыханіемъ воздуха, выдѣленіемъ плотныхъ испраженій и мочи; этимъ путемъ человѣкъ теряетъ около 7% всей теплоты; во-вторыхъ, теплота теряется при образованіи пара, выдѣляющагося съ поверхности кожи и легкихъ, при чемъ теряется около 22% (7% для легкихъ и 15% чрезъ кожу); въ-третьихъ, наибольшая потеря теплоты происходитъ посредствомъ *лученспусканія съ поверхности кожи* (около 42%) и путемъ проведенія (около 22%); наконецъ, около 7% всей потери тепла приходится на долю *механической работы.*

Потеря теплоты чрезъ кожу зависитъ не только отъ температуры окружающаго воздуха, но и отъ степени влажности и скорости его движенія, т. е. отъ совокупности его физическихъ свойствъ, и, наконецъ, отъ температуры самой кожи.

При лученспусканіи количество теряемаго тепла зависитъ отъ разницы температуры кожи и окружающей среды.

Главную роль играютъ *тѣ средства, которыми человѣческій организмъ обладаетъ для сохраненія своей нормальной температуры при значительномъ колебаніи въ температурѣ окружающей среды.* Кромѣ защиты тѣла отъ жара и холода при помощи жилища и одежды, мы располагаемъ *двумя* такими средствами: одно изъ нихъ состоитъ *въ увеличеніи или уменьшеніи количества производимаго искусственнаго тепла; другое—въ непроизвольномъ, автоматическомъ регулированіи кожей отдачи тѣломъ теплоты.*

Регулированіе отдачи теплоты чрезъ кожу играетъ главную роль. При значительномъ пониженіи температуры окружающей среды сосуды кожи—норы закрываются, кровь отливаетъ во внутрь, уменьшается площадь испаренія, а вмѣстѣ съ тѣмъ уменьшается и количество источаемой тѣломъ тепловой энергіи. Совершенно обратное явленіе происходитъ при значительномъ повышеніи температуры окружающей среды; поры кожи раскрываются, притокъ крови извнутри увеличивается, процессъ испаренія значительно усиливается, а вмѣстѣ съ тѣмъ усиливается и выдѣленіе тепловой энергіи, т. е. охлажденіе тѣла.

Слѣдствіемъ быстрыхъ и крутыхъ перемѣнъ температуры является *„простуда“*, происходящая, большею частью, въ томъ случаѣ, когда разгоряченное тѣло, съ сильно расширенными сосудами кожи, внезапно подвергается дѣйствію холода. Большею частью, простуживаются люди изнѣженные, заботливо избѣгающіе всякой значительной перемѣны температуры. При влажной кожѣ простудиться гораздо легче, чѣмъ при сухой кожѣ.

Температура человѣческаго тѣла

(по Цельсію).

37—37,5	нормальная.
38	небольшой жаръ.
38,5	легкая лихорадка.
39—39,5	лихорадка.
40—40,5	сильная лихорадка.
41—41,6	горячечное тѣло.
42—42,5	угрожающ. смертью.
36—36,5	ниже нормальной.
35—35,5	умѣренное пониженіе.
34—34,5	значительное пониженіе.
33—33,5 / 32,5,—32	угрожающ. смертью.

Чистота и уходъ за тѣломъ. Содержаніе въ чистомъ видѣ одежды, о чемъ будетъ сказано отдѣльно, какъ равно и въ чистомъ и опрятномъ видѣ содержаніе своего тѣла, необходимо для здоровья каждаго человѣка.

Опрятность тѣла поддерживается частыми омовеніями, купаніемъ въ холодной водѣ, ваннами, посѣщеніемъ бань и пр.; притомъ приставшая къ поверхности кожи грязь, отжившія клѣточки кожи, остатки кожной испарины и т. д. удаляются частью

механически при помощи губокъ, мочалокъ и пр., частію химически—при помощи мыла и пр.

Постепенное пріученіе тѣла къ холодной водѣ, такъ называемое „*закаливаніе*“ тѣла, укрѣпляетъ всю нервную систему и дѣлаетъ ее нечувствительной къ простудѣ и многимъ проистекающимъ изъ нея болѣзнямъ.

Каждодневный опытъ показываетъ, что наилучшимъ средствомъ для методическаго, разумнаго закаливанія тѣла и всего организма служатъ холодныя обливанія, обмыванія и обтиранія, а равно и купанье въ холодной водѣ.

Такое же благодѣтельное вліяніе на наше тѣло оказываетъ и *омовеніе свѣжей водой по утрамъ, сейчасъ по вставаніи съ постели;* въ постели, состоящей исключительно изъ дурныхъ проводниковъ тепла, тѣло теряетъ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ сравнительно мало теплоты, кожа становится богата кровью, припухаетъ, температура ея увеличивается, и въ такомъ видѣ кожа остается довольно продолжительное время еще послѣ вставанія, вслѣдствіе чего мы нерѣдко чувствуемъ по утрамъ нѣкоторую тяжесть въ головѣ и, вообще, нѣкоторое разстройство.

Значительное охлажденіе кожи и быстрая отдача за ночь избытка теплоты придаютъ нашему тѣлу пріятную свѣжесть, укрѣпляющую нервную систему.

Продолжительное и систематическое употребленіе холодныхъ обливаній, обмываній или купаній усиливаетъ дѣятельность самыхъ тканей, увеличиваетъ энергію процессовъ распаденія и окисленія и ускоряетъ обмѣнъ веществъ, вслѣдствіе чего улучшается аппетитъ и питаніе тѣла, вообще, и поддерживается правильность отправленій организма.

Дѣйствіе теплыхъ ваннъ, въ общемъ, противоположно дѣйствію холодныхъ.

Что же касается до *бани*, то, хотя она и полезна, какъ для поддержанія чистоты тѣла, такъ и для укрѣпленія послѣдняго, и въ этомъ отношеніи, по крайней мѣрѣ для простого народа, не можетъ быть замѣнена никакимъ другимъ средствомъ, но, тѣмъ не менѣе, при пользованіи баней необходимы извѣстныя предосторожности, такъ какъ люди очень слабые или только-что оправившіеся послѣ тяжкой болѣзни, съ порокомъ сердца, наклонностью къ приливу крови къ легкимъ и къ мозгу и т. п. должны удерживаться отъ частаго посѣщенія бани.

ОДЕЖДА.

При помощи усовершенствованныхъ средствъ человѣкъ безъ труда достигаетъ въ жилыхъ помѣщеніяхъ нужной температуры воздуха (18—20° по термометру Цельсія).

Если стѣны нашихъ домовъ, построенныя изъ проницаемаго для воздуха матеріала, назвать *первымъ кольцомъ* укрѣпленій, возводимыхъ человѣкомъ противъ неблагопріятныхъ вліяній холода, вѣтра, дождя, солнца и пр., то *вторымъ кольцомъ* будетъ *одежда*, посредствомъ которой мы окружаемъ себя воздушной оболочкой, температура которой еще выше и подвергается еще меньшимъ колебаніямъ, нежели температура комнатнаго воздуха. Цѣлесообразно одѣтое, наше тѣло даже на далекомъ Сѣверѣ способно поддерживать въ себѣ надлежащее тепло.

Мы знаемъ, что приблизительно 80% всего отдаваемаго нашимъ тѣломъ тепла нашъ организмъ выдѣляетъ чрезъ кожу и притомъ тремя путями: *посредствомъ лучеиспусканія тѣла, путемъ проведенія и, наконецъ, при помощи испаренія воды съ поверхности кожи.*

При непокрытомъ тѣлѣ лучеиспусканіе совершается по направленію къ окружающимъ насъ болѣе холоднымъ предметамъ: стѣнамъ, мебели и пр.; оно бываетъ тѣмъ сильнѣе, чѣмъ ниже температура этихъ предметовъ. Если же тѣло покрыто одеждой, то лучеиспусканіе, прежде всего, происходитъ по направленію къ окружающимъ насъ тканямъ, вслѣдствіе чего нагрѣвается какъ самая ткань, такъ и находящійся между нею и тѣломъ слой воздуха.

Находясь въ весьма близкомъ соприкосновеніи съ нашимъ тѣломъ и имѣя огромное вліяніе на физіологическія отправленія нашего тѣла, *одежда должна быть* по возможности *чистою:* грязная, покрытая посторонними веществами одежда обладаетъ меньшею способностью проводить воздухъ и кожныя испаренія; кромѣ того, присутствіе грязи въ бѣльѣ и платьѣ можетъ быть даже опаснымъ потому, что *нечистое бѣлье или одежда вмѣстѣ съ обыкновенною грязью легко могутъ содержать въ себѣ заразные микробы.*

Количество отбросовъ, выдѣляемыхъ чрезъ кожу и остающихся на бѣльѣ, весьма значительно. Доказано, что 1 пудъ грязнаго бѣлья содержитъ приблизительно 2 фунта грязи, т. е. 4 — 5%. Въ рубашкахъ и кальсонахъ послѣ 10-дневной носки получилось

отъ 5—20% грязи, при чемъ подобное бѣлье имѣло желтоватый цвѣтъ и непріятный, интенсивный запахъ; грязь, вылитая изъ него, обнаруживала кислую реакцію, весьма сильную; осадокъ, образовавшійся изъ раствора ея въ водѣ, состоялъ, главнымъ образомъ, изъ плоскаго эпителія кожи.

Чистота одежды также позволяетъ намъ дышать въ жилыхъ помѣщеніяхъ чистымъ воздухомъ, потому что порча воздуха въ нашихъ жилыхъ помѣщеніяхъ и характерный запахъ „жилого" воздуха обусловливается, по большей части, неопрятностью содержанія кожи и загрязненіемъ одежды. Съ этимъ согласится всякій, кто знаетъ воздухъ ночлежныхъ домовъ, рабочихъ казармъ на фабрикахъ, вагоновъ 3-го класса на нашихъ желѣзныхъ дорогахъ и пр., и пр., или кто хоть разъ понюхалъ ароматъ, издаваемый ношеными полушубками нашихъ крестьянъ или пропитанными разлагающимся потомъ рубахами рабочихъ. Нѣтъ сомнѣнія, что *главнымъ источникомъ порчи воздуха въ жилыхъ помѣщеніяхъ рабочаго класса является одежда* и что нерѣдко вмѣсто того, чтобы хлопотать объ усиленіи вентиляціи подобныхъ помѣщеній, было бы раціональнѣе заботиться объ удаленіи изъ нихъ всей той грязи, ради которой и возникаетъ требованіе объ улучшеніи вентиляціи. Вслѣдствіе скопленія большого количества грязной одежды, вслѣдствіе разложенія приставшихъ къ платью и къ кожѣ органическихъ отбросовъ, порча воздуха въ замкнутыхъ пространствахъ легко можетъ дойти до того, что никакая вентиляція не поможетъ.

Неопрятное содержаніе кожи, кромѣ того, весьма часто даетъ поводъ къ накожнымъ заболѣваніямъ (угри, экзема, чирьи и пр.).

Стирка бѣлья — *Частая перемѣна бѣлья составляетъ необходимое условіе чистоты нашего тѣла;* опрятность кожи, поддерживаемая одной частой смѣной бѣлья, можетъ быть даже болѣе прочною, нежели чистота, которая достигается періодическими посѣщеніями бани, если въ интервалахъ на тѣлѣ остается одно и то же бѣлье.

Такимъ образомъ, стирка грязнаго бѣлья пріобрѣтаетъ большое значеніе, и заботы объ улучшеніи способовъ стирки бѣлья и объ усовершенствованіи употребляемыхъ для этой цѣли приспособленій и проч. идутъ рука объ руку съ другими санитарными мѣропріятіями, при помощи которыхъ современное общество стремится къ улучшенію общественнаго здравія. Не даромъ знаменитый химикъ Либихъ сказалъ, что „количество употребляемаго въ какой-либо странѣ мыла можетъ служить мѣриломъ культурнаго развитія ея народонаселенія".

Обработка бѣлья при стираніи его распадается на двѣ части: на химическую и механическую. Большее или меньшее совершенство механической обработки бѣлья находится въ зависимости отъ достоинства употребляемыхъ для этой цѣли машинъ и относится къ области техники; что же касается химической обработки бѣлья грязнаго, то здѣсь слѣдуетъ имѣть въ виду нѣкоторыя общія правила, соблюденіе которыхъ необходимо и важно.

Прежде всего, слѣдуетъ *избѣгать накопленія большихъ количествъ грязнаго бѣлья* не только потому, что скопленіе грязи, въ какой бы формѣ оно ни происходило, съ санитарной точки зрѣнія не желательно, но и потому, что самое бѣлье, когда оно залеживается въ грязномъ видѣ, портится отъ разъѣдающаго дѣйствія накопившейся въ немъ грязи.

Затѣмъ, *для перваго смачиванія бѣлья всегда слѣдуетъ брать холодную воду* и избѣгать горячей, такъ какъ уже при 60° Ц. бѣлковыя составныя части грязи свертываются въ массу, растворимую лишь въ крѣпкихъ щелочахъ; поэтому грязь, укрѣпленная на тканяхъ горячей водой, потомъ не смывается.

Общій ходъ обработки бѣлья въ прачечныхъ слѣдующій: сначала бѣлье сортируютъ; затѣмъ оно вымачивается въ холодной водѣ нѣсколько часовъ и выжимается; послѣ этого оно вываривается въ чанахъ или котлахъ, въ растворѣ соды или поташа, обыкновенно при помощи пара; вслѣдъ затѣмъ оно въ особой машинѣ обработывается мыломъ (съ прибавленіемъ горячаго щелока), промывается въ чистой водѣ, подсинивается, выжимается (въ центробѣжныхъ машинахъ), сушится (въ большихъ сушильняхъ), катается и гладится.

Почти такъ же важно содержаніе въ чистотѣ и другихъ частей одежды, которыя, хотя, большею частью, и не подлежатъ стиркѣ, но зато должны быть, по возможности, часто выколачиваемы, вычищаемы щетками и провѣтриваемы на открытомъ воздухѣ, на солнцѣ.

ПОСТЕЛЬ.

Весьма распространенное мнѣніе, что постель служитъ намъ только для отдыха, совершенно несправедливо. Отдохнуть можно, не раздѣваясь, и на диванѣ такъ же хорошо, какъ и въ постели. Тѣмъ не менѣе, ночь, проведенная на диванѣ въ одеждѣ, освѣжаетъ насъ далеко не въ такой степени, какъ ночь, проведенная

въ постели. Эта разница объясняется огромнымъ вліяніемъ постели, состоящей исключительно изъ дурныхъ проводниковъ тепла, на наше кровообращеніе. Въ теплой постели сосуды кожи расширяются и освобождаютъ внутренніе органы отъ избытка крови; всѣ неправильности въ кровообращеніи и въ тепловой экономіи организма, происшедшія въ теченіе дня, сглаживаются и уравниваются въ ровной, теплой атмосферѣ постели; всѣ органы вслѣдствіе этого отдыхаютъ, нервная система успокаивается. Вотъ этотъ-то отдыхъ, обусловливаемый не однимъ лишь тѣмъ, что наши мышцы не работаютъ, не достигается надлежащимъ образомъ при спаньѣ въ одеждѣ, и потому люди, которые въ теченіе нѣсколькихъ сутокъ не имѣютъ возможности ложиться въ постель и принуждены спать гдѣ попало, не раздѣваясь, никогда не отдыхаютъ вполнѣ и чувствуютъ сильное утомленіе.

Но для того, чтобы постель вполнѣ отвѣчала требованіямъ гигіены, она должна быть извѣстнымъ образомъ устроена, т. е. она, плохо проводя теплоту, должна быть проницаема для воздуха. Необходимо, чтобы наше тѣло и всѣ постельныя принадлежности вентилировались безпрестанно, чтобы воздухъ безпрепятственно проникалъ чрезъ всѣ окружающія насъ оболочки, но чтобы въ то же время этотъ воздухъ предварительно нагрѣвался и не доходилъ до насъ холоднымъ. При отсутствіи вентиляціи или при чрезчуръ ограниченныхъ ея размѣрахъ въ постели будутъ накопляться въ большомъ количествѣ выдѣляемые кожей водяные пары, постель будетъ чрезвычайно нагрѣваться; совокупность этихъ условій можетъ вредно отозваться на организмѣ спящаго человѣка.

Въ виду сказаннаго важно, чтобы матрацы были не слишкомъ тонки и обладали бы большою упругостью. Всякому извѣстно, что, имѣя подъ собой тонкій тюфякъ, трудно согрѣться надлежащимъ образомъ. Это зависитъ оттого, что въ постели постоянно происходитъ довольно сильный, восходящій токъ воздуха, поднимающагося чрезъ матрацъ; если послѣдній чрезчуръ тонокъ, то воздухъ нагрѣвается въ немъ недостаточно; задѣлывать же кровать снизу сплошными досками, преграждающими доступъ воздуха къ матрацу, невыгодно потому, что въ такомъ случаѣ прекратится и вентиляція послѣдняго.

Лучшій матеріалъ для набивки тюфяковъ—конская грива.

ОБУВЬ.

Обувь представляетъ одну изъ важнѣйшихъ въ санитарномъ отношеніи частей одежды, въ особенности для людей, которые по роду своихъ занятій принуждены ходить часто и много. Обувь должна не только защищать ногу противъ холода, пыли и мокроты, но и дѣлать неровность почвы для ноги нечувствительной, въ то же время ни въ чемъ не стѣсняя нормальныхъ функцій ногъ: свободу движенія, кожную испарину и т. д., и не измѣняя естественной формы стопы и пальцевъ. Замѣчательно, что у тѣхъ нецивилизованныхъ первобытныхъ народовъ, которые, вообще, носятъ обувь, послѣдняя, въ общемъ, недурно удовлетворяетъ всѣмъ названнымъ требованіямъ; наоборотъ, модная обувь сильно грѣшитъ во всѣхъ указанныхъ направленіяхъ и больше всего тѣмъ, что она давитъ ногу, сжимаетъ пальцы, уродуетъ естественную форму ноги (съ уродливыми узкими носками) и служитъ причиной образованія мозолей, вростанія ногтей, ссадинъ и пр. Высокіе же французскіе каблуки даютъ неправильное положеніе всему тѣлу, нарушаютъ взаимное положеніе внутреннихъ органовъ и наносятъ непоправимый вредъ.

Для придачи кожаной обуви мягкости существуетъ много различныхъ составовъ, о которыхъ будетъ сказано въ общехозяйственномъ отдѣлѣ; но приведу здѣсь одинъ еще употребительный: 120 частей бараньяго сала и 60 частей свинаго сала растапливаютъ съ 30 частями желтаго воску, прибавляютъ оливковаго масла пополамъ съ терпентиннымъ, до образованія густой мази.

Для непромокаемой обуви обыкновенно берутъ 1 часть каучука, растворяютъ въ 5 частяхъ керосина, прибавляютъ 20 частей парафина, нагрѣваютъ 12 часовъ и прибавляютъ 5 частей сала и масла (оливковаго) и, наконецъ, столько керосину, чтобы получилась маслообразная смѣсь.

Безвредное черненіе для кожи слѣдующее: берутъ 5 граммъ желѣзнаго купороса и 150 граммъ виннокаменной кислоты, растворенной въ 40 литрахъ воды; даютъ отстояться, сливаютъ освѣтленную жидкость съ осадка и прибавляютъ 50 литровъ отвара, полученнаго изъ 7,5 кило кампешеваго дерева и 80 литровъ воды и содержащаго, кромѣ того, 1 кило виноградная сахара и 225 граммъ черно-синей анилиновой краски.

До употребленія этой смѣси кожа должна быть обезжирена промывкой растворомъ соды или нашатырнымъ спиртомъ.

ОТДѢЛЪ XVII.

Аналитическій, о фальсификаціи питательныхъ веществъ и напитковъ.

ПОДМѢСИ ВЪ ПИЩѢ.

Нельзя, кажется, сомнѣваться въ томъ, что подмѣси въ пищѣ и напиткахъ, какъ съ хозяйственной, экономической, такъ, главное, съ гигіенической точки зрѣнія, составляютъ предметъ первостепенной важности.

Если многія подмѣси оказываютъ весьма пагубное вліяніе на человѣческій организмъ, то подмѣсь даже и безвредныхъ все-таки ослабляетъ свойства пищи, къ которой онѣ примѣшиваются. Сюда относится, напр., подмѣсь жженаго рога и моркови къ кофе, воды къ молоку и т. д. Особенно важное значеніе имѣютъ безвредныя сами по себѣ подмѣси лѣкарственными веществами.

Величина пріема какого-либо медикамента, требуемая въ извѣстномъ случаѣ, опредѣлялась тщательнымъ опытомъ и изслѣдованіями, которыя показали, что различныя дозы одного и того же вещества производили совершенно различныя дѣйствія. Отсюда понятно, что подмѣсь какого-либо, даже и безвреднаго, вещества можетъ повлечь за собой послѣдствія, совершенно противоположныя тѣмъ, какія желали произвести, давъ больному лѣкарство съ нечистыми ингредіентами.

Къ сожалѣнію, большая часть примѣсей къ пищѣ, т. е. тѣхъ именно, которыя ежедневно употребляетъ человѣкъ, можетъ быть открыта только путемъ химическаго анализа, хотя, впрочемъ, нерѣдко можно путемъ самыхъ простыхъ средствъ сказать, чистъ ли данный продуктъ или нѣтъ, при этомъ, конечно, не опредѣляя, какой родъ подмѣсей въ немъ находится, т. е. можно убѣдиться только въ присутствіи или отсутствіи ихъ, но не въ качествѣ или количествѣ.

Подмѣси вводятся въ пищу и напитки съ тройкой цѣлью:

1, для увеличенія объема и вѣса,

2, для улучшенія ихъ наружнаго вида

и 3, для приданія имъ *большей или меньшей* крѣпости и густоты.

Постараемся разобрать отдѣльно каждый предметъ, ежедневно служащій для пищи.

Аррорутъ. Самый высокій и цѣнный сортъ аррорута, это—вестъ-индскій, который носитъ названіе *бермудскаго*.

Этотъ сортъ аррорута обыкновенно подмѣшивается картофельнымъ англійскимъ крахмаломъ, куркумой или болѣе дешевымъ остъ - индскимъ, бразильскимъ или таитскимъ аррорутомъ, а также саговой мукой.

При помощи микроскопа можно легко замѣтить подмѣсь. Хорошій, чистый аррорутъ представляетъ собой бѣлый порошокъ, издающій особенный трескъ, если его сжимать между пальцами. Смѣшанный съ двойнымъ количествомъ по вѣсу хлористо-водородной (соляной) кислоты, онъ даетъ непрозрачное желе; тогда какъ желе, полученное такимъ же образомъ изъ картофельнаго крахмала, бываетъ прозрачно.

Свободный отъ примѣсей минеральныхъ веществъ, сожженный на платиновой пластинкѣ, онъ долженъ оставлять едва замѣтный осадокъ.

Въ тепломъ мѣстѣ іодъ окрашиваетъ аррорутъ въ шоколадный цвѣтъ, картофельный крахмалъ—въ синій, саговую муку—въ желтоватый, а пшеничный крахмалъ—въ фіолетовый.

Сахаръ. Обыкновенный или такъ называемый *тростниковый сахаръ* (свекловичный) по большей части фальсифицируется или просто крахмаломъ или крахмальнымъ сахаромъ (глюкозой).

Глюкоза или крахмальный сахаръ или виноградный,—что все равно,—приготовляется въ настоящее время изъ нѣкоторыхъ сортовъ крахмала. Этотъ сортъ сахара даже на половину не имѣетъ того сладкаго вкуса, какимъ обладаетъ обыкновенный (тростниковый) сахаръ; обыкновенный сахаръ можетъ переходить въ крахмальный, при дѣйствіи органическихъ кислотъ и при возвышенной температурѣ; условія эти имѣютъ мѣсто, напр., при варкѣ ягодъ въ варенье. Плохо экономитъ, поэтому, та хозяйка, которая предъ тѣмъ, какъ ей готовить варенье, слишкомъ сильно сластитъ ягоды. Сахаръ этотъ характеризуется многими свойствами и, между прочимъ, меньшей способностью кристаллизоваться сравнительно съ тростниковымъ сахаромъ, меньшею растворимостью въ водѣ и большею въ спиртѣ и окрашиваніемъ раствора ѣдкаго кали въ густой цвѣтъ портвейна, при кипяченіи съ нимъ.

Вообще, должно замѣтить, что въ бѣломъ сахарѣ, *продаваемомъ*

головами, подмѣсь встрѣчается значительно рѣже, чѣмъ въ сахарномъ пескѣ и въ окрашенномъ сахарѣ; въ послѣднемъ можно нерѣдко найти мѣлъ, песокъ, известь, муку, декстринъ, кусочки тростника, растительный альбуминъ и, наконецъ, цѣлые легіоны сахарныхъ акаровъ.

Чистый сахаръ не долженъ имѣть даже самаго слабаго горьковатаго вкуса и долженъ совершенно хорошо растворяться въ водѣ, при чемъ растворъ долженъ быть совершенно прозрачный и безцвѣтный. Присутствіе насѣкомыхъ можно узнать, во-первыхъ, потому, что они будутъ плавать на поверхности жидкости, а во-вторыхъ—посредствомъ микроскопа.

Молоко. Зная удѣльный вѣсъ молока, можно легко замѣтить, разбавлено оно или нѣтъ. Опредѣлить количественное отношеніе сливокъ къ снятому молоку можно легко посредствомъ *лактометра*.

Въ присутствіи воды въ молокѣ можно убѣдиться также, разсматривая его въ тонкихъ слояхъ, для чего существуетъ особаго рода инструментъ, носящій названіе *піоскопа*, или чрезъ микроскопъ и даже по одному наружному виду.

Есть, впрочемъ, и другіе признаки, которыми можно руководиться при опредѣленіи достоинства молока, а именно: удѣльный вѣсъ сыворотки (для чего свернувшееся молоко надо отфильтровать) и количество сухого творога.

Въ слѣдующей таблицѣ можно найти приблизительно вѣрныя данныя касательно сказаннаго выше.

	Удѣльн. вѣсъ.	% объемъ сливокъ.	Удѣльн. вѣсъ снятого мол.	Удѣльн. вѣсъ сыворотки.	% вѣсъ сухого творога.
	1030	12,0	1032	1029	6,3
Тожесъ 10% воды	1027	10,5	1029	1026	5,6
„ 20% „	1024	8,5	1026	1023	4,9
„ 30% „	1021	6,0	1023	1021	4,2
„ 40% „	1018	5,0	1019	1018	3,5
„ 50% „	1015	4,5	1016	1016	2,9

Удѣльный вѣсъ хорошаго молока колеблется въ предѣлахъ отъ 1028 до 1032, а поэтому молоко, имѣющее плотность меньше 1026, жидко или отъ естественной причины или отъ подмѣси воды. Въ послѣднемъ случаѣ, руководствуясь приведенной таблицей, не трудно рѣшить вопросъ, жидко ли оно отъ того, что разбавлено водой, или отъ того, что часть сливокъ снята съ него.

Иногда, для увеличенія удѣльнаго вѣса молока или для придачи лучшаго вкуса, къ нему примѣшиваютъ минеральныя вещества

(поваренную соль, соду, известковое молоко), присутствіе которыхъ можно открыть, изслѣдуя золу молока. Количество ихъ простирается отъ 6—10 частей на 1000 частей молока, а въ среднемъ оно равняется 8 частямъ.

Хорошее молоко не должно имѣть кислаго вкуса и, постоявъ нѣкоторое время, не должно давать никакого осадка.

Вотъ хорошій простой способъ для испытанія молока: 1 объемъ молока взбалтываютъ съ 1 объемомъ спирта въ 70° по Траллесу. При этомъ долженъ образоваться сгустокъ, занимающій равный объемъ взятаго молока; онъ всплываетъ на поверхность жидкости (т. е. смѣси молока со спиртомъ). Если сгустокъ не держится на поверхности жидкости, а разсѣянъ по всей въ видѣ малыхъ хлопьевъ, то это значитъ, что молоко было разведено водой. Взбалтывать лучше всего въ пробирной трубкѣ.

Масло коровье. Въ масло обыкновенно подмѣшиваютъ воду, соль, крахмалъ, муку, свиное или говяжье сало.

Свѣжее, хорошее коровье масло не должно обладать прогорклымъ запахомъ; растопленное, вылитое въ узкую склянку и поставленное въ теплое мѣсто, оно не должно давать большого количества молочнаго осадка, такъ что послѣдній, опустившись на дно сосуда, никакъ не долженъ составлять болѣе $^1/_{10}$ части всего количества жидкости.

Если же растопленное масло вылить въ теплую воду, къ которой прибавлена 1—2 капли іодистой тинктуры, то при помѣшиваніи жидкости въ ней не долженъ быть замѣченъ синій оттѣнокъ; въ противномъ случаѣ масло содержитъ въ себѣ крахмалъ.

Сало. Въ кулинарномъ дѣлѣ немалую роль играетъ сало, изъ котораго приготовляютъ, такъ называемый, фрютюръ; но такъ какъ сало въ топленомъ видѣ въ продажѣ, по большей части, находится не въ чистомъ видѣ, а съ примѣсью муки, воды, поваренной соли, углекислаго натра и ѣдкой извести, а часто и мѣла, то слѣдуетъ брать нетопленое, нутреное сало и изъ него приготовлять фрютюръ. Такъ какъ при большомъ хозяйствѣ это составляетъ своего рода разсчетъ, да и не всегда возможно имѣть нетопленое сало въ достаточномъ количествѣ, то я считаю необходимымъ указать, какимъ образомъ каждое сало, находящееся въ продажѣ, передѣлать на такое, которое можно употреблять для кушанья.

100 частей сала при подогрѣваніи со 100 частями горячей воды размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока сало расплывется, послѣ чего сюда же прибавляютъ 4 части кристаллической соды, растворенной въ 20 частяхъ горячей воды; затѣмъ все хорошо перемѣши-

ваютъ, наблюдая, чтобы температура не опустилась ниже точки застыванія. Операція эта продолжается до тѣхъ поръ, пока не образуется однообразная эмульсія; послѣ этого всю смѣсь доводятъ до кипѣнія, при чемъ добавляютъ еще 400 частей горячей воды, не переставая мѣшать, и кипятятъ $^1/_2$ часа. Наконецъ, огонь гасятъ, массѣ даютъ остыть, при чемъ расплавленное сало соберется наверху, а подъ нимъ получится жидкость, содержащая въ себѣ соду и нечистоты.

Застывшее сало отдѣляютъ отъ жидкости, переносятъ въ другой сосудъ и повторяютъ ту же операцію еще одинъ разъ.

Очистка сала заканчивается промываніемъ его въ большомъ количествѣ горячей воды нѣсколько разъ; или сначала промываютъ $1^0/_0$ растворомъ соляной кислоты, а потомъ—чистой водой.

Всѣ промыванія необходимо дѣлать горячей водой и, притомъ, каждый разъ кипятить отъ $^1/_4$—$^2/_2$ часа.

Щелочныя воды отъ первыхъ обработокъ содержатъ много кислотъ жирнаго порядка и азотистыхъ веществъ, которыя и придаютъ салу отвратительный запахъ и вкусъ. Нейтрализуя эти оставшіяся воды сѣрной кислотой, мы можемъ выдѣлить жирныя кислоты, изъ которыхъ легко приготовить мыло или стеариновыя свѣчи.

Раффинированное такимъ образомъ сало не имѣетъ положительно никакого запаха и, будучи сохраняемо въ прохладномъ мѣстѣ, долго не горкнетъ и смѣло можетъ быть употребляемо для купаній.

Вода при очисткѣ сала должна быть совершенно мягкая, не известковая, такъ какъ послѣдняя съ саломъ образуетъ нерастворимое известковое мыло, которое трудно промывается водой. Поэтому, не зная свойства воды, лучше для безопасности сначала къ водѣ прибавить немного соды и, размѣшавъ, дать отстояться, при чемъ углекислая известь, въ видѣ мыла, осядетъ на дно. Осторожно сливъ эту воду, можно употреблять ее въ дѣло.

Рыбій клей. Этотъ продуктъ весьма цѣнный, такъ что высшій сортъ осетроваго клея часто доходитъ до 16—20 руб. сер. за фунтъ, а потому фальсификація его весьма распространена. По большей части, чтобы увеличить вѣсъ рыбьяго клея, его пропитываютъ достаточно сильно растворомъ желатина, и это дѣлается такъ искусно, что открыть поддѣлку можно только путемъ точнаго анализа.

Если чистый рыбій клей опустить на нѣсколько часовъ въ стаканъ съ холодной водой, то онъ останется непрозрачнымъ, на подобіе бѣлыхъ нитокъ, и не увеличится въ объемѣ,—желатинъ же

при тѣхъ же условіяхъ пріобрѣтаетъ прозрачность и значительно разбухаетъ.

Растворъ рыбьяго клея на синей *лакмусовой* бумагѣ даетъ нейтральную реакцію, между тѣмъ какъ желатинъ даетъ кислую реакцію.

Наконецъ, если небольшое количество рыбьяго клея сжечь на платиновой пластинкѣ, то мы получимъ небольшое количество краснаго золы, между тѣмъ какъ желатинъ даетъ золу бѣлаго цвѣта и, сравнительно, въ большемъ количествѣ.

Лучшимъ рыбьимъ клеемъ считается русскій осетровый. Кромѣ желатина, къ нему примѣшиваютъ еще бразильскій рыбій клей, который при томъ же количествѣ не даетъ уже такого прозрачнаго и твердаго желе, какъ русскій. Вообще, рыбій клей переваривается легче, чѣмъ желатинъ, а поэтому и опредѣленіе примѣси становится иногда весьма важнымъ и необходимымъ.

Мука Къ пшеничной весьма часто подмѣшиваютъ рисовую, ячменную, бобовую, ржаную, картофельную, а также квасцы, гипсъ, известь и проч.

Ржаная, по большей части, имѣетъ тѣ же примѣси, но еще для вѣсу и песокъ.

Мука безъ подмѣсей не должна быть затхлой и кисловатой на вкусъ, но должна обладать пріятнымъ запахомъ.

Сожженая на платиновой пластинкѣ должна оставлять едва примѣтный осадокъ, состоящій изъ минеральныхъ веществъ.

Хлѣбъ. При приготовленіи хлѣба къ нему часто прибавляютъ квасцы, дву-углекислый натрій, мѣдный купоросъ, мѣлъ, гипсъ, тертый картофель и другія вещества.

Квасцы оказываютъ весьма рѣзкое вліяніе на тѣсто, такъ что хлѣбъ, выпеченный изъ муки даже низшаго сорта или попорченной, пріобрѣтаетъ въ присутствіи квасцовъ отличный видъ. Квасцы, подмѣшанные къ мукѣ хорошаго качества, дѣлаютъ ее способною сильнѣе удерживать воду, отчего при томъ же количествѣ матеріала можно испечь большее количество хлѣба. Смотря по качеству муки, квасцы примѣшиваются отъ 20 — 50 золотниковъ на куль, такъ что хлѣбъ, испеченный изъ нея, содержитъ ихъ, во всякомъ случаѣ, совершенно достаточно для того, чтобы ихъ можно было открыть химическимъ путемъ, для чего мы имѣемъ весьма простое средство: это—настойка кампешеваго дерева, которая въ присутствіи квасцовъ пріобрѣтаетъ прекрасный карминово-пурпуровый цвѣтъ или цвѣтъ бордо; стоитъ только ломтикъ хлѣба погрузить въ слабый водяной настой этого экстракта и, если въ хлѣбѣ есть

хоть самая незначительная подмѣсь квасцовъ, то онъ непремѣнно приметъ вышесказанный цвѣтъ.

Хорошій хлѣбъ сладокъ и пріятенъ на вкусъ; онъ не долженъ илѣснѣть въ умѣренно сухомъ мѣстѣ и, погруженный въ воду, не долженъ давать густого, вязкаго, кислаго раствора; на верхней его коркѣ не должны быть видны черныя пятна; находясь нѣкоторое время на воздухѣ, не долженъ сырѣть внизу (отъ присутствія рисовой муки): куски его, взятые изъ средины цѣльнаго хлѣба, не должны при сушеніи терять болѣе 38% своего вѣса и оставлять при сожженіи большое количество пепла.

Мѣдный купоросъ, т. е. сѣрнокислая мѣдь, дѣйствуетъ на подобіе квасцовъ, улучшая видъ печенаго хлѣба. Эта подмѣсь весьма ядовита, но, несмотря на это, многіе булочники ее употребляютъ. Въ присутствіи мѣднаго купороса можно убѣдиться, смочивъ кусокъ хлѣба слабымъ воднымъ растворомъ желтаго синильнаго кали, отъ чего хлѣбъ приметъ красный цвѣтъ, а также по прекрасному синему цвѣту, который пріобрѣтаетъ зола этого хлѣба, смоченная крѣпкимъ нашатырнымъ спиртомъ.

Что же касается до подмѣсей углекислыхъ солей къ тѣсту, то это дѣлается для того, чтобы испеченный хлѣбъ представлялъ собой губчатую, ноздреватую массу. Такъ, напримѣръ, въ тѣсто кладутъ углекислый амміакъ, который, улетучиваясь въ печи, проходитъ сквозь слой тѣста и дѣлаетъ его рыхлымъ. Точно такъ же дѣйствуетъ и дву-углекислый натръ, если его смѣшать въ тѣстѣ съ соотвѣтственнымъ количествомъ соляной кислоты; послѣдняя разлагаетъ натріевую соль и образуется полезная поваренная соль, а угольная кислота вылетитъ, производя то же дѣйствіе, какъ и углекислый амміакъ. Несмотря, однакоже, на всю невинность подобныхъ разрыхляющихъ средствъ, употребленіе ихъ совершенно оправдать нельзя, такъ какъ вещества эти въ продажѣ бываютъ весьма рѣдко чисты и могутъ содержать въ себѣ вещества даже ядовитыя; такъ, напр., соляная кислота можетъ содержать въ себѣ мышьякъ.

Горчица. Горчица рѣдко бываетъ свободна отъ примѣси муки и куркумы для цвѣта. Незначительная подмѣсь муки еще извинительна, потому что она до извѣстной степени смягчаетъ слишкомъ острый вкусъ горчицы; но количество ея не должно, конечно, переходить за извѣстный предѣлъ. Красящія вещества, кромѣ куркумы, бываютъ еще охра и ядовитый хромокислый свинецъ.

Горчица, свободная отъ подмѣсей, должна оставлять небольшое количество пепла бѣлаго цвѣта.

Сыръ. Оставляя въ сторонѣ различные элементы, подмѣшиваемые къ сыру, я обращу вниманіе только на то, что большинство сыровъ имѣютъ въ себѣ подмѣсь различныхъ сортовъ муки, крахмала, минеральныхъ солей (свинцовыхъ), прибавляемыхъ для увеличенія вѣса.

Хорошій сыръ не долженъ синѣть, если его смочить растворомъ іода и не долженъ давать много золы при сожженіи. Заплѣснѣвшій сыръ вовсе не долженъ быть употребляемъ въ пищу.

Каенскій перецъ. Подмѣшивается сплошь и рядомъ мукой, крахмаломъ, горчицей, куркумой, желѣзной охрой, сурикомъ.

Если взять чистый каенскій перецъ, облить его холодной водой, перемѣшать жидкость, дать ей спокойно стоять нѣсколько часовъ и затѣмъ слить воду, то на днѣ сосуда не должны быть видны тяжелыя красныя частицы, показывающія присутствіе металлическихъ солей.

При сожиганіи количество пепла ничтожно.

Имбирь, корица и гвоздика. Подмѣшиваются различными сортами муки: саговой, картофельной, аррорутной, а также прибавляютъ куркуму и кассію.

Пикули, соленые огурцы и консервированные фрукты. Бываютъ часто окрашены солями мѣди и, преимущественно, уксуснокислою ея солью. Металлъ этотъ обладаетъ способностью превращать хлорофилъ, т. е. красящее зеленое начало каждаго растенія, въ нерастворимую форму. Поэтому, если консервы приготовляются въ мѣдной посудѣ, или если въ уксусъ будетъ примѣшано нѣкоторое количество мѣдной соли, напр., мѣднаго купороса, то можно быть увѣреннымъ, что зеленый цвѣтъ овощей сохранится почти безъ измѣненія. Вообще же надо остерегаться употреблять заплѣснѣвшія или начинающія разлагаться пикули.

Присутствіе мѣди въ пикулихъ или соленыхъ огурцахъ узнать очень легко разными способами; стоитъ, напр., только превратить испытуемое вещество въ золу и смочить эту золу небольшимъ количествомъ крѣпкаго нашатырнаго спирта, и зола, если только она содержитъ мѣдь, приметъ прекрасный синій цвѣтъ. Можно также растворить золу въ уксусной кислотѣ и въ нее опустить чисто полированную желѣзную проволоку, которая отъ присутствія мѣди покроется слоемъ этого розоваго металла. Можно сдѣлать еще проще, опустивъ въ пикули толстую, чистую, хорошо полированную желѣзную проволоку и оставивъ на 1—2 часа въ покоѣ; затѣмъ вынуть и сполоснуть въ чистой водѣ: если на проволокѣ не окажется розоваго налета металлической мѣди, то испытуемый предметъ не содержитъ въ себѣ ядовитой мѣдной соли.

Пирожныя, печенія и конфеты. Эти пищевыя вещества очень часто окрашиваются въ разные цвѣта красками, весьма ядовито дѣйствующими на организмъ человѣка: даже нерѣдко были примѣры скораго и смертельнаго отравленія. Это происходитъ, по большей части, оттого, что, не зная свойства употребленія окрасокъ, увлекаются только ихъ яркими, привлекательными цвѣтами и тѣмъ самымъ отравляютъ людей.

Особенно часто употребляютъ для окраски: хромокислый свинецъ (желтый цвѣтъ), сурикъ (красный цвѣтъ), мышьяково-кислую, уксуснокислую, сѣриокислую и углекислую мѣдь (для зеленыхъ цвѣтовъ), сѣрнокислое желѣзо (свѣтлозеленый цвѣтъ), углекислый свинецъ (бѣлый цвѣтъ), сѣрнистая ртуть (малиновый цвѣтъ), бронза серебристая и золотистая въ листкахъ и въ порошкѣ, берлинская лазурь, ультрамаринъ, индиго (голубой цвѣтъ), умбра (темнокрасный цвѣтъ) и кошениль (розовый цвѣтъ).

Если къ конфетамъ не примѣшана мука или крахмалъ, то онѣ должны растворяться въ водѣ, образуя чистый, прозрачный растворъ; если же при этомъ замѣчается перастворимый на днѣ осадокъ, то для испытанія его надо собрать на бумажный фильтръ, высушить, прокалить и потомъ уже изслѣдовать реактивами, соотвѣтствующими подозрѣваемымъ металламъ. Если осадокъ имѣетъ бѣлый цвѣтъ и сгораетъ безъ остатка, то можно съ большою вѣроятностью предположить, что онъ представляетъ собой крахмалъ. Хромокислый свинецъ желтаго цвѣта, а соли мѣди зеленаго, можно узнать потому, что вещества, ими окрашиваемыя, принимаютъ отъ дѣйствія сѣрнистаго водорода бурый или даже черный цвѣтъ. Хотя сѣрнистая ртуть (вермиліенъ), нагрѣтая на платиновой пластинкѣ, и улетучивается безъ остатка (пары ея очень ядовиты), но она легко узнается потому, что при растореніи конфетъ въ водѣ образуетъ собой тяжелый осадокъ краснаго цвѣта, быстро опускающійся на дно сосуда послѣ размѣшиванія жидкости. Но въ послѣднее время стали употреблять анилиновыя краски. Для этихъ красокъ употребляютъ реактивомъ хлорную известь, которая съ анилиномъ даетъ фіолетовую окраску. Въ послѣднее время присутствіе анилина стали изслѣдовать болѣе чувствительнымъ, хотя и болѣе сложнымъ, реактивомъ, а именно: если анилиновую краску растворить въ спиртѣ, профильтровать и провести въ растворъ пары азотной кислоты, то анилиновая окраска приметъ цвѣтъ темно-желтый. Если же сюда прибавить немного азотной, сѣрной, соляной или щавелевой кислотъ, то образуется великолѣпный красный цвѣтъ, который чрезъ прибавленіе большого количества воды

переходитъ въ желтый, съ прибавкой же опять кислоты опять становится краснымъ и т. д.

ПОДМѢСИ ВЪ НАПИТКАХЪ.

Вода. Хотя о водѣ я уже говорилъ въ отдѣлѣ гигіеническомъ и физіологическомъ, но такъ какъ вода есть *необходимый* и важный общеупотребительный *напитокъ*, то я считаю не лишнимъ еще сказать объ ней нѣсколько словъ.

Какую бы воду мы ни взяли — дождевую, ключевую, рѣчную или морскую, мы всегда найдемъ въ ней примѣсь минеральныхъ и органическихъ веществъ. Къ первымъ можно отнести хлористыя, сѣрнокислыя, углекислыя, кремнекислыя соли калія, натрія, кальція, магнія, желѣза, глинія, амміака, азотную кислоту, іодъ, бромъ, фосфорную кислоту и пр.; ко вторымъ же — азотистыя вещества животнаго и растительнаго происхожденія и продукты ихъ разложенія.

Хорошей водой для питья можетъ считаться только та, которая при своей свѣжести, т. е. содержаніи газообразныхъ веществъ, вовсе лишена органическихъ и содержитъ лишь немного минеральныхъ веществъ. Особенно вредна для организма человѣка вода *жесткая* и тухлая; первая содержитъ много минеральныхъ веществъ, преимущественно известь, и *развиваетъ болѣзни легкихъ*; вторая же содержитъ значительное количество разложившихся органическихъ веществъ и *особенно вредна во время эпидеміи*. Жесткая вода образуетъ накипь въ сосудахъ, не даетъ пѣны съ мыломъ и не развариваетъ стручковые плоды, такъ какъ известь, находящаяся въ ней, при кипяченіи съ бѣлковиною образуетъ твердое нерастворимое вещество, предохраняющее мучнистыя части плодовъ отъ растворенія. Жесткую воду можно сдѣлать мягкой, прибавляя къ ней соду, крахмалъ и т. д. Тухлую воду очищаютъ прибавленіемъ квасцовъ или — еще лучше — минеральнаго хамелеона (марганцовокислый калій). Нечистую воду полезно процѣживать чрезъ воронку, наполненную слоемъ чистаго песку и угольнаго порошка.

Присутствіе самаго незначительнаго количества органическихъ веществъ можно опредѣлить слѣдующимъ образомъ: испытуемую воду вливаютъ въ совершенно чистую бутыль, опускаютъ туда небольшое количество сахара и, плотно заткнувъ бутыль стеклянной притертой пробкой, ставятъ на свѣтъ въ теплое мѣсто; если вода годна къ употребленію (чиста), она даже въ теченіе недѣли оста-

нется совершенно прозрачной, содержащая же органическія вещества сдѣлается мутной.

Чай. Изъ довольно большого числа различныхъ сортовъ чая ни одинъ не свободенъ отъ примѣсей, которыми усердно снабжаютъ его какъ на мѣстѣ отправленія, такъ и на мѣстѣ полученія. Наиболѣе обыкновенную подмѣсь въ чаѣ составляютъ листья другихъ растеній: сливъ, ясеня, ивы, тополя, барбариса, бука, чинара, померанцеваго дерева, вяза, дикаго каштана, бузины и дуба, а также листья стараго, т. е. спитого чая, и листья „Иванъ и Марья“, а въ послѣднее время листья *шиповника* растеніе, находящееся въ огромномъ количествѣ въ Калифорніи, откуда эти листья въ громадномъ количествѣ отправляются въ Китай, а оттуда уже идутъ въ торговлю *подъ именемъ настоящаго китайскаго чая*, такъ какъ по запаху и по виду они вполнѣ похожи на листья чайнаго кустарника.

Зеленый и черный цвѣтъ чая часто производятъ искусственно, для чего употребляютъ берлинскую лазурь, хромокислый свинецъ, углекислую и мышьяковокислую мѣдь, сѣрнокислый кальцій, графитъ, соли желѣза, куркуму и проч.

Чай, продаваемый на англійскихъ рынкахъ, обыкновенно содержитъ много примѣсей, въ чемъ, кажется, надо винить не столько китайцевъ, сколько самихъ англичанъ; сами китайцы подкрашеннаго и подмѣшаннаго чая не употребляютъ, а угощаютъ имъ только англичанъ и, вообще, европейцевъ.

Наиболѣе простые способы, которыми можно обходиться для распознаванія, подкрашенъ ли чай или нѣтъ, состоятъ въ слѣдующемъ: взять небольшое количество чайныхъ листьевъ, положить въ стаканъ, облить холодной водой и хорошо размѣшать, при чемъ растворимыя въ водѣ вещества, окрашивающія чай, сообщаютъ водѣ тотъ или другой оттѣнокъ.

Можно поступать и иначе, а именно: положить нѣкоторое количество чая въ кисейный мѣшочекъ, который опустить въ теплую воду; тогда минеральныя вещества или растворятся въ водѣ и, слѣдовательно, окрасятъ ее, или же начнутъ быстро опускаться на дно сосуда.

Въ присутствіи минеральныхъ веществъ можно убѣдиться также по количеству золы при сожженіи чая на платиновой пластинкѣ. Хорошій, молодой чай дастъ отъ 5 — 6% золы, въ 100 частяхъ которой заключается около 39,2 частей поташа и 14,6 частей фосфорной кислоты, остальное же количество 46,2 состоитъ почти изъ равныхъ частей извести, окиси желѣза и кремнезема. Листья

же болѣе старыхъ чайныхъ деревьевъ, а также и листья спитого чая оставляютъ меньшее количество золы, содержащей меньшую относительно пропорцію поташа и фосфорной кислоты. Отсюда слѣдуетъ, что если количество золы въ чаѣ превышаетъ наибольшее содержаніе въ немъ 5%, то чай содержитъ въ себѣ уже посторонніе минеральные вещества. Количество растворимыхъ веществъ хорошаго чая — отъ 25—34%. Содержаніе таннина равняется отъ 2 до 2,1%.

Въ послѣднее время, въ особенности у насъ, въ Россіи (а главное въ Москвѣ), появился новый суррогатъ для поддѣлки китайскаго чая, это — *капорка*, трава огненной или исполиственной полевой розы (Epilolium angustifolium). Чтобы открыть присутствіе этой подмѣси, поступаютъ такъ: дѣлаютъ заваръ крѣпкаго чая и фильтруютъ его чрезъ бумагу, потомъ къ этому фильтрату приливаютъ 90% виннаго чистаго спирта. Если чай не фальсифицированъ, то жидкость останется свѣтлой, безъ перемѣны; въ противномъ случаѣ, такъ какъ капорка заключаетъ въ себѣ много слизистыхъ веществъ, отъ прибавленія спирта даетъ слизистые хлопья, и жидкость мутится.

Это открытіе еще и потому важно, что капорка, вмѣсто того, чтобы возбуждать бодрость, какъ это дѣлаетъ китайскій натуральный чай, напротивъ, утомляетъ организмъ и вызываетъ сонливость.

Кофе. Изъ множества различныхъ веществъ, употребляющихся для фальсификаціи кофе, какъ-то: пшеница, жолуди, дубовая кора, бобы, древесныя опилки, чечевица, жженый сахаръ, различныя коренья и пр., наиболѣе важную роль играетъ цикорій, употребленіе котораго, какъ показала въ послѣднее время медицина, приноситъ положительный вредъ организму человѣка. Присутствіе его можно доказать самымъ простымъ способомъ, всыпавъ небольшое количество жареного и молотаго кофе въ холодную воду: чистый кофе, благодаря нѣкоторымъ органическимъ масламъ, бываетъ всегда нѣсколько жиренъ, а потому будетъ плавать на поверхности воды, окрасивъ ее весьма слабымъ бурымъ оттѣнкомъ; цикорій же, какъ равно и другія подмѣси, немедленно потонутъ въ водѣ, придавъ ей болѣе густой цвѣтъ. Этой простой манипуляціей можно при нѣкоторомъ навыкѣ опредѣлить даже количество примѣси. Чистый кофе, сжатый въ рукѣ, не долженъ издавать треска. Наконецъ, въ микроскопѣ мы имѣемъ вѣрное средство для опредѣленія цикорія, подмѣшаннаго въ кофе, такъ какъ округленныя клѣточки перваго изъ нихъ меньше угловатыхъ клѣточекъ послѣдняго. Различіе это до того характерно, что однажды подмѣченное

оно навсегда останется въ памяти. Есть еще довольно простой и вѣрный признакъ отличить присутствіе цикорія въ кофе: стоитъ только къ готовому отвару кофе прилить раствора желѣзнаго купороса, при чемъ, если кофе былъ съ подмѣсью цикорія, то растворъ въ своемъ цвѣтѣ не перемѣнится, въ противномъ случаѣ отваръ чистаго кофе приметъ цвѣтъ изъ своего темно-коричневаго въ блѣдно-зеленый, при чемъ красящія вещества частью осядутъ въ видѣ буроватыхъ клочьевъ и, смотря по количеству подмѣшаннаго цикорія, цвѣтъ отвара бываетъ отъ свѣтло-коричневаго до темно-коричневаго.

Реакція эта дѣлается еще яснѣе, если къ отвару прибавить нѣсколько капель нашатырнаго спирта.

Такъ какъ чай и кофе относятся къ числу наиболѣе распространенныхъ напитковъ въ цивилизованномъ мірѣ и такъ какъ извѣстно, что въ кофейныхъ зернахъ и листьяхъ чая содержится весьма *ядовитый алкалоидъ теинъ* (или *кофеинъ*), то я считаю не лишнимъ коснуться вопроса: сколько мы принимаемъ въ себя теина съ чашкой чая или кофе? Тѣмъ болѣе это будетъ интересно, что до сего времени этотъ вопросъ, сколько мнѣ извѣстно, еще никѣмъ не былъ затронутъ; равнымъ образомъ, этотъ вопросъ важенъ и съ физіологической точки зрѣнія, чтобы разрѣшить дѣйствіе названныхъ напитковъ на организмъ —обусловливается ли это дѣйствіе присутствіемъ ядовитаго вещества, алкалоидомъ теина, или какимъ-либо другимъ наркотическимъ веществомъ. Поэтому я вполнѣ увѣренъ, что читательницы прочтутъ не безъ интереса изслѣдованія, касающіяся вышесказаннаго вопроса.

Для извлеченія алкалоида теина былъ взятъ хлороформъ, такъ какъ при посредствѣ его можно гораздо болѣе извлечь алкалоида, нежели другими способами. При этомъ найдено содержаніе кофеина въ сырыхъ зернахъ кофе отъ 0,709—0,849%. Но для потребителей кофе гораздо интереснѣе знать, сколько онъ выпиваетъ яду въ своемъ напиткѣ, нежели, сколько содержится этого яду въ сыромъ кофе, не употребляемомъ для питья. Слѣдовательно, опредѣливъ содержаніе кофеина въ сырыхъ бобахъ, остается узнать:

1) Сколько теряется кофеина при жареніи кофе.

2) Сколько можно извлечь кофеина изъ жаренаго и смолотаго кофе посредствомъ кипящей воды.

3) Наконецъ, какъ велико количество ядовитаго кофеина, удерживаемаго кофейной гущей.

Вотъ отвѣтъ на этотъ вопросъ: *почти весь кофеинъ, заключающійся въ жареномъ и молотомъ кофе, переходитъ въ отваръ, только $^1/_5$ часть его остается въ гущѣ.*

Довольно сильно подожженный кофе содержитъ среднимъ числомъ 0,927% кофеина; въ слабо поджаренномъ же заключается его болѣе, именно 0,987%. Если же сравнить отвары, приготовленные изъ того и другого сорта, то замѣчается обратное явленіе, т. е. отваръ чернаго (сильно поджареннаго) кофе содержитъ болѣе кофеина, нежели отваръ свѣтло-бураго (слабо поджареннаго) кофе.

Изъ только-что сказаннаго видимъ, что для здоровья потребителей между слабо и сильно поджареннымъ кофе существенной разницы нѣтъ; слѣдовательно, въ этомъ отношеніи всякій можетъ руководствоваться своимъ вкусомъ.

Другія вещества, входящія въ составъ кофейнаго отвара, относятся подобно кофеину, т. е. бо́льшая часть ихъ переходитъ въ растворъ уже при простомъ промываніи кофе горячей водой на фильтрѣ. Если въ сильно поджаренномъ кофе содержится менѣе этихъ экстрактивныхъ веществъ, зато они легче изъ него извлекаются, чѣмъ изъ кофе слабо поджареннаго.

При опредѣленіи содержанія кофеина въ чайномъ настоѣ, послѣдній былъ приготовленъ такъ, какъ его приготовляютъ въ общежитіи для питья. Къ весьма интересному результату привели опредѣленія количества кофеина, содержащагося въ чашкѣ хорошаго кофе (приготовленнаго изъ одного лота молотаго кофе) и въ чашкѣ хорошаго чая (изъ 5 граммъ чая). Оба опыта дали почти одни и тѣ же количества, именно 0,1—1,12 кофеина.

Изученіе физіологическаго дѣйствія на животныхъ показали, что большіе пріемы этого алкалоида производятъ усиленный рефлексъ и судороги. Вообще, по симптомамъ отравленія кофеинъ весьма близко подходитъ къ стрихнину и, подобно послѣднему, дѣйствуетъ прямо на спинной мозгъ.

Дальнѣйшее сходство этихъ алкалоидовъ состоитъ въ томъ, что отравившіяся ими животныя легко поправляются, если поддерживать у нихъ искусственное дыханіе въ теченіе нѣкотораго времени. При такихъ условіяхъ не проявляется даже симптомовъ отравленія. Достаточно пяти минутъ искусственнаго дыханія, чтобы сдѣлать безвредными даже значительныя дозы кофеина.

Наиболѣе важное дѣйствіе кофеина—на сердце. Въ большихъ пріемахъ онъ останавливаетъ біеніе сердца, что, конечно, сопровождается немедленной смертью. Принятый же въ малыхъ дозахъ, напротивъ, увеличиваетъ число ударовъ пульса, но, въ то же время, давленіе крови въ сосудахъ уменьшается, такъ что въ результатѣ получается все-таки ослабленіе дѣятельности въ кровяной системѣ.

Спрашивается теперь, зависятъ ли физіологическія дѣйствія кофейнаго отвара исключительно отъ кофеина, или оно обусловливается преимущественно другими экстрактивными веществами? На этотъ вопросъ, вообще, до сего дня нѣтъ еще положительнаго отвѣта, но, судя по нѣкоторымъ даннымъ, едва ли возможно предположить, что кофеинъ есть наиболѣе дѣйствующая часть экстракта кофе. Опытъ показалъ, что отваръ кофе, вовсе не содержащій кофеина, также сильно дѣйствуетъ на животный организмъ, хотя физіологическія явленія при этомъ рѣзко отличаются отъ явленій, происходящихъ отъ кофеина.

Вообще, возбудительное дѣйствіе кофе или чая, которому эти напитки и обязаны своею популярностью, остается пока вопросомъ нерѣшеннымъ.

Какао и шоколадъ. Какъ подмѣси къ нему, можно назвать: цикорій, саго, картофель, шелуха какао, жиры, крахмалъ, сахаръ, жирная глина, желѣзная охра и пр.

Чистый какао не долженъ быть сладокъ на вкусъ или быть краснаго цвѣта; положенный въ небольшомъ количествѣ на платиновую пластинку и сильно нагрѣтый въ пламени спиртовой лампы, долженъ сгорѣть почти безъ остатка, оставивъ незначительное количество золы красноватаго цвѣта.

То же самое должно сказать и о шоколадѣ. Примѣси органическихъ веществъ опредѣляются при помощи микроскопа. Тѣми же несложными испытаніями, которыя изложены въ этомъ отдѣлѣ, можно руководствоваться и при испытаніяхъ какао и шоколада на вредныя вещества.

Цикорій Къ цикорію примѣшиваютъ обыкновенно поджаренную пшеничную и ржаную муку, поджаренные бобы, опилки краснаго дерева, морковь, различные коренья и соли желѣза, а также умбру, жженый сахаръ и даже тертый кирпичъ.

Уксусъ. Кромѣ совершенно случайной подмѣси, въ уксусѣ часто встрѣчается сѣрная и другія минеральныя кислоты. Присутствіе въ уксусѣ $^{1}/_{1000}$ части сѣрной кислоты (купороснаго масла) позволительно.

Бумага, смоченная уксусомъ, содержащимъ такое количество сѣрной кислоты и высушенная передъ огнемъ, не должна обугливаться, если только, конечно, жаръ не особенно силенъ; если же содержаніе сѣрной кислоты въ уксусѣ превосходитъ упомянутый предѣлъ, то бумага, прежде чѣмъ совершенно высохнуть, начнетъ горѣть. Впрочемъ, это очень грубый и неточный пріемъ.

Присутствіе мышьяка узнается при помощи мѣдной проволоки,

которая, будучи опущена въ уксусъ, немного разбавленный водой и подогрѣтый до кипѣнія въ стеклянномъ сосудѣ, принимаетъ отъ присутствія мышьяка или ртути свинцово-сѣрый цвѣтъ.

Болѣе точный и болѣе чувствительный реактивъ на сѣрную кислоту есть растворъ уксуснокислаго барія, который, будучи прилитъ къ чистому уксусу, не даетъ никакого явленія, отъ присутствія же хоть малѣйшей частицы сѣрной кислоты уксусъ или слегка приметъ мутноватый цвѣтъ, или, при большихъ количествахъ кислоты, совсѣмъ побѣлѣетъ.

Пиво. Чтобы пиво казалось на видъ гуще, къ нему обыкновенно прибавляютъ для цвѣта жженаго сахара: но чтобы узнать эту фальсификацію, къ пиву прибавляютъ растворъ таннина и хорошо взбалтываютъ, при чемъ пиво обезцвѣчивается вслѣдствіе осажденія бѣлка, если только пиво не подкрашено; въ противномъ случаѣ остается безъ перемѣны.

Хотя подкраска пива пережженнымъ сахаромъ и не имѣетъ никакого вреднаго вліянія на здоровье, но, тѣмъ не менѣе, это дѣлается сплошь да рядомъ съ вышесказанной цѣлью, такъ какъ извѣстно, что тѣмъ дороже и питательнѣе пиво, чѣмъ темнѣе оно на цвѣтъ, такъ какъ этотъ цвѣтъ зависитъ отъ большаго или меньшаго содержанія въ немъ экстрактивныхъ началъ пива.

Вино *Относительно фальсификаціи винъ* говорить я не буду, такъ какъ отрасль эта приняла видъ фабричнаго производства, и какихъ-какихъ только медикаментовъ и веществъ не вводятъ въ вина; если бы этотъ вопросъ разсматривать серьезно, то можно написать не одинъ громадный томъ и то все еще не выскажешь, а потому намъ гнаться за разоблаченіемъ поддѣлокъ немыслимо, и мы скажемъ только одно, что ядовитыя минеральныя смѣси узнаются такъ же, какъ выше было сказано въ этомъ отдѣлѣ; что же касается *подкраски винъ*, то я считаю нужнымъ сказать нѣсколько словъ.

Почти ни одно красное вино не является къ намъ въ натуральномъ своемъ цвѣтѣ; но это бы, пожалуй, еще ничего, помириться бы можно; но дѣло заключается въ томъ, что въ подкрасъ винъ сплошь и рядомъ входятъ, на ряду съ безвредными веществами, вещества сильно дѣйствующія, а иногда даже вполнѣ ядовитыя, какъ, напр., анилиновыя краски, въ которыхъ заключается мышьякъ; а поэтому весьма важно знать, подкрашено ли вино, или оно имѣетъ свой натуральный цвѣтъ, и если подкрашено, то ядовитымъ веществомъ или нѣтъ, — вотъ вопросы, которые по существу своему являются весьма серьезными, такъ

какъ разъясненіе ихъ ведетъ за собой часто къ серьезнымъ послѣдствіямъ.

Испытаніе винъ производится такъ: въ стеклянную пробирную трубочку наливаютъ 5—6 кубическихъ сантиметровъ испытуемаго вина, куда прибавляютъ $^1/_3$ объема чистаго сѣрнаго эфира и хорошо взбалтываютъ. Въ самомъ непродолжительномъ времени эфиръ отдѣлится отъ вина и всплыветъ наверхъ.

Если цвѣтъ эфира сдѣлается желтымъ, а послѣ прибавки нѣсколькихъ капель нашатырнаго спирта ярко-краснымъ, то это означаетъ, что вино *подкрашено камнеугольнымъ деревомъ* (не ядовито).

Если эфиръ будетъ окрашенъ въ красноватый или красный цвѣтъ и удерживаетъ этотъ цвѣтъ даже отъ большого присутствія нашатырнаго спирта, то вино *подкрашено орселью* (ядовито).

Если эфиръ окрашенъ въ красноватый цвѣтъ, но обезцвѣчивается отъ прибавленія нашатырнаго спирта, не переходя въ фіолетовый оттѣнокъ, то вино *подкрашено энолиномъ, т. е. натуральное*, такъ какъ энолинъ—натуральный цвѣтъ нефабрикованнаго вина.

Если эфиръ красноватаго цвѣта и обезцвѣчивается отъ прибавленія нашатырнаго спирта, не окрашивая послѣдняго, то вино *подкрашено фуксиномъ* (ядовито).

Въ томъ случаѣ, если эфиръ всплываетъ наверхъ совершенно неокрашеннымъ, то берется новая проба вина, къ которой прибавляютъ два объема воды и $^1/_2$ объема нашатырнаго спирта. Если при этомъ смѣсь получится темно-коричневаго цвѣта, то вино *подкрашено кошенилью* (не ядовито); но если эта послѣдняя смѣсь окрашена въ зеленый цвѣтъ, то можно съ увѣренностью заключить, что вино не содержитъ въ себѣ ни одного изъ вышеприведенныхъ веществъ.

Этимъ я и заканчиваю отдѣлъ фальсификацій питательныхъ веществъ, входящихъ въ пищу и питье. Изъ вышесказаннаго можно до извѣстной степени видѣть, какое громадное количество минеральныхъ и органическихъ веществъ рискуемъ мы принять внутрь ежедневно, безъ всякаго желанія съ нашей стороны и, притомъ, рядомъ съ веществами безвредными—принять въ себя и яды. Не слѣдуетъ, при этомъ, утѣшать себя тою мыслью, что намъ приходится имѣть дѣло съ весьма незначительными количествами ядовитыхъ веществъ и что вліяніе ихъ на нашъ организмъ пропадаетъ безслѣдно, не причиняя никакого дѣйствія; правда, если мы, вмѣстѣ съ нашей ежедневной пищей, будемъ потреблять небольшія количества свинцовыхъ, ртутныхъ, мѣдныхъ солей, стрихнинъ,

мышьякъ или что-либо подобное, то мы не причинимъ себѣ моментальной смерти, но все-таки это будетъ *медленное, методическое отравленіе*, которое въ концѣ-концовъ выразится большимъ или меньшимъ сокращеніемъ нашей жизни, чего, конечно, также никто замѣтить не можетъ, такъ какъ продолжительность человѣческой жизни есть величина, никому неизвѣстная.

Въ присутствіи той или другой подмѣси въ съѣстныхъ продуктахъ и напиткахъ вину приходится слагать, въ большинствѣ случаевъ, на фабрикантовъ и торговцевъ; случается, однакоже, что вина эта цѣликомъ падаетъ и на насъ самихъ. Такъ, напр., посуда, въ которой готовятся различныя кушанья, бываетъ иногда плохо вылужена, что можетъ имѣть весьма дурныя послѣдствія, такъ какъ въ кухнѣ нерѣдко приходится имѣть дѣло съ веществами кислыми, растворяющими мѣдь самой посуды, въ которой приготовляютъ пищу. Капуста, напр., и многіе плоды послѣ одного часа варки въ такой посудѣ содержатъ въ себѣ уже мѣдь; мясо, дѣйствіемъ своихъ кислотъ, также растворяетъ этотъ металлъ. Сюда также относится приготовленіе масла въ цинковыхъ сосудахъ, употребленіе невылуженныхъ внутри серебряныхъ соломокъ и глиняныхъ горшковъ съ свинцовой глазурью или муравой, отчего можетъ произойти свинцовое отравленіе. Послѣднее также можетъ обнаружиться отъ употребленія искусственныхъ шипучихъ водъ, приготовляемыхъ въ стеклянныхъ бутылкахъ со свинцовыми сифонами; такъ что докторъ Шатенъ приписываетъ частые случаи въ Парижѣ заболѣваній свинцовой коликой именно дѣйствію сельтерской воды съ такими сифонами.

Послѣ всего вышесказаннаго становится понятнымъ, какъ иногда трудно бываетъ доктору добраться до истины происшедшей болѣзни и причины ея внезапнаго появленія.

ОТДѢЛЪ XVIII.

ВРАЧЕБНЫЙ.

Таблица вѣса—русскаго, англійскаго. французскаго и аптекарскаго.

В ѣ с ъ.

Русскій.—1 берковецъ = 10 пудамъ; 1 пудъ = 40 фун.; 1 фунтъ = 32 лотамъ; 1 лотъ = 3 золотникамъ; 1 зол. = 96 долямъ.

Англійскій.—1 тонна = 20 центерамъ, т. е. 62 пуд. 1 фун. и 11 золотникамъ; 1 центеръ = 112 фун.; 1 фун. (торговый) = 16 унціямъ или русскому 1 фун. 10 золотникамъ и 32 долямъ.

Французскій.—1 граммъ = вѣсу 1 кубическаго сантиметра дестилл. воды при 4° Ц., приблизительно $^1/_4$ русскаго зол.; 1 килограммъ = 1000 граммамъ или 2 фун. 42 золотникамъ $41^2/_3$ русскимъ долямъ русскаго фунта.

Медицинскій.—1 фун. = 12 унціямъ или 96 драхмамъ, 288 скрупуламъ, 5760 гранамъ. Пишется ℔.

1 унція = 8 драхмамъ, 24 скрупуламъ и 480 гранамъ. Пишется ℥.

1 драхма = 3 скрупуламъ или 60 гранамъ. Пишется ʒ.

1 скрупулъ = 20 гранамъ. Пишется ℈ или grXX.

Мѣра жидкихъ тѣлъ.

Русская.—1 бочка = 40 ведрамъ; 1 ведро = 100 чаркамъ или 20 бутылкамъ или 8 штофамъ, 1 ведро = 30 фун.

Англійская.—1 галлонъ=4 квартерамъ или 8 пинтамъ (около $4^1/_2$ литровъ).

Французская.—1 литръ=1000 граммамъ или приблизительно $2^1/_2$ русскимъ фун.;
1 декалитръ = 10 литрамъ
1 гектолитръ=100 „
1 килолитръ=1000 „

Мѣра сыпучихъ тѣлъ.

Русская.—1 ластъ=12 четвертямъ.
1 четверть=2 осминамъ, по 4 четверика.
1 четверикъ=8 гарнцамъ.
1 гарнецъ=30 частямъ.

Для драгоцѣнныхъ камней существуетъ спеціальный амстердамскій вѣсъ, единица котораго *каратъ*=20,5894 сантиграммамъ; 1 сантиграммъ=0,225 долямъ.

Врачебная помощь при внезапныхъ заболѣваніяхъ.

Отравленіе вообще.

При лѣченіи почти всѣхъ отравленій, за исключеніемъ отравленій кислотами и крѣпкими щелочами, какъ, напр., нашатырнымъ спиртомъ, ѣдкимъ кали или натромъ и др., прежде всего надо поспѣшить вывести этотъ ядъ изъ пищеварительныхъ органовъ, что достигается рвотными и слабительными средствами.

Для вызыванія рвоты даютъ или 20 гранъ порошка ипекакуаны, или 1 гранъ порошка рвотнаго камня (чрезъ часъ можно и другой); для дѣтей, понятно, смотря по возрасту, рвотныя средства должно уменьшить.

За неимѣніемъ рвотныхъ средствъ, рвоту можно вызвать щекотаніемъ зѣва и корня языка 2 пальцами или перышкомъ, растираніемъ подложечной области или тепловатой водой съ мыломъ или бѣлкомъ, или водой съ льняннымъ или коноплянымъ масломъ—1 ложка съ $^1/_2$ ложкой поваренной соли и 6 ложками теплой воды; давать чрезъ 5 минутъ по одной столовой ложкѣ до появленія рвоты.

Вызвавъ рвоту, приступаютъ къ опорожненію кишекъ слабительными, наприм. касторовымъ масломъ; но при отравленіи фос-

формъ ни подъ какимъ видомъ касторового масла не давать; лучше изъ всѣхъ слабительныхъ—клистиръ изъ теплой воды съ прибавленіемъ небольшого количества глицерина. Вмѣстѣ съ этимъ немедленно надо давать противоядія, указанныя ниже для каждаго случая. Если противоядій подъ рукой нѣтъ, то до появленія доктора дают въ изобилии вещества, которыя, смѣшиваясь съ ядомъ, замедляютъ его дѣйствіе, а именно: отваръ льняного или конопляного сѣмени съ сахаромъ, коровье или миндальное молоко, воду съ яичнымъ бѣлкомъ или отваръ крахмала.

Отравленіе алкоголемъ при сильномъ опьянѣніи.

Дать возможность отравившемуся дышать свѣжимъ воздухомъ, для чего разстегнуть платье, отворить двери, окна, а еще лучше вынести изъ комнаты и стараться вызвать рвоту. Съ этимъ вмѣстѣ положить на голову ледъ въ тряпкѣ или пузырѣ и сдѣлать клистиръ изъ ледяной воды; поставить горчичникъ къ затылку, подъ ложечку, къ икрамъ, къ рукамъ и ногамъ. Кромѣ того, давать нюхать нашатырный спиртъ и его же, отъ 5 — 10 капель на $^1/_2$ стакана воды, чрезъ каждые $^1/_4$ часа внутрь; вмѣсто нашатырнаго спирта можно нюхать хрѣнъ и уксусъ. Внутрь—черный крѣпкій кофе.

Отравленіе грибами.

Прежде всего вызвать рвоту. Потомъ дать касторового масла и изъ него сдѣлать клистиръ, беря 3 столовыхъ ложки масла на клистиръ. Противоядіе давать—таннинъ—2 чайныхъ ложки на 1 стаканъ воды, по 10—15 капель чрезъ $^1/_2$ часа, а также крѣпкій чай и кофе. Кромѣ того, на голову ледъ въ тряпкѣ или пузырѣ; избѣгать уксусу.

Отравленіе карболовой кислотой.

Рвоты не вызывать, но давать противоядіе—известковую воду, какъ *можно больше*, или *разведенную сѣрную кислоту* (10 капель на 1 стаканъ воды), чрезъ часъ по столовой ложкѣ, или растворъ глауберовой соли (1 чайная ложка на стаканъ воды), чрезъ 2 часа по столовой ложкѣ. Вмѣстѣ съ этимъ давать молоко, воду съ бѣлкомъ, немного какого-либо постнаго масла. Послѣ этого, если больному не лучше, давать по возможности часто крѣпкое вино,

нарно-валеріановыя капли или гофманскія и согрѣвать все сѣно бутылками съ кипяткомъ, теплыми салфетками съ водой и тепло укрывать больного. Лучшимъ противоядіемъ считаютъ известковый сахаръ, который приготовляется такъ:

16 частей сахара распускаютъ въ 40 частяхъ воды, смѣшиваютъ съ 5 частями гашеной извести и даютъ стоять 3 сутокъ, часто взбалтывая, фильтруютъ чрезъ бумагу и выпариваютъ на водяной банѣ.

Отравленіе керосиномъ.

Вызвать рвоту и, вмѣстѣ съ этимъ, давать или отваръ льняного сѣмени, или воду съ взболтаннымъ бѣлкомъ, или молоко, или отваръ крахмала.

Отравленіе колбасой.

Вызвать рвоту. Потомъ дать противоядіе – 5—10 капель французскаго скипидару на 1 рюмку воды, чрезъ каждые $^1/_2$ часа, или какъ можно болѣе лимоннаго соку. За неимѣніемъ этихъ средствъ подъ рукой, давать воду, разболтанную съ бѣлкомъ, или молоко. Положить горчичники подъ ложечку и давать крѣпкій чай и черный кофе.

Отравленіе минеральными кислотами, азотной (крѣпкой водкой), сѣрной (купоросным масломъ), соляной, царской водкой и др.

Рвоты не вызывать, но немедленно давать какъ можно болѣе холодной воды съ содой, поташомъ, содой, магнезіей, мѣломъ,— что будетъ находиться подъ рукой,—но слѣдуетъ давать часто и маленькими глотками. Кромѣ этого, давать молоко, воду съ бѣлкомъ, отваръ льняного сѣмени и крахмальный отваръ. Послѣ всего заставлять глотать кусочки льда.

Отравленіе мышьякомъ.

Прежде всего надо вызвать рвоту и поддерживать ее теплымъ молокомъ или смѣсью молока съ бѣлкомъ, а затѣмъ немедленно послать въ аптеку за такъ называемымъ „мышьяковымъ противоядіемъ“ (Ferri sulfurici oxydat. 5j, Magnesiae ustae 5jj, Aquae

destillatae 3 octo. приготовляется ex tempore), которое давать чрезъ 5 минутъ по столовой ложкѣ до прекращенія рвоты; за неимѣніемъ же сего—жженую магнезію, по столовой ложкѣ, также чрезъ 5 минутъ; потомъ давать какъ можно болѣе молока съ бѣлкомъ и сдѣлать клистиръ изъ теплой воды. Но кислаго напитка, соды и сельтерской воды отнюдь не давать.

Отравленіе мѣдью.

Это отравленіе весьма часто случается неумышленно при варкѣ кушаній, особенно кислыхъ, въ нелуженыхъ или плохо луженыхъ сосудахъ, при чемъ появляется рвота; поэтому рвотное давать не слѣдуетъ, а давать, какъ противоядіе, въ большомъ количествѣ сахарный сиропъ съ жженой магнезіей и снятое молоко съ бѣлкомъ; можно давать порошокъ древеснаго угля, по столовой ложкѣ нѣсколько разъ. Избѣгать маслянистаго и кислаго.

Отравленіе сулемой.

Вызвать немедленно рвоту и поддерживать ее обильнымъ питьемъ теплаго молока съ бѣлкомъ. Противоядія—тѣ же, какія употребляются при мѣди.

Отравленіе опіумомъ или морфіемъ.

Не давать спать, водить по комнатѣ, даже причинять боль уколами булавки. На голову ледяные компрессы. Внутрь таннинъ (2 чайныхъ ложки на стаканъ воды), по чайной ложкѣ чрезъ $^1/_2$ часа, крѣпкій кофе или чай. Если спячка у отравившагося усиливается, то прибѣгать къ обливанію головы и тѣла холодной водой, а послѣ этого производить раздражающія растиранія щеткой, суконкой и т. п. Руки и ноги можно опустить въ горячую воду. Кислаго не давать.

Отравленіе напатырнымъ спиртомъ.

Рвоты не вызывать. Давать всякую разведенную растительную кислоту, напр., уксусъ, лимонъ, клюкву давленую и проч.; за неимѣніемъ—какое-либо постное масло, потомъ молоко. Избѣгать соды и солей.

Отравленіе бертолетовой солью.

Немедленно вызвать рвоту, потомъ ледъ на голову, пускать струю холодной воды по позвоночному столбу и, въ крайнемъ случаѣ, пустить кровь изъ руки.

Отравленіе рыбьимъ ядомъ.

Послѣ рвотнаго давать молоко со взбитымъ бѣлкомъ или отваръ крахмала; поставить клистиръ изъ отвара льняного сѣмени съ 2 ложками касторового масла. Послѣ этого давать черный крѣпкій кофе съ ромомъ, крѣпкое вино побольше. На животъ — согрѣвательный компрессъ; тѣло растирать уксусомъ, пополамъ со спиртомъ.

Отравленіе фосфоромъ.

Вмѣсто обычнаго рвотнаго лучше дать 3 — 8 гранъ мѣднаго купороса, въ большомъ количествѣ отвара льняного сѣмени. Послѣ этого, какъ противоядіе, давать по одной столовой ложкѣ жженой магнезіи съ водой, нѣсколько разъ, или французскаго очищеннаго скипидара (5 — 10 капель), съ равнымъ количествомъ гофманскихъ капель, чрезъ $^1/_4$ часа, разъ 5 — 6. Послѣ этого давать много бѣлка, взболтаннаго съ водой, и поставить клистиръ. Избѣгать всего жирнаго, масла, молока и касторового масла, какъ слабительнаго.

Примѣчаніе. Поясненныя здѣсь обыкновенные случаи отравленія и ихъ первая помощь хотя и относительно вѣрны, но за полный успѣхъ никогда ручаться нельзя, потому что въ данномъ случаѣ требуется извѣстнаго рода практика, находчивость и энергія, а потому мой совѣтъ — не покладая рукъ, давайте помощь отравившемуся всѣми тѣми средствами, которыя найдутся у васъ дома, а между тѣмъ, не медля ни минуты, посылайте за докторомъ.

Пособія обмершимъ.

Прежде всего надо опредѣлить причину обмиранія, для чего — осмотрѣть все тѣло обмершаго, нѣтъ ли гдѣ поврежденій, посторонняго тѣла, подозрительныхъ пятенъ, запаха изо рта; осмотрѣть одежду, помѣщеніе и т. д. Въ то же время, не теряя ни минуты,

стараться привести обмершаго въ чувство, для чего положить его горизонтально, поднявъ голову немного выше ногъ, разстегнуть платье, распустить поясъ и все, стягивающее тѣло, обнажить шею и грудь, повернуть обмершаго лицомъ къ вѣтру: къ двери, окну, непремѣнно открытымъ, хотя бы въ морозъ (исключая случаевъ замерзанія). Положивъ обмершаго на бокъ и поддерживая голову, возбуждать дыханіе: щекотаніемъ зѣва и носа пальцами, соломинкой, бородкою пера, нюхательными средствами—нюхательнымъ табакомъ, нашатырнымъ спиртомъ, жженымъ перьями, одеколономъ, уксусомъ и т. д (этихъ средствъ слѣдуетъ избѣгать при приливѣ крови къ мозгу), опрыскиваніемъ холодной водой лица и груди разъ 10—15 подъ рядъ, обтирая кожу каждый разъ полотенцемъ досуха. Растирать все тѣло, по направленію отъ конечностей къ туловищу, щеткой, суконкой или фланелью и разминать конечности. Смачивать виски холодной водой, одеколономъ, гофманскими каплями, эфиромъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ, напр., при приливахъ крови, полезны *раздражающія средства:* горчичники или хрѣновники къ затылку, рукамъ, икрамъ и подъ ложечку, натираніе перцовкой или бодягой, бутылки съ горячей водой къ конечностямъ, а также клистиръ съ мыломъ. *Возбуждающія средства:* вино, эфирно-валеріановыя капли и гофманскія капли даются уже по появленіи признаковъ жизни. Если лицо багрово, глаза красны и пр., то дѣлать кровопусканіе.

Какъ послѣднее и самое вѣрное средство—*искусственное дыханіе,* которое производится такъ:

1) Положивъ обмершаго лицомъ внизъ и подложивъ ему подъ грудь свернутое платье или жесткую подушку, медленно поворачиваютъ его съ бока на бокъ, почти на спину (вдыханіе), а затѣмъ быстрымъ движеніемъ — опять попрежнему, лицомъ внизъ (выдыханіе); повторять это до 15 разъ въ минуту (не чаще), надавливая на спину отъ заднихъ концовъ реберъ вверхъ къ головѣ каждый разъ, когда обмершій повернутъ лицомъ внизъ.

2) Взявъ обмершаго за руки у подмышекъ, тянуть его на себя (вдыханіе), а затѣмъ опускать (выдыханіе). Если при этомъ не слышно шума выходящаго изъ гортани воздуха, то вытащить языкъ или слегка сдавливать съ боковъ гортань.

3) Положить обмершаго на спину, вытащить языкъ и придавить его книзу, сжать въ головахъ, взять за руки повыше локтей и, равномѣрно подымая ихъ, довести локти до висковъ и потянуть на себя (вдыханіе). Затѣмъ, тѣмъ же путемъ, привести локти къ бокамъ грудной клѣтки и крѣпко прижать къ ней (вы-

дыханіе). Повторять это до 20 разъ въ минуту и содѣйствовать вдыханію—вытягиваніемъ почъ, и выдыханію—надавливаніемъ живота и пригибаніемъ къ нему согнутыхъ колѣнъ. Искусственное дыханіе нужно продолжать до совершеннаго возстановленія естественнаго.

Никогда не слѣдуетъ отчаиваться въ возможности возвратить обмершаго къ жизни, хотя бы безуспѣшно работали около него нѣсколько часовъ.

Удушеніе газами.

Удушеніе газами бываетъ отъ угара, свѣтильнаго газа, углекислоты, развивающейся при скученіи людей въ дурно провѣтриваемомъ помѣщеніи, въ колодцахъ, въ винныхъ погребахъ и т. д., сѣроводородомъ—при гніеніи, разложеніи (отхожія мѣста).

Обмершаго немедленно вынести на чистый воздухъ, всего лучше на сквозной вѣтеръ, живо раздѣть, положить горизонтально съ немного приподнятой головой, опрыскивать холодной водой голову и грудь; въ крайнемъ случаѣ—искусственное дыханіе, растирая въ то же время тѣло и конечности спиртомъ, водкой или уксусомъ. При спасеніи осторожно входить, гдѣ находятся больные.

Обморокъ.

Свѣжій воздухъ. Лежачее положеніе. Разстегнуть одежду. Опрыскивать лицо и грудь холодной водой. Смачиваніе висковъ и темени эѳиромъ, гофманскими каплями или уксусомъ съ водой. Нюхательныя средства. Гофманскія капли внутрь, а равно нѣсколько капель съ водой уксуснаго эѳира.

Мозговой ударъ, апоплексія.

Возвышенное положеніе головы; на голову холодныя примочки или ледъ; клистиръ съ солью и уксусомъ. Къ конечностямъ бутылки съ горячей водой, мѣшки съ горячей золой, горчичники. При багровомъ лицѣ и красныхъ глазахъ — піявки къ затылку, позади ушей, или кровопусканіе при содѣйствіи доктора.

Сотрясеніе мозга.

При ударѣ, при паденіи и т. д. употребляются тѣ же средства, какъ и при обморокѣ. Кромѣ того—холодныя примочки или ледъ на голову; клистиры съ уксусомъ. При красномъ лицѣ и жарѣ головы—піявки за уши и къ носовой перегородкѣ.

Ударъ молніи.

Лежачее положеніе. Обливаніе холодной водой. Искусственное дыханіе. Растираніе водой конечностей. Укутываніе во влажныя простыни. Зарываніе по шею въ землю или обкладываніе всего тѣла свѣже-вырытою землею.

Повѣшеніе.

Вынуть осторожно изъ петли, чтобы не уронить; положить съ приподнятой головой на свѣжемъ воздухѣ. Искусственное дыханіе. Опрыскиваніе и растираніе тѣла водой; клистиръ съ мыломъ, уксусомъ и солью. При багровомъ лицѣ и красныхъ глазахъ — кровопусканіе.

Задушеніе.

Отъ чего бы ни произошло задушеніе, оно требуетъ тѣхъ же пособій, какъ и *при повѣшеніи*.

Утопленіе.

Очистить носъ и ротъ отъ песку, ила или слизи; разстегнуть и снять платье и тотчасъ же производить искусственное дыханіе, съ одновременнымъ трепіемъ и согрѣваніемъ тѣла (бутылки съ горячей водой къ ногамъ, нагрѣтыя одѣяла, припарки на животъ и въ подмышки); щекотаніе ноздрей.

Отнюдь не качать! Качаніе есть своего рода искусственное дыханіе, только производимое безъ толку, а потому оно способствуетъ скорѣе неминуемой смерти, а не возвращенію къ жизни утонувшаго.

Замерзаніе.

Отогрѣвать не быстро, а постепенно; не вносить обмерзшаго въ теплую комнату и обращаться съ нимъ какъ можно осторожнѣе, чтобы не сломать окоченѣвшихъ членовъ. Обложить снѣгомъ и снѣгомъ же осторожно оттирать, или же посадить въ холодную воду, которую постепенно нагрѣвать; клистиръ изъ тепловатой воды съ уксусомъ и солью; искусственное дыханіе, продолжая растираніе. По возстановленіи гибкости членовъ и при первыхъ признакахъ жизни перенести въ умѣренно теплую комнату, положить въ постель, оттирать тѣло сукномъ, покрыть теплыми одѣялами, влить въ ротъ немного теплаго чаю или вина и 10—15 гофманскихъ капель.

Солнечный ударъ.

Холодныя примочки или ледъ на голову; холодныя обливанія; горчичники или согрѣвательное къ конечностямъ; клистиръ съ уксусомъ, солью и со льдомъ. Въ полѣ, за неимѣніемъ этихъ средствъ,—обливаніе холодной водой, даже обкладываніе свѣжей сырой землей.

Припадокъ падучей.

Платье разстегнуть. Между зубовъ вставить ложку, обернутую въ полотно, чтобы не прикусился языкъ; заботиться, чтобы больной въ своихъ движеніяхъ не нанесъ себѣ увѣчья. При багровомъ лицѣ и красныхъ глазахъ — холодныя примочки или пузырь со льдомъ на голову.

Кровотеченіе.

Покойное положеніе кровоточащей части и полный покой больного. *При незначительномъ кровотеченіи*—приложить паутину, присыпать жженымъ трутомъ, прикладывать холодныя примочки или растворъ квасцовъ. *При болѣе значительныхъ:* нелюбинская кровоостанавливающая жидкость на тряпкѣ или ватѣ или растворъ полуторохлористаго желѣза, также на тряпкѣ или ватѣ. Кромѣ того, давящая повязка на кровоточащее мѣсто, перевязавъ его въ нѣсколько разъ сложеннымъ платкомъ.

При кровотеченіяхъ на конечностяхъ—туго перетянуть членъ выше кровоточащаго мѣста снуркомъ, полотенцемъ или бинтомъ. При *кровотеченіи носовомъ*—положить больного навзничь; на носъ и лобъ холодные компрессы или мѣшечки со льдомъ; втягивать въ носъ ледяную воду пополамъ съ уксусомъ; затыкать носъ ватой, которую смочить растворомъ квасцовъ или полуторохлористымъ желѣзомъ. (Такая вата находится готовая въ продажѣ и должна на всякій случай имѣться въ каждомъ домѣ, такъ какъ она моментально останавливаетъ кровь отъ порѣзовъ и называется „кровоостанавливающей ватой"). *При кровохарканіи*—положить больного навзничь; на грудь сухую салфетку, а сверху—мѣшокъ со льдомъ; глотать кусочки льда. *При кровавой рвотѣ*—покой; ледъ въ пузырѣ подъ ложечку; глотаніе кусочковъ льда.

Ожоги.

Отъ дѣйствія огня, кипятка, горячихъ маслъ, расплавленныхъ металловъ, спичекъ, керосина и проч. лучшимъ и вѣрнымъ средствомъ надо считать картофельную муку, которую насыпаютъ на обожженное мѣсто толстымъ слоемъ, сверху—толстый слой ваты и забинтовываютъ.

Отъ этого способа мнѣ приходилось видѣть чудеса. Но употребляютъ и другіе, весьма разнообразные, способы: присыпаютъ содой, мѣломъ, отрубями; прикладываютъ тертый сырой картофель, а также морковь, глину, землю; дѣлаютъ примочки изъ холодной свинцовой воды.

Отмороженіе.

Отмороженныя части оттираютъ въ холодномъ мѣстѣ снѣгомъ и, какъ скоро появится краснота, прикладываютъ масло или сало, преимущественно гусиное.

Укушеніе бѣшеными животными.

Тотчасъ послѣ укушенія пострадавшій долженъ самъ первый высосать рану (если во рту и на губахъ нѣтъ ссадинъ) и перетянуть членъ, т. е. палецъ, руку, ногу, выше раны, какъ можно туже, чѣмъ попало: веревкой, платкомъ и т. д.; выжать какъ можно больше крови и затѣмъ глубоко прижечь рану раскаленнымъ желѣзомъ (хотя ключомъ, гвоздемъ) или ѣдкимъ кали, ляписомъ,

карболовой кислотой — что будетъ, однимъ словомъ, находиться подъ руками. На мѣстахъ, недоступныхъ перетягиванію, если нѣтъ охотника высосать рану, накинуть кровососную банку или просто рюмку или стаканъ (надъ зажженной бумагой) и потомъ прижечь. Рану не зажимать. На опухшія мѣста — холодныя примочки, тертый картофель, уксусъ.

Признаки смерти.

Самыми вѣрными признаками смерти служатъ наступающее разложеніе, трупный запахъ, зеленоватыя и синеватыя полоски на тѣлѣ, синебагровыя трупныя пятна (на частяхъ, на которыхъ лежалъ трупъ), вздутіе живота, синезеленоватыя пятна по бокамъ его и истеченіе сукровицы изо рта и носа.

Болѣзнь морская.

Прежде всего слѣдуетъ больше ѣсть, кто можетъ — нить ромъ, коньякъ или водку.

Совѣтуютъ принимать въ два пріема по два грамма хлоралъ-гидрата или на пріемъ два грамма антипирина, или, при сильныхъ приступахъ морской болѣзни, принять 10 граммъ резорцина въ $^1/_2$ стаканѣ воды (д-ръ Ludeer), или 10 гранъ солянокислаго пепсина.

Боли желудка.

Очень часто эта боль проходитъ послѣ принятія чистаго, безъ цикорія, жженаго молотаго кофе — 1 десертную ложку на $^1/_4$ стакана воды.

Боли зубныя.

Происходятъ отъ многихъ причинъ: отъ худого ихъ содержанія, отъ золотушнаго состоянія, отъ гніенія, отъ простуды и пр., а потому отъ этой боли существуетъ множество разныхъ средствъ, изъ которыхъ я приведу нѣкоторыя.

2160. Кротонъ-хлоралъ-гидрата 1 драхма, камфары и хлороформу по 1 драхмѣ, сѣрнаго эфира и гумми-мастики по 3 драхмы, — все растворяютъ и кладутъ по 5—10 капель

на зубъ съ ватой, предварительно хорошо вычистивъ зубъ; слюну стараться не глотать, а выплевывать.

2161. Или. Камфары и хлоралъ-гидрата по 5 частей, кокаину солянокислаго 1 часть; слегка нагрѣваютъ и получаютъ смѣсь маслообразную; даютъ остыть и небольшое количество кладутъ въ дупло зуба.

2162. Или. Кристаллъ цинковаго купороса, будучи положенъ въ дупло больного зуба, хотя сначала и вызоветъ еще сильнѣе боль, но зато въ самое короткое время прекращаетъ ее навсегда.

2163. Или. Капли Маевскаго.—1½ грамма каяпутоваго масла, 2 грамма камфары и 10 граммъ виннаго спирта. Подкрашиваютъ розалиномъ. Особенно хороши для дуплистыхъ зубовъ.

2164. Или. Берутъ по равной части гвоздичнаго масла, хлоралъ-гидрата, опіума (тинктуры) и хлороформа; взбалтывая, нѣсколько капель на ватѣ кладутъ на больной зубъ.

Безсонница.

2165. Экстрактъ писцидіе эритрине жидкій (Extractum Pistidiae erytrinae fluidum); дается на ночь отъ 1—3 граммъ; это средство хорошо не только отъ безсонницы, но и въ невралгіи, при чахоткѣ для успокоенія приступовъ кашля и при мигренѣ.

2166. Или. Бромистаго калія, бромистаго аммонія и бромистаго натрія по 1 драхмѣ въ ½ фунтѣ воды. Давать по 1 рюмкѣ на ночь.

Болѣзнь горла.

Если въ горлѣ замѣчена краснота и, притомъ, ощущается боль съ труднымъ глотаніемъ пищи, то слѣдуетъ посредствомъ кисти смазать горло смѣсью изъ глицерина съ іодистой тинктурой какъ можно лучше и немедленно выплевывать слюну. На шею поставить согрѣвательный компрессъ или смазать ее іодомъ, или то и другое вмѣстѣ. Полоскать растворомъ поваренной соли (1 ложку на 1 стаканъ воды). Если же въ горлѣ будутъ замѣчены нарывы или бѣлые налеты, то немедленно послать за докторомъ, а до его

прихода смазывать гераніевой тинктурой или дѣлать пульверизацію горла пепсиномъ съ нѣсколькими каплями чистой соляной кислоты

Геморрой.

Принимать утромъ и вечеромъ по столовой ложкѣ чистый глицеринъ съ водой и лимономъ, или по чайной ложкѣ, утромъ и вечеромъ, въ водѣ смѣсь, состоящую изъ сѣрнаго цвѣта, порошка кремортартара и магнезіи, все по равной части, на вѣсъ; или $^1/_2$—1 граммъ антипирина, въ формѣ свѣчей, при кровотеченіи.

Глисты.

Сантонина 5 гранъ и касторового масла 1 унцію; давать натощакъ по одной чайной ложкѣ; или нафталинъ отъ 0,12—0,18 грамма на пріемъ, 2 раза въ день—дѣтямъ отъ 1—3 лѣтъ, взрослымъ отъ 1—5 граммъ въ день; хорошо и при солитерѣ.

Принимать за одинъ пріемъ 50 граммъ толченыхъ сѣмянъ тыквы, 10 граммъ сахара, 10 граммъ глицерина и немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ натощакъ. Въ случаѣ надобности этотъ пріемъ можно повторить нѣсколько разъ, но непремѣнно день за день до полнаго излѣченія, чтобы не было промежутковъ между пріемами.

Солитеръ.

Профессоръ Пернси, будучи въ Массовѣ, испыталъ дѣйствіе кокосоваго орѣха на солитеръ, при множествѣ опытовъ, которые всѣ привели къ блестящимъ результатамъ. Онъ пришелъ къ тому заключенію, что кокосовый орѣхъ во всѣхъ отношеніяхъ—незамѣнимое средство противъ солитера, такъ какъ при этомъ глистъ выходитъ черезъ 5 часовъ или, крайній срокъ, на другой день совершенно мертвымъ съ головкой. Никакой подготовки, ни слабительныхъ, ни воздержанія въ пищѣ, ни чеснока не требуется. Утромъ натощакъ слѣдуетъ разломать одинъ кокосовый орѣхъ, выпить жидкость, въ немъ содержащуюся, съѣсть изъ него бѣлую мякоть, и можно заниматься своими дѣлами, какъ и всегда.

Поносъ обыкновенный.

Нафталинъ дѣтямъ отъ 10—25 гранъ на пріемъ, взрослымъ отъ 2—5 граммъ на пріемъ. Также Иноземцевы или Боткины капли.

Дизентерія, кровавый поносъ.

Арбузную корку сушатъ въ печи и толкутъ въ порошокъ. Сначала больному даютъ два дня подъ рядъ по чайной ложкѣ порошку ревеня, а на третій день—двѣ чайныхъ ложки арбузнаго порошка. Питье даютъ—подогрѣтое красное вино или отваръ ромашки. Не было (какъ увѣряютъ) случая, чтобы это средство не осталось безъ успѣха. Или—нафталину 5 граммъ, порошку сморыньи 3 грамма, раздѣляютъ все на 8 частей и даютъ принимать чрезъ 2 часа по одному порошку. Потуги и спазмы прекращаются, примѣсь крови исчезаетъ и довольно быстро наступаетъ излѣченіе. Или — салициловаго висмуту и молочнаго сахару по 20 граммъ на 40 порошковъ, давать черезъ часъ по порошку. Хорошо при хроническихъ поносахъ.

Поносъ у дѣтей.

Желѣзнаго купоросу 1,25 грамма, салициловаго натру 1,25 грамма, глицерину 3,75 грамма, воды 20 граммовъ. Давать черезъ часъ по чайной ложкѣ; послѣ испражненія, которое должно окраситься въ темный цвѣтъ, даютъ слабительное изъ кастороваго масла. Очень хорошо при поносахъ во время отнятія отъ груди. Если у грудныхъ дѣтей появляется зеленое испражненіе, то даютъ 2% растворъ молочной кислоты, по чайной ложкѣ послѣ каждаго кормленія грудью, при чемъ число испражненій уменьшается, если есть рвота, то она прекращается, и послѣ первыхъ же пріемовъ испражненіе становится желтымъ, и ребенокъ быстро поправляется.

Запоръ.

Очень хвалятъ безвредныя пшеничныя отруби, какъ прекрасное средство противъ запора. Взрослому даютъ по 1—2 ложки столовой, въ молокѣ или водѣ на ночь, или 2—4 раза въ день, а ребенку 2—4 раза въ день по чайной ложкѣ. Клистиръ изъ чистаго глицерина съ водой очень хорошъ, какъ очистительное. Или: Extr. sem. Cardui Mariae 0,015; Aloë 0,03 на пилюлю. Увеличиваетъ отдѣленіе желчи, потому умѣстно при запорахъ, осложненныхъ болѣзнями печени. Или: Extr. fl. Cascarae sagradae, 2—3 раза по 15—25 капель при запорахъ.

Золотуха.

Избѣгать мучного, сладкаго, въ особенности патоки и меда, картофеля, бобовъ, часто купать въ тепловатой комнатной водѣ, а лѣтомъ купаться, пить отваръ череды и даже купаться въ этомъ отварѣ или умывать лицо имъ. Принимать какъ можно болѣе свѣжаго тресковаго (рыбьяго) жира, въ пищу употреблять, по возможности, болѣе мяса.

Потъ ножной.

Порошокъ стеарина, будучи насыпанъ въ носокъ или чулокъ и такимъ образомъ находящійся въ продолженіе всего дня съ обнаженной ногой, уничтожаетъ въ 2—3 дня потъ. Достаточно 2—3 присыпокъ, чтобы потъ окончательно исчезъ. Хвалятъ также двууглекислую соду въ порошкѣ или крѣпкомъ растворѣ противъ вловоннаго ножного пота, что надо примѣнять ежедневно. Или ежедневно на ночь мыть ноги и обтирать ихъ губкой, смоченной въ растворѣ 3-хъ драхмъ буры съ 3-мя унціями воды; или пересыпать ноги порошкомъ изъ 3-хъ частей салициловой кислоты и 3-хъ частей жженой магнезіи.

Мигрень.

Aethaxy-Coffein—0,25 грамма, Natrum salicylicum—0,25 грамма, Cocain. muriaticum—0,25 грамма, Aqua Tiliae—60 граммъ, Syrup. simplex—20 грам.; принять сразу. Если приступы не уступаютъ, то чрезъ 4 часа повторить, что дѣлать постоянно, пока боль уймется. Или: Extr. fluid. Salicis nigrae по одной чайной ложкѣ 3 раза въ день.

Находящіеся въ продажѣ, такъ называемые, „карандаши отъ мигрени“, которые по увѣренію нѣкоторыхъ очень помогаютъ въ этой болѣзни, приготовляются простымъ расплавленіемъ равныхъ частей парафина и ментола, отливаютъ въ трубочки въ видѣ толстаго карандаша и хранятъ закупоренными въ деревянныхъ футлярчикахъ.

Малокровіе.

Эмульсіи сладкихъ миндалей 350 граммъ, свѣжей селезеночной мякоти 150 граммъ и коньяку 50 граммъ. Все это слѣдуетъ при-

нимать ежедневно, во время ѣды. Пить мясной сокъ № 2210, крѣпкій мясной бульонъ, употреблять въ пищу болѣе мяса, яйца, молоко, кефиръ № 2077, по 1—2 рюмкѣ стараго портвейну передъ ѣдой и послѣ ѣды, больше гулять, но не утомляя себя, больше спать и избѣгать занятій, какъ умственныхъ, такъ и физическихъ. Зимой обтираться ежедневно мокрой простыней, когда всталъ съ постели, а лѣтомъ чаще купаться.

Мозоли.

Мозоль сначала смазываютъ насыщеннымъ водянымъ растворомъ борной кислоты и салициловой и посыпаютъ довольно толстымъ слоемъ салициловой кислоты, потомъ покрываютъ вчетверо сложенной и смоченной растворомъ борной кислоты марлей, сверхъ этого — кускомъ гуттаперчеваго полотна, чтобы онъ всю повязку хорошо закрылъ, и все укрѣпляютъ бинтомъ.

При не слишкомъ толстыхъ мозоляхъ и не слишкомъ крупныхъ мозольныхъ наростахъ повязку оставляютъ въ покоѣ на 5 дней; по снятіи повязки мозоль представляется нѣсколько сморщенной и совершенно отдѣлится безболѣзненно и безъ поврежденія кожи. Если мозоли очень толсты, какъ иногда бываетъ это на пяткахъ или подошвахъ, то оставляютъ повязку еще на 5 дней или дѣлаютъ новую.

Бородавки.

Или постуваютъ какъ съ мозолями, или аккуратно, но сильно прижигаютъ азотной кислотой 2 раза въ недѣлю, пока бородавки уничтожатся совсѣмъ.

Насморкъ.

Хорошее средство отъ насморка, это — нюхать, какъ табакъ, въ обѣ ноздри іодоформъ; но такъ какъ онъ обладаетъ очень непріятнымъ запахомъ, то его можно замѣнить іодолемъ, не имѣющимъ почти никакого запаха; 1—2 понюшки бываетъ почти всегда достаточно даже при сильномъ насморкѣ.

Ревматизмъ.

Лучшимъ средствомъ противъ хроническаго ревматизма суставовъ считается въ настоящее время салолъ, въ дозахъ отъ 0,5—3,0

грамма на пріемъ, нѣсколько разъ въ день, а также салициловый натръ отъ 15—60 гранъ на пріемъ, 2—3 раза въ день. Ревматизмъ острый проходитъ отъ втиранія мази, состоящей изъ 1-й части свинаго сала и 1-й части сульфоихтіола. При сочленовномъ ревматизмѣ очень хорошо давать отъ 0,5—1,0 грамма фенацетина; если отъ одного порошка не поможетъ, то можно чрезъ 4 часа повторить, и такъ далѣе продолжать до окончательнаго уничтоженія болей. Также очень хорошо давать при хроническомъ ревматизмѣ сульфоихтіоловый натръ—3 раза въ день по одной пилюлѣ, содержащей въ каждой по 0,1 грамма ихтіола, спустя 4 дня доходить до 6 пилюль въ день, послѣ 10 дней—до 15 пилюль, также 3 раза въ день, а снаружи мазь изъ ланолина пополамъ съ ихтіоломъ.

Рожа.

Смазываютъ больныя мѣста мазью изъ равныхъ количествъ сульфоихтіоловаго аммонія и свинаго сала и покрываютъ лакированной бумагой. Рожа излѣчивается при этомъ способѣ въ 1—2 дня.

Чесотка.

1 фунтъ свѣжаго свинаго сала или вазелина. Берутъ сначала 12 золотниковъ сѣрной печени и растираютъ ее съ небольшимъ количествомъ воды; когда растворятъ, то вливаютъ ее въ растопленное сало, прибавляютъ 5 золотниковъ чистой карболовой кислоты и столько же нафталина; все хорошо перемѣшиваютъ, пока остынетъ и, сложивъ въ банку, закупориваютъ.

При употребленіи этой мази, тѣло хорошо вымываютъ горячей водой съ зеленымъ мыломъ и намазываютъ этой мазью, что повторяютъ 3—7 дней, пока чесотка уничтожится.

Короста.

Способъ лѣченія этой болѣзни тотъ же, что и при чесоткѣ.

Чирей или вередъ.

Снаружи согрѣвательный компрессъ на больное мѣсто, а внутрь по одному грамму салициловаго натра, 4 раза въ день.

Коклюшъ.

Собрать подорожникъ послѣ Иванова дня, высушить и заваривать его какъ чай. Давать по 1—2 чашкѣ утромъ и вечеромъ. Дѣтей водить гулять по солнечной сторонѣ. Въ комнатѣ ставить деревья изъ хвойныхъ, смолянистыхъ породъ. Или: отъ 0,01—0,5 грамма антипирина, 3 раза въ день, не прекращая до полнаго излѣченія, иначе болѣзнь можетъ вернуться. При этомъ сила и число приступовъ быстро уменьшаются, а вслѣдствіе этого и продолжительность болѣзни сокращается, въ особенности въ свѣжихъ случаяхъ. Всегда нужно начинать со столькихъ пріемовъ (въ день) дециграммъ, сколько лѣтъ больному, но затѣмъ доходить и до пріемовъ въ $1^1/_2$ раза больше.

Корь.

Хотя болѣзнь и заразительная, но при сознательномъ уходѣ за больнымъ—не опасная. Больного только надо беречь отъ простуды, держать въ теплой комнатѣ, давать ему легкую пищу и смотрѣть за правильностью испражненій, въ противномъ случаѣ ставить клистиръ изъ воды съ глицериномъ.

Скарлатина.

Хотя эта болѣзнь, какъ и корь, заразительна и часто кончается довольно прискорбно, въ особенности если послѣдовала простуда, но за всѣмъ тѣмъ лѣченія никакого не требуетъ, кромѣ ваннъ въ 15°—20°, нѣсколько разъ въ день. При этомъ давать молоко—какъ діэта отъ заболѣванія почекъ.

Кашель.

Если кашель происходитъ вслѣдствіе простуды, то давать пить смягчительныя средства: молоко, отваренное съ винными ягодами и шалфеемъ, капли дятскаго короля, сосать леденцы и сухой экстрактъ солодковаго корня, конфеты или лепешки отъ кашля и т. п. Но если онъ происходитъ отъ страданія легкихъ, бронхита и т. п., то не медля надо пригласить доктора, а тѣмъ болѣе еще, если при кашлѣ покажется кровохарканіе; но въ случаѣ если это явленіе произойдетъ гдѣ-либо въ деревнѣ и докторъ явится не скоро, то

противъ кровохарканія употреблять средства, изложенныя въ статьѣ о кровотеченіи.

Примѣчаніе. Окончивъ врачебный отдѣлъ, я долженъ оговориться, что считалъ себя въ правѣ не описывать всѣ болѣзни, а равно и не знакомить съ діагнозами болѣзней, такъ какъ рамка и программа нашего руководства не даетъ о многомъ распространяться, но взамѣнъ этого я считаю полезнымъ ввести описаніе нѣкоторыхъ фармацевтическихъ препаратовъ, съ которыми познакомиться не мѣшаетъ, въ особенности тѣмъ, кто живетъ въ глуши, далеко отъ аптекъ. Скажу болѣе—что всѣмъ, кто заботится о здоровьѣ своей семьи, не мѣшало бы сдѣлать выборку изъ нашего врачебнаго отдѣла и запастись всѣми указанными въ немъ фармацевтическими, аптекарскими средствами и, такимъ образомъ, составить себѣ *домашнюю аптечку*, которая, во всякомъ случаѣ, не будетъ лишней, а, напротивъ, часто будетъ приносить пользу, доставляя возможность имѣть подъ рукой все, что можетъ оказать въ крайнюю минуту внезапно заболѣвшему помощь до появленія доктора, такъ какъ очень часто бываетъ каждая минута дорога для спасенія погибающаго.

Фармацевтическіе препараты.

Примѣчаніе: всѣ фармацевтическіе препараты взяты изъ придворной русской фармакопеи.

2167. Бальзамъ отъ простуды, для втиранія.

Мыла маслянаго въ порошкѣ 1 фунтъ, скипидару 2 фунта, поташу 3 унціи, камфары 3 унціи. Камфару растираютъ со скипидаромъ, потомъ прибавляютъ порошокъ мыла и поташъ.

2168. То же веймарскій.

Испанскаго мыла 1 унцію, мыла простого 9 унцій, скипидару 1 фун., шпанскихъ мушекъ въ порошкѣ $4^1/_2$ драхмы, камфары $4^1/_2$ унціи, винаго спирту въ 70^0—$11^1/_2$ фун., нашатырнаго спирту 6 унцій.

Порошокъ шпанскихъ мушекъ настаиваютъ 24 часа въ скипидарѣ и прибавляютъ мыло, камфару и проч.; нагрѣваютъ и процѣживаютъ сквозь бумагу.

2169. Вода Распайля.

Нашатырнаго спирту 6 унцій, камфарнаго спирту 1 драхма, поваренной соли 2 унціи, воды—6 фун. Фильтруютъ.

2170. Вода жавелевая.

25 частей хлорной извести разбавляютъ въ 150 частяхъ холодной воды и прибавляютъ растворъ изъ 14 частей поташа въ 400 частяхъ воды, хорошо взбалтываютъ и даютъ стоять въ закупоренной склянкѣ; затѣмъ жидкость процѣживаютъ, а остатокъ промываютъ 100 част. воды и тоже процѣживаютъ.

2171. Вода анисовая.

Масла анисоваго 40 гранъ, воды дестиллированной 10 фунт.; взбалтываютъ въ теплой водѣ и фильтруютъ.

2172. Вода тминная, укропная, петрушки, валеріановая.

Приготовляютъ какъ анисовую № 2171.

2173. Вода померанцевыхъ цвѣтовъ.

Приготовляется изъ тройной воды померанцевыхъ цвѣтовъ, находящейся въ продажѣ и привозимой къ намъ изъ южной Европы. Эта вода разбавляется пополамъ съ дестиллированной.

2174. Вода дегтярная.

Березоваго дегтя 1 часть, воды 10 частей; хорошо взбалтываютъ и, когда вода отстоится, то ее, какъ негодную, сливаютъ, а на промытый деготь наливаютъ еще 30 частей воды и настаиваютъ 8 дней, часто взбалтывая; процѣживаютъ и хранятъ закупоренной.

2175. Вода свинцовая.

(Свинцовая примочка).

Свинцоваго сахару 2 драхмы; дестиллированной воды 1 фунтъ.

2176. Вода Гулярдова.

Свинцоваго сахара 2 драхмы, воды обыкновенной 1 фунтъ, виннаго спирту въ 70° одна унція.

2177. Вода розовая.

Розоваго масла 1 драхма, воды дестиллированной 30 фунтовъ. Приготовлять какъ № 2171.

2178. Вода известковая.

Негашеной извести 2 части, воды дестиллированной 20 частей; взбалтывается и оставляется для устоя. Затѣмъ эту воду сливаютъ, а на осадокъ наливаютъ еще 50 частей дестиллированной воды; хорошо закупориваютъ и хранятъ.

При употребленіи образовавшуюся известковую воду сливаютъ съ осадка, бутыль снова наливаютъ водой, взбалтываютъ и оставляютъ въ покоѣ. Такимъ образомъ, бутыль постоянно должна быть наполнена водой, во избѣжаніе ея разложенія.

2179. Глиноземъ уксусно-виннокаменнокислый.

5 частей основного уксуснокислаго глинозема растворяютъ при помощи 2 частей виннокаменной кислоты и соотвѣтствующаго количества воды, фильтруютъ и выпариваютъ досуха. Онъ растворяется въ равномъ количествѣ воды и даетъ отличное противогнилостное средство, не ядовитое. Сохраняется въ хорошо закупоренныхъ склянкахъ.

Употребляется, какъ хорошее, вѣрно дѣйствующее вяжущее вещество. При полосканіи рта — 1—2%. При ранахъ — отъ 1% — 3%.

2180. Дезинфекцирующее средство.

1 часть французскаго скипидара и 7 частей бензина; на каждую унцію этой смѣси прибавлять 5 валеріановыхъ капель. Употребляютъ посредствомъ пульверизаціи въ комнатахъ.

2181. И л и.

Сѣрнаго эфира 8 частей, уксусной кислоты 120 частей, тинктуры эйкалипта глобулисъ 60 частей и одеколона 969 частей.

Разбавленный водой, служитъ какъ для омовенія рукъ, такъ равно и для пульверизаціи комнатъ.

2182. Ждановская жидкость.

Желѣзнаго купороса 20 драхмъ, мѣднаго купороса 15 драхмъ и неочищенной древесной кислоты 25 унцій.

2183. Желѣзо альбуминное.

30 граммъ сухого бѣлка изъ куриныхъ яицъ растворяютъ въ 180 граммахъ холодной перегнанной воды; при помѣшиваніи вливаютъ растворъ, состоящій изъ 10 граммъ раствора полуторохлористаго желѣза № 2184, разбавленнаго 45 граммами тинктуры корицы и 45 граммами глицерина. Образовавшійся вначалѣ свертокъ растворяется потомъ при помощи взбалтыванія или подогрѣванія въ водяной банѣ, затѣмъ удаляютъ при помощи фильтраціи выдѣлившіяся изъ бѣлка перепонки и получаютъ готовую для употребленія, совершенно прозрачную бурокрасную жидкость альбуминнаго желѣза. Она содержитъ 0,5% окиси желѣза. Удѣльный вѣсъ 1,06.

Этотъ препаратъ дается какъ взрослымъ, такъ и дѣтямъ при малокровіи; легко всасывается. Дѣтямъ отъ 5—30 капель; взрослымъ отъ ½—1 чайной ложки, въ ½ чашкѣ молока, 3 раза въ день.

2184. Желѣзо полуторохлористое (растворъ).

Растворяютъ 1 часть полуторохлористаго желѣза (Ferrum sesquichloratum) въ одной части дестиллированной воды и фильтруютъ. Кровоостанавливающее средство.

2185. Капли Иноземцева.

Ревенной тинктуры 1 унцію, тинктуры валеріановой эфирной, эссенціи перечной англійской мяты и гофманскихъ капель по 2 драхмы, тинктуры бобровой струи и тинктуры опія обыкновеннаго по 1 драхмѣ, экстракта нуксъ-вомика 1 гранъ и масла мятнаго перечнаго 6 кап. По 15—20 кап., 2—3 раза въ день.

2186. Капли Боткина.

Гофманскихъ капель и хинной сложной тинктуры по 1 унціи, солянокислаго хинина 1 драхму, соляной кислоты 1 драхму, мятнаго перечнаго масла 10 кап. Приготовляется какъ № 2185.

2187. Капли отъ кашля.

Элексира паригорици $^1/_2$ унціи, спирту рвотнаго камня $^1/_2$ унціи, лавровишневой воды 1 драхма. По 20 капель, 2—3 раз въ день.

2187b. Капли отъ икоты.

Элексира висцералисъ Гофмана 2 драхмы, экстракта гіосціамикумъ 5 гранъ, bismuthum 6 гранъ. По 15 капель, 3 раза въ день.

2188. Капли отъ кашля.

Анисоваго масла 3 драхмы растворяютъ въ 1 фун. 90° винаго спирта, прибавляютъ нашатырнаго спирта 3 унціи и фильтруютъ.

2189. Лепешки мятныя.

Толченаго сахару 1 фунтъ, масла перечной мяты 1 драхма, прибавляютъ трагакантоваго раствора № 2203, чтобы получилась масса, изъ которой возможно было бы формовать лепешки, дѣлая каждую по 18 гранъ.

2190. Лепешки содовыя.

Дву-углекислаго натрія 1 унція, сахарнаго порошка и раствора трагаканта № 2203 столько, чтобы вышли лепешки, каждая по 16 гранъ; прибавляютъ нѣсколько капель мятнаго масла.

2191. Мазь отъ мороза.

Кастороваго масла и глицерину по равной части.

2192. И л и.

Свинцоваго пластыря и льняного масла по $1^1/_2$ унціи, іодистой тинктуры 1 драхму.

2193. Мазь противъ сыпи

Ртутной бѣлой окиси 2 скрупула (10 гранъ), бѣлаго спуску и миндальнаго масла по $1^1/_2$ унціи, бергамотнаго масла 12 кап.

2194. Масло камфарное.

Камфары 1 часть, прованскаго масла 8 частей.

2195. Мазь отъ пролежней.

8 частей дубовой корки варятъ въ 85 частяхъ воды, пока не получится 40 частей отвара, фильтруютъ и къ нему прибавляютъ свинцоваго уксусу № 2209—4 части и 1 часть виннаго спирта.

2196. Мыло дегтярное.

Березоваго дегтю и вару по 15 унцій и ѣдкаго кали 25 драхмъ варятъ въ 8 унціяхъ воды; къ этой смѣси прибавляютъ кипящій растворъ сальнаго мыла $3^1/_2$ фун., распущеннаго въ $3^1/_2$ фун. воды, и продолжаютъ кипятить $^1/_2$ часа; все смѣшиваютъ и выливаютъ въ капсюли. По охлажденіи рѣжутъ на куски.

2197. Оподельдокъ.

10 унцій маслянаго мыла разрѣзываютъ на куски и помѣщаютъ въ стеклянную колбу, куда прибавляютъ 6 унцій камфары и 6 фун. виннаго спирта въ 90° и нагрѣваютъ въ песчаной банѣ; когда все распустится, процѣживаютъ и прибавляютъ лимоннаго и розоваго масла по $^1/_2$ унціи, тміанноваго масла 2 драхмы и нашатырнаго спирту 6 унцій.

2198. То же жидкій.

Испанскаго мыла $4^1/_2$ унціи, камфары 5 драхмъ, виннаго въ 70° спирту 28 унцій, тміаннаго масла 1 драхму, розоваго масла 2 драхмы, нашатырнаго спирту 1 унцію. Приготовляютъ какъ № 2197.

2199. Порошокъ противъ пота.

Порошокъ противъ пота есть не что иное, какъ окись цинка, которою пересыпаютъ ноги, хорошо вымытыя.

2200. Пластырь липкій.

5 граммъ гумми-арабика растворяютъ въ 5 грамм. воды, прибавляютъ 2 грамма глицерина и намазываютъ кистью тафту, предварительно пропитанную клеемъ.

2201. Порошокъ содовый.

Дву-углекислой соды въ порошкѣ 40 гранъ завертываютъ въ синюю бумагу.

Винокаменной кислоты въ порошкѣ 36 гранъ завертываютъ въ бѣлую бумагу.

2202. Порошокъ Зейдлерскій.

Дву-углекислой соды въ порошкѣ 40 гранъ и натро-кали тартарикумъ 2 драхмы завертываютъ въ синюю бумагу.

Винокаменной кислоты въ порошкѣ 36 гранъ завертываютъ въ бѣлую бумагу.

2203. Растворъ трагакантовой камеди.

Трагаканта въ порошкѣ 4 грана, гумми-арабика 1 гранъ, воды дестиллированной 1 унцію.

2204. Спускъ обыкновенный.

Воску бѣлаго 3 части растапливаютъ съ 4 частями деревяннаго масла.

2205. Спускъ спермацетный.

Воску бѣлаго 15 частей, спермацета 15 частей, прованскаго масла 20 частей. Растапливаютъ и выливаютъ въ капсюли.

2206. Спускъ свинцовый.

Желтаго воску, деревяннаго масла (или прованскаго) по 1 фунту, свинцоваго сахару въ порошкѣ $^1/_2$ унціи. Воскъ растапливаютъ въ маслѣ и прибавляютъ свинцовый сахаръ.

2207. Спиртъ камфарный.

Камфары 1 часть, яичнаго въ 90° спирту 8 частей, дестиллированной воды 3 части. Сначала камфару растворяютъ въ спиртѣ, а потомъ прибавляютъ воду.

2208. Спиртъ мыльный.

Раствора ѣдкаго кали, удѣльн. вѣса 1,330—1 часть, деревян-

нго или прованскаго масла 2 части, виннаго въ 90° спирту 6 частей, дестиллированной воды 1 часть.

Растворяютъ ѣдкое кали, масло и спиртъ, нагрѣвая въ колбѣ, въ водяной банѣ, до образованія мыла; къ остывшей жидкости прибавляютъ воды и фильтруютъ. Онъ прозраченъ, желтоватаго цвѣта.

2209. Уксусъ свинцовый.

Свинцоваго сахару 3 части, окиси свинца въ порошкѣ 1 часть, дестиллированной воды 10 частей.

Окись свинца сперва освобождаютъ отъ углекислоты нагрѣваніемъ. По охлажденіи смѣшиваютъ съ свинцовымъ сахаромъ, взбалтываютъ съ водой и по прошествіи нѣсколькихъ дней фильтруютъ.

2210. Мясной сокъ.

Взять самаго лучшаго мяса $^1/_2$ фун., безъ жира, жилъ и костей, пропустить его одинъ разъ чрезъ мясорубку, налить на него 1 стаканъ остывшей отварной воды и пять капель химически чистой соляной кислоты, закрыть и оставить часа на 4—5, изрѣдка взбалтывая. Затѣмъ процѣдить. Или мясной сокъ Бифта—приготовляется такъ: мелконарубленной говядины 1 фун., безъ жира, жилъ и костей, помѣстить въ бутылку, которую, крѣпко закупоривъ, опустить въ кастрюлю съ водой, такъ, чтобы вода покрыла всю бутылку, и дать водѣ кипѣть часа 4—5.

Потомъ сокъ процѣдить и употреблять, въ тепломъ видѣ, чѣмъ больше, тѣмъ лучше.

Для приготовленія этого бульона продается спеціально посуда для бифта.

ОТДѢЛЪ XIX.

КОСМЕТИЧЕСКІЙ И ПАРФЮМЕРНЫЙ.

2211. Листки курительные.

Толстую, не клееную бумагу намачиваютъ въ растворѣ, состоящемъ изъ 1 литра воды и 30 граммъ квасцовъ, и сушатъ. Подготовленная такимъ образомъ бумага идетъ для всѣхъ курительныхъ листковъ, чтобы препятствовать ихъ сжиганію.

Потомъ бумагу эту погружаютъ въ расплавленную массу, состоящую изъ небольшого количества спирта, смѣшаннаго съ равными количествами роснаго ладана, перувіанскаго и толутанскаго бальзама, вѣшаютъ на шнурокъ, даютъ хорошо высохнуть, рѣжутъ его на произвольной величины бумажки и хранятъ для употребленія.

2212. И л и.

Роснаго ладану 1 фун., перувіанскаго бальзаму и жидкой стираксы по $^1/_2$ унціи, мускусу 3 грана, масла корицы и лавандоваго по 6 драхмъ, масла гвоздики 3 драхмы и спирта $^1/_2$ фун. Все нагрѣваютъ и, когда распустится, мажутъ этимъ листки бумаги, приготовленные по способу № 2211, и сушатъ.

2213. И л и.

Масла корицы 1 лотъ, мускатнаго орѣха въ порошкѣ $^1/_2$ лота, жидкой стираксы $^1/_2$ лота, роснаго ладану 5 гранъ, мускусу 5 гранъ. Все хорошо растираютъ и прибавляютъ столько крѣпкаго спирта, чтобы образовалась довольно густая масса, которая бы хорошо, но не очень густо, ложилась на бумагу. Сушатъ.

Примѣчаніе. Эти курительные листки по своему запаху можно разнообразить до безконечности, и всякій парфюмерныхъ дѣлъ мастеръ изготовляетъ ихъ по своимъ рецептамъ. Курительные листки употребляются для куренія въ комнатахъ, при чемъ ихъ держатъ надъ пламенемъ свѣчи

или лампы, не давая воспламеняться, или прямо кладутъ на трубу самовара. При воспламененіи они не только не даютъ надлежащаго запаха, но часто даже издаютъ запахъ горѣлой бумаги.

2214. Бумага курительная.

Для этой бумаги берутъ также неклееную толстую бумагу и намачиваютъ ее въ $^1/_2$ литрѣ воды съ 60 грамм. селитры, хорошо сушатъ и погружаютъ въ спиртовой растворъ ладана, мирры и другихъ пахучихъ смолъ, а равно и пахучихъ маселъ, бальзамовъ и проч., и сушатъ. Потомъ скручиваютъ въ трубочку и зажигаютъ; при этомъ бумага, благодаря селитрѣ, тлѣетъ и издаетъ надлежащій запахъ.

2215. Порошокъ курительный.

Роснаго ладану	$^1/_8$	кило.
Гумми	$^1/_8$	„
Фіалковаго корня въ крупномъ порошкѣ	60	граммъ.
Каскарильной корки	60	„
Розоваго сухого цвѣта	30	„
Лавандоваго цвѣта	30	„
Васильковаго цвѣта	30	„
Корицы	15	„
Цвѣтовъ ноготковъ	15	„
Масла лимоннаго	20	„
Одеколону	30	„

Все хорошо смѣшиваютъ и хранятъ въ закупоренныхъ банкахъ.

2216. То же, берлинскій.

Цвѣтовъ сухихъ васильковъ	60	граммъ.
„ „ розы	120	„
„ „ ноготковъ	60	„
„ „ васильковъ розовыхъ	60	„
Фіалковаго корня въ крупномъ порошкѣ	150	„
Цвѣтовъ сухихъ лавандовыхъ	150	„
Гвоздики въ крупномъ порошкѣ	75	„
Корицы	75	„
Роснаго ладану	150	„

Мускусу	1	граммъ.
Лавандоваго масла	45	„
Бергамотнаго	30	„
Лимоннаго масла	30	„
Перувіанскаго бальзаму	30	„

Все хорошо смѣшиваютъ и хранятъ въ закупоренныхъ банкахъ

2217. То же, императорскій.

Гвоздики	2½	фун.
Коричневой кассіи	2½	„
Фіалковаго корня	3½	„
Буры	3½	„
Цвѣтовъ розы	5	„
„ лаванда	5	„
Масла гвоздичнаго	3	лота.
„ лавандоваго	3	„
„ кедроваго	3	„
„ бергамотнаго	3	„
„ нероли	1	„

Приготовлять какъ предыд. №.

2218. То же, обыкновенный.

Корки каскарилли	7	лот.
Можжевельныхъ ягодъ	8	„
Простого ладану	10	„
Стираксы жидкой	4	„
Роснаго ладану, Янтаря, Мастики	4	„
Листьевъ розы	3	„
„ сассафраса, „ лавандоваго цвѣта, „ васильковъ, „ ноготковъ	2	„

Приготовляютъ и хранятъ какъ № 2215.

Примѣчаніе. Все должно быть взято въ сухомъ видѣ, крупно истолчено, каждое отдѣльно, потомъ все вмѣстѣ хорошо смѣшано.

Употребляя, посыпаютъ или въ самоваръ, наблюдая, чтобы не горѣло, или на горячіе уголья.

2219. Свѣчи нурительныя турецкаго гарема.

Въ порошкѣ берутъ:

Роснаго ладану	440	частей.
Каскарильной корки	440	»
Угольнаго мелкаго порошку . .	3300	»
Селитры	330	»

Все смѣшиваютъ въ тѣсто при посредствѣ воды, въ которой распущено немного гумми-арабика, и дѣлаютъ 2000 свѣчей. Сушатъ.

2220. То же, парижскія.

Липоваго угля	$^3/_4$	килогр.
Корки каскарилли	$^1/_2$	»
Роснаго ладану	$^1/_8$	»
Мирры	40	грам.
Селитры	60	»
Масла гвоздичнаго	25	»
» мускатнаго	25	»

Все хорошо смѣшиваютъ съ растворомъ трагакантовой камеди (1 литръ воды и $^1/_8$ кил. порошка трагаканта). Дѣлаютъ свѣчи и сушатъ.

2221. И л и.

Порошку липоваго угля	1	кил.
Корки каскарилли	60	грам.
Мускусу	$^1/_2$	»
Амбры	$^1/_2$	»
Селитры	40	»
Растворъ трагакант. камеди (№ 2203).		
Корицы	50	»
Гвоздики	50	»
Роснаго ладану	$^1/_4$	кил.

Приготовляютъ какъ № 2220.

2222. То же, сераля.

Угля	$^3/_4$	кил.
Роснаго ладану	$^1/_4$	»
Сандальнаго дерева	60	грам.
Толутанскаго бальзаму	30	»

Порошку опія . . . . . 8 грам.
Селитры . . . . . 30 „
Растворъ трагакант. кам. (№ 2203).
Приготовляется какъ № 2220.

2223. То же, обыкновенный.

Угля . . . . . 1/2 кил.
Простого ладану . . . . . 3/4 „
Толутанскаго бальзама . . . . . 1/2 „
Перувіанскаго „ . . . . . 30 грам.
Гвоздики . . . . . 8 „
Селитры . . . . . 50 „
Растворъ траг. кам. (№ 2203). Приготовляется какъ № 2220.

2224. И л и.

Угля . . . . . 1 фун.
Ладану . . . . . 3/4 „
Толутанскаго бальзаму . . . . . 1/2 лота.
Ванили . . . . . 1/4 „
Гвоздики . . . . . 1/4 „
Сандала . . . . . 3/4 „
Масла лавандоваго . . . . . 1/2 „
„ бергамотнаго . . . . . 1/2 „
Селитры . . . . . 3 „
И сколько потребуется раствора трагакант. № 2203.

2225. То же, красный.

Сандала . . . . . 8 лот.
Фіалковаго корня . . . . . 8 „
Ладана простого . . . . . 5 „
„ роснаго . . . . . 1/2 „
Жидкой стираксы . . . . . 1/2 „
Селитры . . . . . 3 „
И сколько потребуется раствора трагакант. № 2203.

2226. Уксусъ курительный.

Настаиваютъ 1 недѣлю въ 50 част. крѣпкаго уксуса 12 частей одеколона, 6 част. настойки роснаго ладана, 1 част. перувіанскаго бальзама, 1 часть толутанскаго бальзама, 15 част. гоф-

манскихъ капель и 20 част. крѣпкой уксусной кислоты; все разбавляютъ 20 част. воды и фильтруютъ.

2227. Или.

Крѣпкой уксусной кислоты $4^1/_2$ унц., уксуснаго эфиру 3 ун., масла гвоздичнаго $^1/_2$ лота, масла лавандоваго $1^1/_2$ лот., масла лимоннаго $1^1/_2$ лота, масла бергамотнаго $2^1/_2$ лота, масла тимбошеваго 3 драхмы, масла корицы $^3/_4$ др., жидкой стираксы $2^1/_4$ драхмы; разбавляютъ, по желанію, водой и фильтруютъ.

2228. Или.

2 унц. уксусной кислоты.
1 кварта спирту.
$^1/_2$ „ настойки фіалковаго корня.
$^1/_2$ „ „ роснаго ладану.
1 лоть перувіанскаго бальзаму.
2 „ настойки мускуса.
2 драхмы бергамотнаго масла.
1 „ лимоннаго масла.
1 „ лавандоваго масла.
$^1/_2$ „ масла корицы.
$^1/_2$ „ „ гвоздики.

Употребляются посредствомъ пульверизатора, разбавленные или цѣльные, или ихъ льютъ на хорошо раскаленную сковороду; въ этомъ случаѣ куреніе гораздо сильнѣе и пріятнѣе, и уксусу берется несравненно меньше.

2229. Курительная эссенція.

Тинктуры ваниле́вой	16	лот.
Мускусу	1	грам.
Масла лавандоваго	20	капель.
„ бергамотнаго	25	„
„ гвоздичнаго	10	„
„ розоваго	10	„

Для куренія льютъ на горячую сковороду.

2230. Или.

Тинктуры роснаго ладану	$1^1/_2$	кварт.
Масла нероли	$^1/_2$	лота.

„ бергамотнаго . . . . . 1/2 лота.
„ лавандоваго . . . . . 1/2 „
„ розоваго . . . . . 20 капель.
„ гвоздичнаго . . . . . 10 „

Употребляютъ какъ № 2229.

2231. Бриллівнтинъ.

1 фунтъ спирту въ 70%.
10 золот. глицерина и
24 „ касторовaго масла.

Для запаху прибавляютъ какого угодно душистаго масла — нѣсколько капель.

При употребленіи взбалтываютъ. Употребляется для легкаго смазыванія головы вмѣсто помады.

2232. Вода для укрѣпленія волосъ.

Берутъ по равной части тинктуры хинной корки, гофманскаго жизненнаго бальзама и луковичнаго сока.

При употребленіи смачиваютъ голову этою жидкостью утромъ и вечеромъ.

2233. Вода антисилотринъ (для укрѣпленія волосъ).

2 1/2 грамма чернильныхъ орѣшковъ.
50 „ виннаго спирту.
30 „ воды.

Сюда прибавляютъ столько какого угодно масла, чтобы жидкость, при разведеніи ея водой, не давала бы никакой мути.

2234. Вода хинная (для укрѣпленія волосъ).

2 грамма перувіанскаго бальзаму.
2 „ касторовaго масла.
60 „ рому.
35 „ воды.
10 „ настойки хинной корки красной.

Употребляютъ какъ № 2232.

2235. Или.

Сѣрнокислаго хинина . . . . . 12 гранъ
Виннаго спирту . . . . . 3 унц.

Касторового масла	1 унц.
Настойки жасмина	по 15 кап.
„ фіалки	
„ реведы	
„ шпанской мушки	1 драх.

Употребляютъ какъ № 2232.

2236. Или.

Таннину 1 драх. и 2 гран.		
Тинктуры шпанской мушки . . .	2	драх.
„ хинной корки	3	унц.
Виннаго спирту	$1^1/_2$	„
Воды	8	„

Подкрашиваютъ настойкой кошенили и прибавляютъ, по желанію, душистыхъ маселъ.

2237. Или.

Дѣлается смѣсь изъ равныхъ частей рома, глицерина и сока изъ лимона.

Утромъ и вечеромъ втираютъ въ голову.

2238. Помада для укрѣпленія волосъ „филодерминъ“.

Берутъ по равной части свинного сала и кокосоваго масла и прибавляютъ половинное количество перувіанскаго бальзама.

2239. Окраска волосъ.

№ 1. Въ отдѣльномъ пузырькѣ растворяютъ въ дестиллированной водѣ пирогалловую кислоту, въ примѣрномъ количествѣ.

№ 2. Также въ отдѣльномъ пузырькѣ изъ темнаго стекла растворяютъ 1 драхму ляписа въ нашатырномъ спиртѣ, пока образовавшійся осадокъ снова растворится.

При употребленіи голову хорошо моютъ въ теплой водѣ съ мыломъ, чтобы не оставалось ни малѣйшаго жирнаго слѣда на волосахъ, иначе они могутъ выкраситься неравномѣрно. Послѣ этого смачиваютъ, посредствомъ мягкой щетки или губки, сначала № 2-мъ, даютъ просохнуть и смачиваютъ № 1-мъ, даютъ опять просохнуть и оставляютъ на цѣлый день, если возможно, то на солнцѣ; потомъ, когда волосы примутъ надлежащій темный цвѣтъ, вымыва-

ютъ опять хорошо теплой водой и смазываютъ какой-либо помадой, при чемъ волосы получаютъ ровный темный цвѣтъ, съ отличнымъ блескомъ.

Если хотятъ сдѣлать волосы еще темнѣе, то эту операцію повторяютъ.

2240. Или.

Мельчайшій порошокъ чернильныхъ орѣшковъ растираютъ съ какимъ-либо жирнымъ масломъ, до образованія однороднаго тѣста, которое нагрѣваютъ до тѣхъ поръ, пока прекратится выдѣленіе маслянистыхъ паровъ. Остатокъ растираютъ съ водой въ видѣ кашицы, и послѣднюю, еще влажную, смѣшиваютъ съ металлическимъ порошкомъ, состоящимъ изъ равныхъ частей мѣдныхъ и желѣзныхъ опилокъ, до полученія мази, и сохраняютъ во влажномъ мѣстѣ.

Эту смѣсь накладываютъ на волосы, ложась спать, предварительно вымывъ волосы, какъ сказано въ № 2239, или, еще лучше, шампунемъ (№ 2284), и обвязываютъ тонкой клеенкой; на утро опять смываютъ теплой водой съ мыломъ и вытираютъ досуха.

При окрашиваніи этимъ способомъ волосы дѣлаются очень мягкими, блестящими и долго сохраняютъ черный цвѣтъ. Краска эта совершенно безвредна.

2241. Или.

Смѣшиваютъ $1^1/_2$ грамма пирогалловой кислоты, 23 грамма раствора № 2184, 25 граммъ хлористой мѣди и 75 гр. розовой воды.

Волосы хорошо вымываютъ, какъ сказано въ № 2239, и смачиваютъ на ночь губкой.

2241а. Вода туалетная.

1 фунтъ розовой воды и 2 ложки порошка буры растворяютъ и прибавляютъ 4 лота тинктуры роснаго ладона.

При употребленіи взбалтываютъ. Тѣло смачиваютъ этой водой при посредствѣ губки, и не выходятъ на воздухъ, пока хорошо высохнетъ. Вода эта дѣлаетъ тѣло замѣчательно нѣжнымъ.

2242. Или Eau de Brettfeld.

$18^1/_2$ лот. порошка корня флорентинской фіялки настаиваютъ 7 дней въ 5 фун. спирта, прибавляютъ масла лимоннаго, розмаринноваго и

нероли по 70 кап., 1 грам. тинктуры мускуса; все хорошо взбалтываютъ и фильтруютъ черезъ бумагу. Обтираютъ тѣло губкой. Оставшееся на фильтрѣ кладутъ въ бѣлье, которое принимаетъ отъ него пріятный запахъ.

2243. Или.

2 драх. буры въ порошкѣ, $^1/_2$ унц. порошка испанскаго мыла, $^1/_2$ фун. миндальныхъ отрубей (выжимокъ при приготовленіи миндальнаго молока), 15 кап. розоваго масла, 25 кап. бергамотнаго масла.

При употребленіи 1 чайн. ложку этой воды смѣшиваютъ съ 1 стак. воды, смачиваютъ лицо и, не вытирая, даютъ обсохнуть. Получается замѣчательная нѣжность кожи.

2244. Вода противъ веснушекъ.

Лицо намачиваютъ насыщеннымъ растворомъ поваренной соли и даютъ высохнуть, не обтирая лица. Утромъ умыться, а на ночь повторить, что дѣлать ежедневно, пока веснушки уничтожатся.

2245. То же, мазь.

На ночь лицо намазываютъ слѣдующею мазью: 18 грам. парафина растапливаютъ въ 5 гр. миндальнаго масла и прибавляютъ 2 грам. сѣрнаго молока, 4 грам. чистаго глицерина, 1 грам. таннина, 2 гр. колоквинтовой тинктуры (тинктура горькихъ огурцовъ), 10 капель розмариноваго масла. Употребленіе ежедневно.

2246. Полосканіе рта Ботта.

80	граммъ	анисоваго сѣмени
20	„	гвоздики.
20	„	корицы.
10	„	масла перечной мяты.
5	„	кошенили.
1	„	ванили.
800	„	спирту въ 70°.
200	„	розовой воды.

Настаиваютъ 8 дней въ тепломъ мѣстѣ, часто взбалтываютъ, процѣживаютъ и прибавляютъ 1 граммъ эссенціи амбры.

Уничтожаетъ запахъ во рту и укрѣпляетъ десны.

2247. Или „одонтинъ“.

1/4 лота гвоздики толченой.
1/8 „ корицы
1/4 „ краснаго сандала стружками.
5 литр. спирту.
15 капель масла перечной мяты.
5 „ „ волошскаго укропа.

Настаиваютъ 2 недѣли въ тепломъ мѣстѣ, часто взбалтывая. Употребляется разбавленной съ водой. Дѣйствіе, какъ предыдущій № 2246.

2247b. Или.

2 1/2 части буры.
2 1/4 „ салициловой кислоты.
2 1/2 „ тимола.
250 „ розовой воды и
100 „ тміановой настойки (15 част. тміанового масла и 100 частей спирта). Фильтруютъ.

1/2 столовой ложки на 1/2 стак. воды. Очень полезно при разслабленіи десенъ и гніеніи зубовъ.

2248. Или.

Винно-каменно-кислаго хинина . . .	1,50	грам.
Дестиллированной воды	140	„
Спирту	20	„
Мятнаго масла	1	„

Все разводятъ въ 8 разъ водой и употребляютъ для полосканія цѣльнымъ.

2249. Или.

3 части кудрявой мяты.
2 „ шалфея.
4 „ порошку краснаго сандала.
40 „ спирту.
140 „ воды.

Настаиваютъ 7 дней въ теплѣ, часто взбалтывая, и фильтруютъ. Полощутъ ротъ не разбавляя.

2250. Или.

16 граммъ мыльнаго корня въ крупномъ порошкѣ.
100 „ спирту и
150 „ воды.

Настаиваютъ 10 дней въ теплѣ, часто взбалтывая, и фильтруютъ черезъ бумагу; послѣ чего прибавляютъ 1 граммъ кошенилевой настойки, 2 грам. гаультероваго масла, 50 грам. глицерина, 1 грам. мятнаго масла и столько воды, чтобы получилось всего $^3/_4$ литра. Очень полезно полоскать ротъ послѣ ѣды.

2251. Элексиръ зубной.

66 граммъ растенія жигунецъ.
220 „ гвоздики толченой.
220 „ корицы „
220 „ анису простого.
88 „ „ звѣздчатаго.
33 „ квасцовъ.
100 „ кошенили.
220 „ хинной корки.
1000 „ водки въ 40°.

Настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли, часто взбалтывая. Послѣ этого процѣживаютъ черезъ бумагу и прибавляютъ 172 грам. масла перечной мяты.

Нѣсколько капель этого элексира достаточно на рюмку воды. Укрѣпляетъ десны, не портитъ цвѣтъ зубовъ и уничтожаетъ запахъ во рту.

Небольшія склянки этого элексира продаются по 1 р. 25 к. подъ именемъ французскаго.

2252. Или.

352 части камфары.
22 части карболовой чистой кристаллической кислоты.
352 „ гуанки (въ аптекѣ).
4 „ опія.
22 „ мятнаго масла.
1000 „ спирта въ 90°.

Настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ, часто взбалтывая, процѣживаютъ и сохраняютъ въ хорошо закупоренныхъ склянкахъ.

Употребляютъ какъ № 2251.

2253. Пудра рисовая.

Обыкновенная рисовая пудра, представляющая собою одно изъ лучшихъ средствъ для освѣженія кожи, часто встрѣчается въ продажѣ въ соединеніи съ различными вредными веществами, какъ, напр., свинцовыми или висмутовыми бѣлилами, окисью свинца, цинка и проч. Эти вещества примѣшиваются къ пудрѣ съ цѣлью придать бѣлизну кожѣ; а потому лучше всего рисовую пудру приготовлять дома. Давая рецептъ для этого, я укажу сначала и способъ различать чистоту покупной пудры.

Слѣдуетъ въ обыкновенную столовую серебряную (или высеребренную) ложку положить маленькую щепотку испытуемой пудры, влить холодной воды, размѣшать и, продолжая мѣшать, нагрѣть на лампѣ до кипѣнія. Въ результатѣ въ ложкѣ должна получиться прозрачная клейковидная масса, въ родѣ киселя.

Если же масса имѣетъ бѣлый или даже бѣловатый цвѣтъ, то къ пудрѣ подмѣшаны бѣлила, мѣлъ, магнезія и т. п.; такую пудру употреблять не слѣдуетъ. Хотя мѣлъ или магнезія безвредны, но опредѣлить, что̀ подмѣшано: безвредный ли мѣлъ, магнезія или ядовитыя бѣлила—можетъ только спеціалистъ, а потому лучше этой пудры не употреблять.

Домашній способъ приготовленія рисовой пудры весьма простъ. Берутъ произвольное количество хорошаго риса и тщательно промываютъ на рѣшетѣ для удаленія сора и постороннихъ примѣсей. Промытый такимъ образомъ рисъ кладутъ въ миску, наливаютъ холодной водой и даютъ стоять 3—6 сутокъ, пока рисъ такъ хорошо разбухнетъ, что будетъ свободно растираться между пальцами. Въ теченіе этого времени слѣдуетъ каждый день перемѣнять воду. Размоченный такимъ образомъ рисъ перекладываютъ въ фарфоровую ступку и растираютъ до образованія однородной кашицы. Полученную массу переносятъ въ большую, высокую стеклянную банку, наливаютъ водой, хорошо размѣшиваютъ, даютъ минуты 2—5 отстояться и забѣлившуюся воду сливаютъ въ какой-либо другой сосудъ. Эту же операцію продѣлываютъ во второй, третій и т. д. разъ — до тѣхъ поръ, пока рису останется незначительное количество. Послѣ каждаго отливанія оставшееся на днѣ банки слѣдуетъ перекладывать въ ступку и опять перетирать.

Бѣлую воду съ отмученой пудрой оставляютъ въ покоѣ, пока она освѣтлится и отстоится; тогда воду осторожно сливаютъ, а

получившійся на днѣ сосуда осадокъ перекладываютъ на чистое полотно, даютъ стечь водѣ и затѣмъ оставляютъ на томъ же полотнѣ сохнуть при обыкновенной комнатной температурѣ, но отнюдь не въ печи, не на печкѣ и даже не на солнцѣ: иначе можетъ получиться клейстеръ. Когда черезъ нѣсколько дней масса высохнетъ, ее снимаютъ съ полотна; это и будетъ чистѣйшая рисовая пудра.

Для приданія ей запаха можно прибавить къ пудрѣ нѣсколько капель какого-либо душистаго эфирнаго масла, лучше всего масла померанцевыхъ цвѣтовъ.

2254 Бѣлила жидкія для лица.

Висмутовыхъ бѣлилъ 7 унц., углекислой магнезіи 2 унц., розовой воды 2 фун., бергамотнаго масла $^1/_2$ драхмы.

Этимъ составомъ смачиваютъ конецъ полотенца (предварительно составъ надо хорошо взболтать), обтираютъ лицо, даютъ обсохнуть и сухимъ полотенцемъ вторично обтираютъ.

2255. Бѣлила личныя сухія.

3 части висмутовыхъ бѣлилъ и 1 часть талька хорошо смѣшиваютъ при посредствѣ розовой воды, до образованія густой массы, которую намазываютъ на небольшое фарфоровое блюдечко и даютъ просохнуть.

2256. Мѣлъ личной.

1 фун. химически чистаго мраморнаго мѣла смѣшиваютъ съ $^1/_2$ фун. розовой воды, къ которой прибавлено (растущено) 4 золотника порошка гумми-арабика, раскладываютъ въ коробочки и даютъ высохнуть при обыкновенной температурѣ. Образовавшаяся сверху корка осторожно снимается при посредствѣ перочиннаго ножа, и получается великолѣпный мѣлъ, который совѣтую употреблять вмѣсто бѣлилъ потому, что, во-первыхъ, хотя висмутовыя бѣлила сравнительно со свинцовыми и не ядовиты, но абсолютная безвредность ихъ пока все-таки еще не доказана, а во-вторыхъ, и потому, что мѣлъ вреда ни въ какомъ случаѣ принести не можетъ, а напротивъ, является хорошимъ средствомъ, уничтожающимъ личную сыпь, которая весьма часто бываетъ у молодыхъ особъ.

2257. Пудра въ кускѣ.

Это не что иное, какъ тотъ же мѣлъ, приготовленіе котораго

описано въ № 2256, но съ бо́льшимъ количествомъ гумми-арабика, такъ что, будучи вытащенъ изъ коробки, хорошо держится въ кускѣ, форму котораго можно давать различной величины.

2258. Румяна личныя.

Находящіеся въ продажѣ различные сорта румянъ, хотя и баснословно дороги, но не вполнѣ достигаютъ своего назначенія, такъ какъ при малѣйшемъ потѣніи лица скоро сходятъ и даже иногда образуютъ на лицѣ потеки, а потому я предлагаю такія румяна, которыя по цвѣту и нѣжности могутъ вполнѣ конкурировать съ высшими французскими румянами. Ихъ достоинство, главнымъ образомъ, заключается въ томъ, что они не только не сходятъ отъ пота, но даже съ трудомъ поддаются умыванію.

Берутъ по равной части венеціанскаго талька и такъ называемаго очищеннаго зубного мѣла, все хорошо перемѣшиваютъ и сюда прибавляютъ отдѣльно растворенныя въ водѣ *эозина*, *эритрозина* или *флёксина*. Всѣ эти три краски имѣютъ разные характеристическіе оттѣнки, а потому по своему усмотрѣнію можно ихъ смѣшивать вмѣстѣ для желаемаго оттѣнка, и прибавляя или уменьшая количество этихъ красокъ, можно дѣлать румяна свѣтлѣе или темнѣе. Полученную густую смѣсь намазываютъ на маленькія фарфоровыя блюдца, даютъ высохнуть и употребляютъ въ дѣло посредствомъ втиранія.

Эти румяна на кожѣ сохраняютъ свой цвѣтъ, очень долго не смываясь, и совершенно безвредны.

На подобіе ихъ въ продажѣ существуютъ румяна, носящія названіе „Rouge végétale aux fleurs des Indes“ и стоятъ 1 руб. 75 коп. за маленькую коробочку, между тѣмъ какъ приготовляемыя дома стоятъ 5 коп.

2259. Подушечка душистая для бѣлья.

0,75 грам. кумарина и 0,5 грам. ванили распускаютъ въ небольшомъ количествѣ спирта и прибавляютъ 2 капли розоваго масла, 2 капли масла горькихъ миндалей, затѣмъ опрыскиваютъ этою жидкостью грубо истолченный корень флорентинской фіалки и прибавляютъ 1 грам. мускуса. Наполняютъ подушечки, хорошо зашиваютъ и кладутъ между бѣльемъ. Запахъ этихъ подушечекъ держится нѣсколько лѣтъ, очень пріятенъ и силенъ.

2260. Зубной порошокъ черный.

25 граммъ березоваго угля.
15 „ очищеннаго зубного мѣла.
12 „ порошку красной хинной корки.
18 „ жженой магнезіи.
10 кап. мятнаго масла.

Все хорошо перемѣшиваютъ и хранятъ въ хорошо закупоренныхъ банкахъ.

2261. И л и.

176 граммъ красной хинной корки въ порошкѣ.
88 „ корицы въ порошкѣ.
100 „ березоваго угля.
44 „ квасцовъ въ порошкѣ и нѣсколько капель мятнаго масла.

Приготовляютъ и сохраняютъ какъ № 2260.

2262. Или бѣлый.

3 унц. очищеннаго мѣла.
2 драх. порошку корня флорентинской фіалки.
1 „ углекислой магнезіи.
10 кап. мятнаго масла.

Приготовляютъ и сохраняютъ какъ № 2260.

2263. Или бѣлый, перемѣняющійся въ розовый.

15 граммъ кошенили въ порошкѣ.
½ драхмы квасцовъ.
1 унція порошку корня флорентинской фіалки.
10 граммъ кремортартару въ порошкѣ.
1½ драхмы углекислой магнезіи.
5 „ очищеннаго мѣлу.
5 капель розоваго масла.

Приготовляютъ и сохраняютъ какъ № 2260. При чисткѣ зубовъ этотъ порошокъ дѣлается изъ бѣлаго розовымъ.

2264. Или розовый.

1 фун. очищеннаго зубного мѣлу.

5 драх. дву-углекислой соды.
10 „ молочнаго сахару.
10 „ бертолетовой соли.
1 „ тимола (растворенная въ небольшомъ количествѣ спирта).
1 драх. салициловой кислоты.
1 „ углекислой магнезіи.
3 „ мятнаго масла.
20 гранъ розоваго масла.

Подцвѣчиваютъ, по желанію, порошкомъ кармина. Сохраняютъ въ хорошо закупоренныхъ банкахъ.

2265. Духи геліотропъ.

Такъ какъ было бы весьма трудно описать всѣ тѣ духи, которые ежедневно выдумываются парфюмерами, то я опишу приготовленіе только нѣкоторыхъ, которые болѣе употребляются и болѣе нравятся прекрасному полу.

Духи геліотропъ приготовляются простымъ растворенiемъ въ 1 фун. крѣпкаго спирта $^1/_4$ зол. геліотроннаго масла и $^1/_4$ гр. бѣлой амбры. Духи очень дороги.

2266. Или Жокей-Клубъ.

Жасминной и фіалковой эссенцій по 30 кап., ванилевой настойки $^1/_2$ грам., масла пачули $^1/_4$ драх., розоваго масла 1 грам. и крѣпкаго спирту 30 граммъ.

2267. Или Иланъ-Иланъ.

Масла иланъ-иланъ 1 грам., масла нероли 20 капель, масла розоваго 5 кап., мускусовой настойки 50 кап., крѣпкаго спирту 1 фун.

2268. Или Эссъ-букетъ.

Масла розоваго	2	капли
„ бергамотнаго	6	„
„ нероли	2	„
„ горькаго миндаля	1	„
„ корицы	2	„
Настойки амбры	6	„
„ мускуса	8	„
„ ванили	7	„
„ флорентинской фіалки	30	„
Перувіанскаго бальзама	4	„

2269. Иле.

Спирту	10	кварть
Масла португальскаго	2	лота
„ лавандоваго	2	„
„ лимоннаго	1	„
„ гвоздичнаго	3	„
„ кассіи	3	„
„ нероли	1	„
„ петитъ-гренъ	2	„
„ геранія	2	„
„ тминнаго	2	драх.
„ розоваго	1	„
Эссенціи жасминной	2	лота
Тинктуры мускуса	3	„

2270. Или „О-де-букетъ".

Настаиваютъ 4 дня 1 унц. корня флорентинской фіалки и 20 гр. ванили въ 4 унц. спирта въ 90° и сюда прибавляютъ:

Экстракта жасмина и резеды по	15	кап.
Масла лимоннаго	5	„
„ мятнаго	1	„
„ горькаго миндаля	7	гр.
„ нероли	5	кап.
„ бергамотнаго	25	„
„ корки померанцевой	3½	„
Настойки мускуса	30	„
„ амбры	3	„

Фильтруютъ и прибавляютъ 15 кап. розоваго масла.

2271. Амбре.

На 25 фун. спирту въ 90° берутъ:

Раствора въ спиртѣ роснаго ладана	1	фун.
„ „ „ стираксы жидкой	1½	„
„ „ „ „ густой	1½	„
„ „ „ толутанскаго бальзама	1½	„
„ „ „ амбры	3	„
„ „ „ корня флорен. фіалки	6	„
„ „ „ масла корицы цейлон.	2	„
„ „ „ оранжеваго масла	5	„

Масла лавандоваго..... 36 зол.
„ португальскаго..... 12 „
„ бергамотнаго..... 12 „
Перувіанскаго бальзама..... 24 „
Мускусу..... 24 „
Сандалу..... 1 фун.

Все настаиваютъ 2 недѣли въ теплѣ, часто взбалтываютъ и фильтруютъ.

2272. Или царское

Къ амбрѣ № 2271 прибавляютъ:
1/4 фунта эссенціи туберозы.
1/4 „ „ жасмина.
1/4 „ „ розовой.
1/2 „ одеколона.

2273. Вода лавандовая.

На 25 фунтовъ спирту берутъ:
1/2 фунта лавандоваго масла.
6 золотн. бергамотнаго „
3 „ лимоннаго „
3 „ португальск. „
2 „ геранієваго „
6 фунтовъ дестиллированной воды.

2274. Вода португальская.

На 25 фунтовъ спирту берутъ:
1 фунтъ эссенціи португальской.
2 „ „ флеръ-д'оранжевой.
6 золотн. „ жирофле.
6 „ „ мускусной.
24 „ „ роснаго ладана.

2275. Одеколонъ.

Спирту въ 90°..... 1/2 фунта
Масла бергамотнаго..... 3 драх.
„ герани..... 3 „
„ нероли..... 1 1/2 „
„ розоваго..... 10 кап.

Хорошо взбалтываютъ и фильтруютъ черезъ бумагу.

2276. Илк „Іоганъ-Марія Фарино".

4 лота тинктуры роснаго ладана.
8 „ лавандовой эссенціи (1 кварта спирту и 3 лота лавандоваго масла).
4 лота розмариновой эссенціи (то же приготовленіе).
Сюда прибавляютъ 130 кварт. спирту и 20 лот. масла нероли
20 лот. масла петитъ-грепъ.
20 „ „ корки апельсинной.
40 „ „ португальскаго.
40 „ „ лимоннаго.
45 „ „ бергамотнаго.
40 „ „ герани.
1 „ „ розоваго.
Хорошо взбалтываютъ, даютъ стоять недѣлю и фильтруютъ.

2277. Эссенція одеколона.

Масла нероли	20	частей
„ лавандоваго	10	„
„ лимоннаго	20	„
„ бергамотнаго	40	„
„ померанцевой корки	10	„
„ розоваго	1	„

Къ этой эссенціи прибавляютъ спирту, по желанію крѣпости одеколона.

2278. Уксусъ туалетный.

30 фунтовъ спирту.
3/4 „ толутанскаго бальзама.
1/2 „ стираксы жидкой.
1/4 „ перувіанскаго бальзама.
24 золотн. стираксы сухой.
48 „ масла корицы цейлон.
24 „ „ лимоннаго.
3 „ „ розмариноваго
6 „ „ петитъ-гренъ.
1 фунтъ уксусной кислоты.
1/4 „ эфиру уксуснаго.
1/4 „ сандалу.

4 фунта настойки корня флорентинской фіалки.
$^1/_4$ „ роснаго ладана.

Фильтруютъ. Употребляютъ, если для куренія, то цѣльнымъ, а если для обтиранія кожи, то съ водой.

2279. Фиксатуаръ бѣлый.

80 золотн. бѣлаго воску расплавляютъ съ $^1/_2$ фун. такой помады, запахъ которой желаютъ дать фиксатуару, и $^1/_4$ фун. спермацета и отливаютъ желаемой величины круглыя или овальныя палочки. Обертываютъ въ свинцовую бумагу.

2280. Или черный.

Приготовляется какъ № 2279, но прибавляется голландская сажа для надлежащей черноты.

2281. Масло макасарское.

29 фунт. прованскаго масла.
1 „ „ „ настоеннаго на корнѣ алкана.
12 золотн. масла корицы цейлон.
12 „ „ геранія.
6 „ „ нероли.

Употребляютъ вмѣсто помады.

2282. Масло для волосъ.

Масла лимоннаго	6	лот.
„ бергамотнаго	6	„
„ гвоздичнаго	12	„
„ корицы	4	„
„ нероли	1	„
„ розоваго	2	„
„ горькаго миндаля	1	„

1 драхму этой смѣси прибавляютъ на 1 фунтъ прованскаго масла и подкрашиваютъ масломъ, настоеннымъ на корнѣ алкана.

Употребляютъ для той же цѣли, какъ № 2281.

2283. Или.

$2^1/_2$ фун. масла сладкихъ миндалей.
$1^1/_4$ „ „ вазелиноваго.
$^1/_4$ „ „ жасминнаго.

8 капель розоваго масла.
Употребляютъ какъ № 2281.

2284. Шампунь для мытья головы.

$^1/_4$ фунта соды разводятъ въ 10 фунтахъ дестиллированной воды и прибавляютъ $^1/_4$ фун. глицерина, $1^1/_4$ ф. мыльнаго *калійнаго* спирта и какого-либо душистаго масла.

Сначала берутъ небольшое количество шампуня и втираютъ въ голову, чтобы образовалась пѣна, вытираютъ досуха полотенцемъ и, если голова была очень загрязнена, то эту операцію повторяютъ еще разъ, вторично вытираютъ, промываютъ водой и спрыскиваютъ одеколономъ. Очень хорошо сберегаетъ волосы, уничтожаетъ перхоть и даетъ глянецъ волосамъ, при чемъ дѣлаетъ ихъ очень нѣжными.

2285. Кольдъ-кремъ.

Бѣлаго воску..... 2 унц.
Спермацету..... 5 „ и 5 драх.
Миндальнаго масла..... 2 фунта.

Все плавятъ на легкомъ огнѣ и прибавляютъ:

Глицерина..... 4 унц.
Розовой воды..... 8 „
Розоваго масла..... 50 кап.

Все выливаютъ въ фарфоровую ступку и мѣшаютъ пестикомъ безъ остановки, пока получится однородная жидкая бѣлая масса, которую раскладываютъ въ банки, хорошо закупориваютъ и хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ.

При втираніи этого кольдъ-крема кожа получаетъ замѣчательную нѣжность.

2286. И л и.

Вмѣсто воска берутъ одинъ только спермацетъ, отчего кольдъ-кремъ дѣлается еще нѣжнѣе и бѣлѣе.

2287. Мыло глицериновое прозрачное.

Берутъ 12 фунт. свѣжаго говяжьяго топленаго сала, 8 фун. кокосоваго масла и 10 фун. касторовато масла, нагрѣваютъ до 60° и смѣшиваютъ съ 15 фунтами ѣдкаго натра и 10 фун. глицерина (предварительно нагрѣтаго); къ смѣси прибавляютъ 10 фун.

спирта и подогрѣваютъ, чтобы произошло обмыленіе. Для запаха кладутъ 30 грам. анисоваго масла 50 грам. масла корицы и 15 грам. лимоннаго масла.

2288. Мыло глицериновое жидкое.

Нагрѣваютъ 100 частей олеина, куда прибавляютъ 314 част. глицерина (1,12 уд. вѣс.); все нагрѣваютъ до 50° Ц. и прибавляютъ 56 частей концентрированнаго раствора ѣдкаго кали (1,34 уд. вѣс.), при постоянномъ помѣшиваніи. Мыло образуется очень скоро, но бываетъ мутно, почему его на другой день процѣживаютъ сквозь бумагу, и процѣженному мылу даютъ стоять въ холодномъ мѣстѣ. Чтобы процессъ фильтраціи ускорить, къ мылу прибавляютъ воды, а по процѣживаніи мыло выпариваютъ до надлежащей густоты въ водяной банѣ и прибавляютъ $^1/_{10}$ часть противъ взятаго олеина — поташу, растворенная въ горячей водѣ, процѣживаютъ, и мыло готово,— стоитъ только прибавить, по желанію, какихъ угодно пахучихъ маселъ.

2289 Мыло сераля

На 6 фунтовъ хорошаго бѣлаго мыла (испанскаго) берутъ 3 фунта порошку фіалковаго корня, 12 лотъ сандала, 12 лотъ стираксы, 3 лота гвоздики, 24 лота роснаго ладану и 1 лотъ лимонной корки; все настаиваютъ въ $1^1/_2$ штофахъ виннаго спирта одну недѣлю. Съ этимъ размѣшиваютъ мыло, смоченное померанцевой водой и растертое въ порошокъ, прибавляютъ столько крахмала, трагакантовой камеди, разведенной въ водѣ, и яичнаго бѣлка, сколько нужно для образованія твердаго мыла, и кладутъ въ формы.

Это мыло придаетъ кожѣ замѣчательную нѣжность.

2290. Мыло одеколоновое.

На 2000 частей бѣлаго марсельскаго мыла берутъ:

8	частей	масла лимоннаго.
4	„	„ нероли.
6	„	„ померанцеваго.
10	„	„ розмариноваго.
10	„	„ тиміанноваго.
8	„	„ бергамотнаго.
2	„	„ петитъ-гренъ.
4	„	тинктуры мускуса (30 гранъ на 1000 гр. спирта).

2291. Мыло Тридасъ.

На 4 пуда готоваго сваренаго хорошаго бѣлаго мыла прибавляютъ:

1/2	фунта	тинктуры мускуса.
3/4	»	» ванили.
24	золотн.	масла петитъ-гренъ.
6	»	» нероли.
24	»	» бергамотнаго.
12	»	» герани.
3	»	» розоваго.
12	»	» лимоннаго.
4	»	» цейлонской корицы.
4	»	» обыкновенной корицы.
1/2	фун.	какой угодно краски.

2292. Мыло кремъ, амбруазъ.

10	фунтовъ	взбитаго мыла въ порошкѣ.
3	золотн.	тинктуры ванили.
4	»	» резеды.
2	»	» мускуса.
3	»	» роснаго ладана.
1/2	»	масла нероли.
1/2	»	» цейлонской корицы.
1/2	»	» розоваго.

Подкрашиваютъ или орселью или индиго.

2293. Помада геліотропъ.

20 фунтовъ костнаго мозгу растираютъ въ ступкѣ и помѣщаютъ въ кастрюлю съ горячей водой; кастрюлю (или котелъ) прикрываютъ крышкой и хорошо кипятятъ 1 часъ, послѣ чего даютъ водѣ хорошенько охладиться; образовавшуюся кору изъ топленаго мозга снимаютъ и смѣшиваютъ съ 20 фунт. топленаго и хорошо очищеннаго говяжьяго сала. Все расплавляютъ вторично на легкомъ огнѣ и прибавляютъ слѣдующія вещества:

Настойки геліотропа	2	фунта
Масла лимоннаго	1/2	»
» герани	10	золот.
Стираксы густой	12	»
Перувіанскаго бальзама	12	»

2294. То же, mille fleurs.

Приготовляется какъ № 2293, при чемъ берется на вышеказанную пропорцію жирныхъ веществъ:

1 фунтъ настойки геліотропа.
1 „ „ резеды.
2 золотн. „ ванили.
20 „ масла лимоннаго.
6 „ „ корицы обыкновенной.
1 „ „ цетитъ-гренъ.
12 „ „ бергамотнаго.
12 „ стираксы густой.
12 „ перувіанскаго бальзаму.
12 „ масла бергамотнаго.
1 „ „ лавандоваго.
1 „ „ розоваго.

2295. То же, ванилевая.

На пропорцію, указанную въ № 2293, беруть:

2 фунта настойки ванили.
1 „ перувіанскаго бальзама.
½ „ масла лимоннаго.
10 золот. „ герани.
12 „ стираксы жидкой.

2296. То же, розовая.

На пропорцію, указанную въ № 2293, берется:

5 золот. розоваго масла.
6 „ геранієваго масла.
2 „ корицы.
12 „ стираксы густой.

Подкрашиваютъ сандаломъ, кошенилью или корнемъ алканы

По вышеприведеннымъ рецептамъ можно приготовлять помады различныхъ запаховъ, смотря по взятымъ душистымъ масламъ.

2297. Помада губная бѣлая.

Распускаютъ на легкомъ огнѣ:

Воску бѣлаго..... 2 унц.
Спермацета..... 2 драх.
Миндальнаго масла..... 3 унц.

По расплавленіи прибавляютъ какихъ угодно душистыхъ маселъ и выливаютъ въ бумажныя трубочки. Когда помада въ трубочкахъ достаточно охладится и окрѣпнетъ, то трубочки разрываютъ, вытаскиваютъ помаду, которую или обертываютъ въ свинецъ или хранятъ въ картонныхъ трубочкахъ — въ видѣ коробочекъ съ крышками.

2298. То же, розовая.

Настаиваютъ 1 лотъ порошка корня алкана въ 6 лотахъ миндальнаго масла въ продолженіе одной недѣли въ тепломъ мѣстѣ, часто взбалтывая, послѣ чего фильтруютъ черезъ бумагу, а къ этому чистому маслу прибавляютъ 3 лота бѣлаго воску и 1 лотъ спермацета; все расплавляютъ на легкомъ огнѣ и прибавляютъ 10—12 капель розоваго масла.

Во всемъ остальномъ поступаютъ точно такъ же, какъ въ № 2297.

2299. То же, французская.

Сплавляютъ 1 фунтъ хорошо очищеннаго говяжьяго сала и 4 лота бѣлаго воску, подкрашиваютъ настоемъ алкана (въ прованскомъ маслѣ), прибавляютъ какихъ угодно духовъ и по одному лоту самаго мельчайшаго порошка селитры и квасцовъ.

Такую помаду раскладываютъ въ небольшія фарфоровыя баночки и хорошо закупориваютъ.

2300. То же, нѣмецкая.

Сплавляютъ вмѣстѣ 1 лотъ масла какао, $^1/_2$ лота масла миндальнаго и 6 лотовъ лимоннаго. Хранятъ какъ № 2299.

ОТДѢЛЪ XX.

ОБЩЕХОЗЯЙСТВЕННЫЙ.

РЕЦЕПТЫ И НАСТАВЛЕНІЯ ПО ХОЗЯЙСТВУ ВООБЩЕ.

2301. Анализъ тканей.

Чтобы отличить животныя волокна отъ растительныхъ, можно пользоваться слѣдующей реакціей. При кипяченіи въ растворѣ ѣдкаго кали или натра (уд. вѣсъ 1,040—1,050) животныя волокна растворяются, растительныя—нѣтъ. Разведенная сѣрная кислота превращаетъ хлопчатую бумагу и ленъ въ студенистую массу, окрашиваемую іодомъ въ синій цвѣтъ; шелкъ растворяется гораздо медленнѣе, а шерсть измѣняется весьма мало. Азотная кислота (уд. вѣсъ 1,2—1,3) окрашиваетъ шерсть и шелкъ въ желтый цвѣтъ, бумага же и ленъ отъ нея не измѣняются. Если зажечь на пламени свѣчи шелковую или шерстяную нить, то она распространяетъ характерный запахъ паленыхъ перьевъ и горитъ только до тѣхъ поръ, пока находится въ пламени; будучи вынута изъ послѣдняго, она немедленно гаснетъ и на обожженномъ концѣ остается, въ видѣ утолщенія, черная обугленная масса; напротивъ, бумажныя и льняныя ткани ничего подобнаго не представляютъ.

Весьма рѣзкія и демонстративныя пробы для различенія растительныхъ волоконъ отъ животныхъ были въ настоящее время предложены Малишомъ. Онѣ основаны на томъ, что тимолъ, приходя, въ присутствіи сѣрной кислоты, въ соприкосновеніе съ сахарнымъ растворомъ, окрашиваетъ жидкость въ киноваре-красно-карминный цвѣтъ. Самая проба производится такъ: около 0,01 грам. хорошо прокипяченной ткани помѣщаютъ въ пробирку, наливаютъ 1 грам. воды, 2—3 капли тимола и, наконецъ, 1 грам. крѣпкой сѣрной кислоты; если мы имѣемъ дѣло съ растительной клѣтчаткой, то

послѣдняя растворяется, и жидкость принимаетъ вышеописанную окраску, тогда какъ въ присутствіи исключительно животныхъ волоконъ жидкость принимаетъ лишь слабо-желтоватую окраску.

Для того, чтобы отличить шерсть и шелкъ въ смѣшанной ткани, волокна погружаютъ сначала въ азотную кислоту, а потомъ въ амміакъ (нашатырный спиртъ), при чемъ шелкъ растворяется, а шерсть остается цѣлой. Можно отдѣлить шелкъ отъ шерсти крѣпкой сѣрной кислотой, которая весьма скоро растворяетъ шелкъ, а шерсть медленно. Но лучшимъ реактивомъ для отличія шелка отъ шерсти является несомнѣнно желѣзисто-синеродистый натрій ($Na_3[Fe0Cy_6]$), который окрашиваетъ растворъ шерсти въ калійной щелочи въ фіолетовый цвѣтъ, тогда какъ растворъ чистаго шелка не измѣняется.

Для распознаванія ткани изъ шелка, шерсти и бумаги, изслѣдуемыя волокна кипятятъ въ крѣпкомъ растворѣ хлористаго цинка и промываютъ водой, при чемъ шелкъ растворяется; затѣмъ оставшіяся волокна варятъ въ растворѣ соды или 10%-мъ растворѣ ѣдкаго натра, при чемъ шерсть исчезаетъ, а бумага остается.

Для отличія шерсти отъ бумаги можно пользоваться растворомъ розалина: изслѣдуемыя ткани погружаются въ теплый растворъ розалина *), при чемъ шерсть и бумага не окрашиваются; но если потомъ ткань бросить въ холодную воду и хорошенько промыть, то шерсть окрашивается въ интенсивный красный цвѣтъ, тогда какъ бумага остается безъ перемѣны.

Для отличія льняной ткани отъ шерсти и бумаги пользуются „масляной“ пробой, для чего изслѣдуемыя ткани погружаютъ въ деревянное или прованское масло и, по вынутіи, выжимаютъ; смѣшанная ткань становится полосатою, такъ какъ полотняныя нити сдѣлаются прозрачными, а бумажныя и шерстяныя остаются непрозрачными; это весьма замѣтно, если такую ткань изслѣдовать на листѣ черной бумаги при посредствѣ лупы.

2302. Брезенты.

1 кило зеленаго мыла распускаютъ въ горячей водѣ и смѣшиваютъ съ равнымъ количествомъ желѣзнаго купороса, также распущеннаго въ водѣ и процѣженнаго; полученный осадокъ хорошо промываютъ и сушатъ, а потомъ растворяютъ въ $^1/_2$ кило

*) Для приготовленія розалина кипятятъ нѣсколько граммъ фуксина въ 80 грам. воды; къ кипящей жидкости прибавляютъ по каплямъ раствора ѣдкаго натра, до обезцвѣчиванія, и затѣмъ фильтруютъ черезъ бумагу.

горячей конопляной или льняной олифы и прибавляютъ 100 грам. каучука, распущеннаго въ керосинѣ. Вмѣсто керосина лучше брать простой скипидаръ, такъ какъ онъ скоро высыхаетъ.

Этой массой кроютъ толстую парусину нѣсколько разъ съ одной стороны, давая каждый разъ хорошо просохнуть. По желанію, можно крыть и съ двухъ сторонъ, что, конечно, составляетъ матеріальный разсчетъ, но брезенты въ послѣднемъ случаѣ будутъ еще прочнѣе.

2303. Бѣленіе шерстяныхъ матерій и пряжи.

На 100 килло матеріи или пряжи берутъ 5 килло двусѣрнистокисlаго натрія и столько воды, чтобы матерія или пряжа свободно могла въ ней смокнуть; прибавляютъ къ этому раствору 2 килло соляной кислоты, хорошо размѣшиваютъ, и послѣ этого уже замачиваютъ пряжу или матерію, чанъ прикрываютъ плотно крышкой и оставляютъ на 5—10 часовъ, повременамъ переворачивая. Все это должно дѣлаться на открытомъ воздухѣ, такъ какъ при этой операціи выдѣляется непріятный газъ сѣрнистой кислоты. Послѣ отбѣлки вымываютъ въ холодной водѣ и подсиниваютъ индигокарминомъ.

2304. Бѣленіе соломенныхъ шляпъ.

Сначала вымачиваютъ шляпу 6 часовъ въ слабомъ растворѣ кристаллической соды, слегка подогрѣтомъ, прополаскиваютъ въ холодной водѣ и опускаютъ на $^1/_4$ часа въ растворъ марганцевокислаго калія, примѣрной крѣпости, опять прополаскиваютъ и погружаютъ въ растворъ двусѣрнистокислаго натрія.

Если солома очень загрязнена или темна, то ее вторично погружаютъ въ растворъ марганцевокислаго калія, промываютъ и кладутъ въ двусѣрнистокислый натръ, что можно дѣлать нѣсколько разъ, пока солома приметъ надлежащую бѣлизну. Послѣ этого хорошо промываютъ въ теплой водѣ и сушатъ.

2305. Бѣленіе воска.

Бѣленіе воска производится очень быстро, если воскъ нагрѣть нѣсколькими градусами выше точки его кипѣнія и прибавить въ него порошку хлорной извести, мѣшая, пока воскъ охладится, что можно повторять нѣсколько разъ; наконецъ, известь извлекаютъ водой, а воскъ окончательно переплавляютъ и отливаютъ въ надлежащія формы.

2306. Бѣленіе слоновой кости.

Кость кладутъ въ растворъ лимонной кислоты, въ стеклянную банку, и выставляютъ на солнце.

Еще лучше, если вещи будутъ лежать на цинковыхъ пластинкахъ, а не на днѣ банки.

2307. Бѣленіе шелка.

Шелкъ погружаютъ въ водный растворъ брома на $^1/_2$ часа. Избытку даютъ стечь, прополаскиваютъ водой и сушатъ.

Если шелкъ еще недостаточно отбѣлился, то его погружаютъ въ мыльную воду и кипятятъ въ ней до полученія надлежащей бѣлизны.

2308. Бѣленіе льна.

Льняную пряжу, а равно и ткань, кипятятъ въ закрытыхъ котлахъ 6 часовъ въ щелочномъ растворѣ, состоящемъ изъ 5 фун. кристаллической соды, 2 фун. гашеной извести и 6 вед. воды. Товару надо накладывать столько, чтобы онъ свободно помѣщался въ котлѣ. Послѣ этой варки хорошо промываютъ товаръ, отжимаютъ и переносятъ въ растворъ, который приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ примѣрномъ количествѣ горячей воды растворяютъ примѣрное количество хлорной извести. Отдѣльно растворяютъ такое же количество, какое было взято хлорной извести, — сѣрнокислой магнезіи или сѣрнокислаго натрія, въ такомъ же количествѣ воды, какое было взято для извести. Послѣ этого оба отдѣльно приготовленные раствора смѣшиваютъ вмѣстѣ, хорошо и сильно взбалтываютъ и даютъ стоять до тѣхъ поръ, пока получится молочная жидкость. Тогда къ этой жидкости прибавляютъ столько холодной воды, сколько потребуется для отбѣлки взятаго товара, чтобы онъ могъ свободно въ этомъ растворѣ лежать, и чѣмъ свободнѣе, тѣмъ лучше. Жидкости даютъ хорошенько отстояться, сливаютъ сифономъ, чтобы не поднять со дна осадокъ, и вливаютъ въ кадку, куда затѣмъ накладываютъ товаръ. Если въ продолженіе 6 часовъ товаръ не вполнѣ отбѣлится, то его отжимаютъ и переносятъ въ другой бакъ съ такимъ же точно растворомъ, гдѣ онъ *непремѣнно* долженъ дойти до настоящей бѣлизны. Послѣ этого товаръ уже хорошо промываютъ и сушатъ.

Если хотятъ придать товару больше яркости въ цвѣтѣ, то его подсиниваютъ ультрамариномъ или кобальтомъ.

Этотъ способъ много тщательно разработанъ и давно практикуется на многихъ фабрикахъ и въ домашнемъ быту. Онъ быстро отбѣливаетъ и не портитъ товара. Бумажныя ткани этимъ способомъ бѣлятся еще успѣшнѣе.

Надо, между прочимъ, замѣтить, что никогда не слѣдуетъ брать очень густой растворъ бѣлильной ванны, и поэтому никогда не надо злоупотреблять количествомъ хлорной извести,—лучше брать ея меньше; лучше, для перваго ознакомленія съ этимъ способомъ, дѣлать 3 — 4 ванны слабыхъ и въ нихъ постепенно производить отбѣлку, чѣмъ въ 1 — 2 крѣпкихъ. Не говорю про то, что безъ надлежащей практики можно товаръ перетравить, да даже если и этого не случится, то все же при крѣпкомъ растворѣ товаръ можетъ получиться грубый и безъ надлежащаго блеска. Въ послѣднемъ случаѣ, чтобы уничтожить этотъ недостатокъ, надо товаръ хорошо прокипятить въ мыльной водѣ, а потомъ промыть, подсинить и высушить.

2309. Бѣленіе страусовыхъ и другихъ перьевъ.

Перья сначала моютъ въ испанскомъ (марсельскомъ) мылѣ и хорошо прополаскиваютъ въ мыльной водѣ. Потомъ погружаютъ ихъ въ 1 галлонъ нашатырнаго спирта, крѣпостью въ 20° Б., смѣшаннаго съ 8 галлонами воды, и оставляютъ стоять 8 часовъ.

Послѣ этого перья отжимаютъ и переносятъ въ ванну, состоящую изъ 5 галлоновъ перекиси водорода (въ 15°) съ 15 унціями нашатырнаго спирта, и держатъ 5 часовъ, время отъ времени перемѣшивая жидкость. Перья вынимаютъ, а въ ванну прибавляютъ еще 5 галлоновъ перекиси водорода и 3—4 унціи нашатырнаго спирта, обратно кладутъ сюда перья и оставляютъ на 10 — 12 часовъ, послѣ чего прибавляютъ еще 2—3 унціи нашатырнаго спирта. Затѣмъ перья вынимаютъ, полоскаютъ въ теплой водѣ 3 — 4 раза и погружаютъ въ новую ванну—изъ $2^1/_2$ галлоновъ перекиси водорода съ $2^1/_2$ галлонами воды и 8 унцій нашатырнаго спирта, и даютъ лежать 10 часовъ, послѣ чего сюда же прибавляютъ 2 унціи нашатырнаго спирта и снова даютъ лежать 12 часовъ, пока перекись совершенно истощится *). Перья вынимаютъ, промываютъ 2—3 раза въ теплой водѣ, потомъ въ мыльной, опять полощутъ и сушатъ при обыкновенной температурѣ.

*) *Примѣчаніе.* Для опредѣленія крѣпости ванны дѣлается проба марганцевокислымъ каліемъ, при чемъ выдѣляются пузырьки, которые служатъ доказательствомъ, что перекись водорода еще не истощилась.

7—8 фун. перекиси водорода весьма достаточно для отбѣлки 10 фун. темносѣрыхъ перьевъ въ совершенно бѣлый цвѣтъ.

2310. Бѣлье, его стирка.

20 фун. мыла рѣжутъ на тонкіе мелкіе куски и разваривaютъ въ достаточномъ количествѣ воды; когда мыло совершенно разойдется, раствору даютъ слегка остыть прибавленіемъ холодной воды, чтобы вся жидкость получилась бы въ 100 фунтовъ, куда прибавляютъ 5 лотовъ скипидару и 10 лот. нашатырнаго спирту; въ теплый растворъ закладываютъ бѣлье не очень плотно, гдѣ и держатъ его 5—6 часовъ; затѣмъ стираютъ и прополаскиваютъ.

Этотъ способъ весьма экономиченъ, скоръ и не портитъ бѣлья.

2311. И л и.

Для болѣе тонкаго бѣлья берутъ: 1 фун. буры, растворяютъ ее въ 150 фун. горячей воды и замачиваютъ бѣлье часовъ на 5—10; потомъ каждую вещь стираютъ отдѣльно въ мыльной водѣ.

Дѣйствіе буры значительно способствуетъ отъѣданію грязи, такъ что не приходится очень долго стирать въ мыльной водѣ, что облегчаетъ ручную работу и сберегаетъ мыло.

Цвѣтныя бумажныя, а равно шерстяныя и шелковыя, матеріи нельзя стирать какъ этимъ способомъ, такъ и способомъ, изложеннымъ въ № 2310.

2312. Воскъ для печатей.

Расплавляютъ 60 частей канифоли, 35 частей венеціанскаго терпентина, 30 част. сала говяжьяго, 40 част. мѣлу и 30—40 частей сурику или вермиліену. Мѣлъ, сурикъ и вермиліенъ прибавляются тогда, когда всѣ первыя вещества распустятся и жидкость будетъ снята съ огня.

2313. Воскъ для лѣпки.

50 частей бѣлаго воску, 15 частей венеціанскаго терпентину, 10 частей киновари и 5 част. глицерину.

2314. Вакса глицеркновая.

3—4 ф. голландской сажи хорошо растираютъ съ 5 ф. глицерина, куда прибавляютъ $^1/_2$ фун. костянаго угля и 5 фун. патоки.

Въ то же время нагрѣваютъ въ котлѣ 5 лотовъ гуттаперчи

и, когда она расплавится, прибавляютъ 20 лот. деревяннаго масла, 2 лота стеарина или парафина, смѣшиваютъ съ предыдущимъ въ теплой водѣ и прибавляютъ 10 лот. сенегальской камеди, растущенной въ $1^1/_2$ фун. воды; для запаху прибавляютъ, по желанію, какого-либо эфирнаго масла.

При употребленіи эта вакса разводится 3—4 част. воды. Она дастъ великолѣпный глянецъ, мягкость товару и не портитъ его,— вслѣдствіе отсутствія кислоты.

2315. Вакса обыкновенная.

Сжигаютъ кости въ закрытомъ сосудѣ и очищаютъ этотъ костяной уголь такъ: 10 килло угля обливаютъ 3 килло соляной кислоты и хорошо размѣшиваютъ; по прошествіи сутокъ прибавляютъ 50 килло горячей воды и даютъ отстояться. Къ остатку прибавляютъ $2^1/_2$ килло сѣрной кислоты, послѣ чего снова приливаютъ 50 литровъ горячей воды; по отстоянiи, уголь промываютъ водой, собираютъ и сушатъ.

Если не брать въ разсчетъ стоимости ваксы, то для полученія самаго лучшаго цвѣта къ ваксѣ слѣдуетъ прибавлять свѣжеосажденной берлинской лазури, которая дастъ синевато-черный цвѣтъ и металлическій блескъ. Хорошо также брать вмѣсто воды хромовыя чернила (№ 2486). Связывающимъ веществомъ служитъ смѣсь 2 частей патоки и 1 части глицерина или декстрина, разбавленная двойнымъ количествомъ водки. Количества эти колеблются отъ 50—150%, смотря по чистотѣ угля. Крахмальной патоки 100%, декстрина 50%, а глицерина съ патокой отъ 60—70%. Для гибкости кожи употребляютъ разныя масла, по большей части, по своей дешевизнѣ, низшіе сорта деревяннаго. Вакса, въ которую входитъ глицеринъ, требуетъ мало масла.

Сначала смѣшиваютъ какъ можно лучше уголь съ кислотой, потомъ прибавляютъ послѣдовательно связывающія вещества, жиръ и столько воды, чтобы получилась вакса, по желанію твердая, тѣстообразная или жидкая.

Вотъ рецептъ: 2800 килло порошку жженой очищенной кости, 318 килло сажи, 2,27 килло берлинской свѣже-осажденной лазури*) смѣшиваютъ съ 54,5 килло уксуса, 54,5 килло воды, въ которой растворено: 18,15 килло патоки и 450 грам. поташа. Къ этому

*) *Примѣчаніе:* Берлинская лазурь приготовляется такъ: смѣшиваютъ водяной растворъ желѣзисто синеродистаго калія желтаго или, еще лучше, краснаго съ примѣрнымъ количествомъ водянаго раствора желѣзнаго купороса, почисленнаго соляной кислотой, полученный осадокъ хорошо промываютъ и сушатъ при обыкновенной температурѣ.

прибавляютъ: 331 литръ конжучнаго масла, 0,57 литра водки, въ которой распущено: 900 грам. воску, и окончательно при помѣшиваніи прибавляютъ 9,07 килло сѣрной кислоты.

Вакса черезъ 2 недѣли готова. Въ теченіе этого времени ее надо часто мѣшать. Сѣрная кислота вовсе не употребляется, если уголь былъ ею обработанъ.

2316. Вода для мытья и выводки пятенъ.

Берутъ 8 лотовъ нашатырнаго спирту, 8 лот. бѣлаго венеціанскаго мыла, 4 лота виннаго спирту, 4 лота глицерину и 4 лота сѣрнаго эфиру. Мыло разрѣзываютъ мелко и распускаютъ на огнѣ въ кружкѣ воды. Затѣмъ разбавляютъ еще 4-мя кружками воды, прибавляютъ все остальное и хранятъ, хорошо закупоривъ.

Для мытья шерстяныхъ платьевъ берутъ этого состава 2 столовыхъ ложки на ведро теплой воды; послѣ мытья споласкиваютъ и сырое утюжатъ.

Для чистки воротничковъ—1 чайную ложку состава на чашку теплой воды, мочатъ суконку или полотенце и натираютъ, послѣ чего насухо протираютъ чистымъ полотенцемъ.

Для выводки пятенъ, составъ, смотря по ихъ происхожденію, болѣе или менѣе разбавляютъ теплой водой, а иногда даже употребляютъ цѣльнымъ.

2317. Воскъ для натиранія половъ.

3 литра мягкой воды смѣшиваютъ съ 1 кило поташа и нагрѣваютъ до кипѣнія и, при постоянномъ помѣшиваніи, прибавляютъ 200 грам. желтаго воску. Когда масса смѣшается равномѣрно, прибавляютъ 10 грам. орлеана, 10 гр. охры и 30 гр. гумми- рабика, растертаго въ небольшомъ количествѣ воды. Снимаютъ съ огня и мѣшаютъ, пока совершенно охладится, чтобы не выцѣлился воскъ, что очень часто случается.

2318. Воскъ для натиранія мебели.

8 част. бѣлаго воску сплавляютъ съ $^1/_2$ част. венеціанскаго терпентина, снимаютъ съ огня и прибавляютъ 6 частей французскаго скипидару.

2319. Гравированіе на стеклѣ

На матовомъ стеклѣ дѣлаютъ рисунокъ кисть о—смѣсью воды.

гумми-арабика и борной кислоты. Когда рисунокъ просохнетъ, то стекло нагрѣваютъ, пока борная кислота расплавится и дастъ прозрачный рисунокъ, а гумми-арабикъ выгоритъ.

Если, вмѣсто чистой борной кислоты, примѣшивать еще и окислы металловъ, то мы получимъ цвѣтные рисунки на матовомъ стеклѣ.

2320. Глянецъ для бѣлья.

2 *лота порошку стеарина* смѣшиваютъ съ 1 фунт. крахмала и при употребленіи разбавляютъ холодной водой.

2321. Глянецъ-крахмалъ.

1 часть гумми-арабика, 1 часть спермацета, 1 част. буры и 3 част. глицерина смѣшиваютъ при нагрѣваніи съ 30 част. воды; мѣшаютъ, пока остынетъ, и, если желаютъ, прибавляютъ какихъ-либо духовъ.

Эту смѣсь прибавляютъ къ обыкновенному крахмалу, отчего бѣлье получаетъ лоскъ и твердость.

2322. И л и.

Сплавляютъ 1 килло бѣлаго воска съ 1 килло стеарина, прибавляютъ нѣсколько капель какого-нибудь ароматическаго масла и затѣмъ—250 грам. 10% натроваго щелока. Смѣсь нагрѣваютъ до полнаго соединенія, послѣ чего ее разводятъ 20 литрами воды, перемѣшиваютъ съ полусвареннымъ крахмаломъ и полученную массу высушиваютъ досуха.

2323. Дрожди сухія.

Свѣжія пивныя дрожди размѣшиваютъ съ 8 частями, по возможности холодной, воды, въ которой растворено немного углекислой соли (углекислаго амміака) и отстаиваютъ въ широкихъ, но не глубокихъ сосудахъ. Верхній слой сливаютъ и повторяютъ операцію. Бываетъ иногда, что дрожди не хорошо отстаиваются, тогда прибавляютъ немного квасцовъ и опять промываютъ; оставшіяся дрожди помѣщаютъ въ фильтръ-прессъ и выжимаютъ до желаемой степени. Полученную массу смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ крахмала и солода, окончательно прессуютъ и обертываютъ въ оловянную бумагу.

Эти дрожди очень сильныя. Одинаково хорошо хранятся какъ въ тепломъ, такъ и въ прохладномъ мѣстѣ.

2324. Дезинфекцирующій дешевый порошокъ для помойныхъ ямъ, ретирадъ и пр.

150 частей каменноугольнаго дегтя хорошо промываютъ, чтобы отдѣлить амміачныя и сѣрнистыя соединенія. Къ промытому дегтю прибавляютъ 20 част. раствора ѣдкаго натра (въ 1,60 уд. вѣса), смѣсь вливаютъ въ кубъ изъ котельнаго желѣза, съ краномъ внизу, соединеннымъ съ холодильникомъ, и нагрѣваютъ нѣсколько часовъ, пока перегонятся углеводороды, кипящіе не свыше 170° Ц.

Послѣ этого кубъ охлаждаютъ до 120°Ц. и жидкость, находящуюся въ кубѣ, выпускаютъ въ деревянный чанъ, выложенный свинцомъ; въ чанъ этотъ предварительно вливаютъ 50 частей воды, нагрѣтой до 50°Ц.; всю полученную смѣсь хорошо размѣшиваютъ и даютъ стоять 2 дня, послѣ чего получатся 2 слоя: нижній — дегтя, а верхній — растворъ фенолонатровой соли, содержащей въ обмыленномъ видѣ нафталинъ. Эту соль счерпываютъ въ другой чанъ, также обложенный свинцомъ, и присыпаютъ малыми частями 5 частей негашеной извести и 40 частей гипсу, слегка обожженнаго.

При этомъ известь сама собою гасится, и температура возвышается до 100°Ц., при чемъ испаряется избытокъ воды, и получается комкообразная масса, почти сухая, которая подъ вліяніемъ воздуха распадается въ порошокъ.

Для уничтоженія щелочной реакціи, на 100 част. смѣси прибавляютъ 30 част. желѣзнаго купоросу, смоченнаго въ 6 частяхъ купороснаго масла, при чемъ температура опять возвысится до 80°Ц.

Еще теплую массу растираютъ, просѣиваютъ чрезъ металлическое сито и пакуютъ въ бочонки.

Что же касается до оставшагося отгона углеводородовъ, то они состоятъ изъ бензола, толуола и другихъ, которые по своей примѣнимости въ техникѣ вполнѣ окупаютъ не только производство, но даже стоимость самого дезинфекцирующаго порошка; это и даетъ возможность приготовлять его въ большомъ количествѣ и по дешевой цѣнѣ, чего нельзя дѣлать, приготовляя этотъ дезинфекцирующій порошокъ изъ карболовой (фенолъ) кислоты, какъ бы ни была низка цѣна на нее.

2325. Дезинфекцирующая жидкость для комнатъ.

Отличнымъ воздухо-очистительнымъ средствомъ служитъ смѣсь 1 части эйкалиптоваго или сосноваго масла и 4 част. виннаго спирта. Прыскаютъ по комнатѣ черезъ пульверизаторъ.

2326. И л и.

1 часть сосноваго масла, 7 част. бензина и 5 кап. вербенова масла.

2327. Дезинфекцирующія пластинки

Смѣшиваютъ 20 част. венеціанскаго талька съ 50 част. хорошо обожженнаго гипса, прибавляютъ 15 част кристаллической карболовой кислоты и столько воды, чтобъ вышла кашицеобразная масса, которую раскладываютъ въ бумажныя формы, даютъ окрѣпнуть, обертываютъ въ оловянную или пергаментную бумагу и хранятъ для употребленія.

Эти пластинки, будучи разложены по комнатамъ, не теряютъ своего запаха и имѣютъ дезинфекцирующую силу 20 — 30 дней.

2328. И л и.

На легкомъ огнѣ расплавляютъ нафталинъ съ $^1/_2$ част. кристаллической карболовой кислоты, наливаютъ въ плоскія широкія, но мелкія коробочки, даютъ остыть и развѣшиваютъ по стѣнамъ.

Имѣютъ свою силу неопредѣленно долгое время.

Такія коробочки можно наполнять и безъ карболовой кислоты —гдѣ запахъ послѣдней не черпимъ, но въ такомъ случаѣ дезинфекцирующая сила ихъ будетъ значительно слабѣе.

2329. Дезинфекцирующая жидкость для рукъ.

10	част.	уксуснаго эфиру,
120	„	крѣпкой уксусной кислоты,
60	„	эйкалиптоваго масла и
1000	„	одеколону

При употребленіи можно разбавлять водой.

2330. Дезинфекцирующій уксусъ для куренія.

Розмарина, полыни, шафрана и руты по 30 грам., ирнаго

корня, корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха (все въ порошкѣ) по 30 грам. и лавандовыхъ цвѣтовъ 90 гр. настаиваютъ въ 1 литрѣ 90° спирта, въ продолженіе двухъ недѣль, въ тепломъ мѣстѣ, часто взбалтывая, потомъ фильтруютъ чрезъ бумагу, прибавляютъ $^1/_8$ фун. кристаллической уксусной кислоты и 25 гр. камфары, растворенной въ небольшомъ количествѣ спирта.

Употребляютъ, какъ обыкновенный уксусъ, для куренія.

2331. Дезинфекцирующее мыло.

Нагрѣваютъ въ водяной банѣ 8 част. мыла съ небольшимъ количествомъ воды, пока масса приметъ однородную консистенцію; тогда прибавляютъ $1^1/_2$ части порошка хлорной извести, размѣшиваютъ и перекладываютъ въ формы; когда окрѣпнетъ, хранятъ въ пергаментѣ.

Очень хорошо для стирки бѣлья послѣ больныхъ и для мытья рукъ.

2332. Замазка для акваріумовъ.

Дѣлаютъ смѣсь изъ равныхъ частей сѣрнаго цвѣта, желѣзныхъ опилокъ и нашатыря, хорошо растираютъ на льняномъ маслѣ, послѣ чего прибавляютъ столько свинцовыхъ бѣлилъ, чтобы масса приняла видъ обыкновенной оконной замазки.

2333. Или скоро отвердѣвающая, цвѣтная. Черная.

Фуксовое жидкое стекло 35° Б. размѣшиваютъ съ порошкомъ самаго мелкаго мѣла, куда прибавляютъ, по желанію, металлическихъ красокъ и растираютъ до пластической массы. Такая смѣсь твердѣетъ въ 6—8 часовъ, и получается необыкновенно твердая и не пропускающая воды замазка.

Смѣсь растворимаго стекла, мѣла и сѣрнистой сурьмы даетъ черную замазку, которую можно полировать агатомъ.

2334. То же, сѣрая.

При помощи чугуна и цинковыхъ опилокъ получаютъ очень прочную замазку и при полировкѣ очень твердую.

2335. То же, свѣтло-сѣрая.

Если взять однѣ цинковыя опилки, то при полировкѣ полу-

чается замѣчательный блестящій, металлическій цвѣтъ. Очень тверда и хорошо прилипаетъ къ дереву, металлу и стеклу.

Эта замазка въ особенности хороша для починки разбитыхъ цинковыхъ предметовъ.

2336. То же, свѣтло-зеленая.

Составляется изъ смѣси мѣла, жидкаго стекла и углекислой мѣди.

2337. То же, темно-зеленая.

Съ окисью хрома.

2338. То же, синяя.

Съ кобальтомъ или ультрамариномъ.

2339. То же, красная.

Съ киноварью.

2340. То же, фіолетовая.

Съ карминомъ.

2341. То же, черная.

По равной части желѣзныхъ опилокъ и сѣрнистой сурьмы.

2342. То же, темнобурая.

Съ порошкомъ желѣза и цинковыхъ опилокъ.

2343. То же, для металловъ и стекла.

Равныя части порошка свинцоваго глёта и свинцовыхъ бѣлилъ хорошо растираютъ въ тѣсто съ 3 част. олифы и 1 част. копаловаго лака.

2344. Замазка съ глицериномъ.

Глицеринъ съ сурикомъ даетъ очень твердую замазку, которая затвердѣваетъ черезъ $^1/_4$—$^3/_4$ часа, а потому ее слѣдуетъ употреблять сейчасъ же по приготовленіи, а не дѣлать въ запасъ.

2345. И л и.

Сурику 2 част., глицерина 1 част., гидравлическаго цемента 1 част.

2345b. Замазка для оконъ.

Порошку мѣла 100 частей, коноплянаго или льняного масла 10 частей, хорошо смѣшиваютъ.

2346. И л и.

Дѣлается такъ же, какъ № 2345, но на салѣ или коровьемъ маслѣ. Тогда эту замазку очень легко снимать съ рамъ, въ случаѣ надобности, не портя самихъ рамъ.

2347. Замазка для камня.

Свинцовыхъ бѣлилъ 50 частей, гипса 50 частей, олифы 7—10 частей.

2348. То же, для мрамора.

Глета 10 частей, кирпичнаго порошку 100 частей, олифы 10 частей. Для разнаго цвѣта мрамора берутъ вмѣсто кирпича разные металлическіе окислы. Напримѣръ, для бѣлаго — свинцовыя бѣлила, для краснаго—сурикъ, для бураго—марганецъ.

2349. То же, для металловъ.

Глета 30 частей, извести 10 частей, мѣлу 20 частей, графиту 100 частей, олифы 40 частей. Употреблять теплой.

2350. То же, для аквaріумовъ.

Вару 75 частей, сѣры 45 частей и воску 10 частей; все сплавляютъ вмѣстѣ.

2351. То же, для сырыхъ стѣнъ.

Асфальту 100 частей, очищенной нефти 10 частей, толченаго кирпичу 50 частей и песку 50 частей разводятъ олифой и употребляютъ теплой или, еще лучше, горячей, такъ какъ въ такомъ состояніи она лучше пристаетъ.

2352. Замазка для укрѣпленія ножей въ ручкахъ.

Растапливаютъ 20 частей канифоли, 5 частей сѣрнаго цвѣту и прибавляютъ 8 частей желѣзныхъ опилокъ, вливаютъ въ ручку и вставляютъ ножъ; даютъ охладиться.

2353. То же. для керосиновыхъ лампъ.

12 частей канифоли, 16 частей крѣпкаго натроваго (содоваго) щелоку варятъ съ 20 частями воды до образованія густой однородной массы, послѣ чего прибавляютъ немного воды и порошку хорошо обожженнаго гипса. Эта замазка очень скоро твердѣетъ и прочно держится, не пропускаетъ керосина.

2354 То же, для конскихъ копытъ.

Ветеринарная школа въ Парижѣ рекомендуетъ смѣсь изъ 2 частей гутаперчи и 1 части толченой амміачной смолы; оба вещества сплавляютъ.

Копыто сначала хорошо промываютъ, вытираютъ досуха и замазываютъ этою смѣсью всѣ трещины, что дѣлается посредствомъ нагрѣтаго ножа. Эта замазка дѣлается такою твердой, что въ нее смѣло можно вбивать гвозди.

2355. Крысы и мыши.

Гдѣ находятся эти животныя, кладутъ траву „собачій язычокъ" (Cynoglossum officinale), и животныя удаляются на долгое время.

2356. Краска для яицъ. Красная.

Кармину 3 драхмы, уксусной кислоты 4 драхмы, спирту 6 драхмъ и 8 унцій воды.

2357. И л и.

Берутъ растворы: эозина, флексина или эритрозина.

2358. Клей для склейки фарфора и стекла.

Дѣлается смѣсь изъ свѣжаго творога съ порошкомъ мрамора и гашеной извести въ различныхъ пропорціяхъ, смотря по желанію крѣпости.

2359. Клей для бумаги.

Казеинъ растворяютъ на холоду въ насыщенномъ водномъ растворѣ буры.

2360. Клей для дерева и фарфора.

Если казеинъ растворить съ негашеной известью, то получится отличный клей для дерева, который не боится даже воды. Онъ также отлично склеиваетъ фарфоръ.

2361. Клей для стекла и фарфора, прозрачный.

7 частей рыбьяго клею размачиваютъ въ водѣ, которую удаляютъ прочь, а клей распускаютъ въ достаточномъ количествѣ рома, слегка подогрѣваютъ и прибавляютъ 7 частей мастики, растворенной въ спиртѣ. По соединеніи обѣихъ жидкостей въ прозрачный студень, прибавляютъ 2 части порошку гумми-арабика и ставятъ въ легко натопленную печь часто помѣшивая, пока все обратится въ однородную массу.

При употребленіи массу эту ставятъ въ горячую воду и мажутъ кистью на подогрѣтые предметы.

2362. И л и.

$^1/_8$ лота рыбьяго клея размачиваютъ въ водѣ, которую сливаютъ, а на клей наливаютъ столько спирту, чтобы имъ покрылся весь клей; потомъ нагрѣваютъ до растворенія клея и прибавляютъ $^1/_4$ лота мастики, предварительно растворенной въ $^3/_4$ лот. спирта и $^1/_4$ лота гумми-арабика (зернистаго или свѣтло-бураго, но темный не годится), все хорошо перемѣшиваютъ и выпариваютъ въ водяной банѣ до густоты столярнаго клея; затѣмъ разливаютъ въ небольшіе пузырьки, гдѣ онъ скоро застываетъ.

При употребленіи пузырекъ ставятъ въ горячую воду и намазываютъ кисточкой на подогрѣтые предметы. Этотъ клей высыхаетъ черезъ 24 часа и держитъ замѣчательно крѣпко.

2363. И л и.

Мастики 15 частей, бѣлаго шерлаку 10 частей и терпентиннаго масла 5 частей. Если желаютъ склеивать цвѣтныя стекла,

то, по желанію цвѣта, прибавляютъ соотвѣтствующихъ анилиновыхъ красокъ.

2364. Клей для янтаря.

Плавятъ 50 частей мастики и прибавляютъ 20 частей льняной олифы и 70 частей копаловаго лаку.

2365. Клей для рога, черепахи и кости.

Мастики 10 частей, терпентина 4 части и льняной олифы 12 частей.

2366. Клей для стекла, глиняной посуды и фарфора.

На слабомъ огнѣ плавятъ 60 частей шерлаку и прибавляютъ горячаго скипидару 10 частей.

2367. Клей для калошъ.

Малыя трещины въ калошахъ заливаютъ 280 част. каучука, растворенная въ 25 част. хлороформа. Большія дыры заливаютъ смѣсью изъ 10 част. каучука, 4 част. канифоли, 2 част. венеціанскаго терпентина и 40 част. скипидара. Самыя отверстія покрываются парусиной и опять заливаются этимъ же клеемъ.

2368. И л и.

Растворяютъ каучукъ въ сѣрнистомъ углеродѣ до образованія густой массы и поступаютъ, какъ въ № 2367; когда склеенныя мѣста высохнутъ, то ихъ погружаютъ въ растворъ сѣры, растворенной также въ сѣрнистомъ углеродѣ.

2369. Клей конторскій, жидкій.

Къ 12—15 частямъ известковаго сахара прибавляютъ 3 части, размоченнаго въ холодной водѣ, хорошаго, свѣтлаго столярнаго клею и подогрѣваютъ.

2370. И л и.

100 частей желатина растворяютъ въ 400 част. воды съ 6—7 част. щавелевой кислоты, при нагрѣваніи въ водяной банѣ 5—6 часовъ, и нейтрализуютъ углекислой известью (мѣлъ); затѣмъ фильтруютъ, послѣ чего выпариваютъ до желаемой густоты.

2371. Средство отъ укушенія комаровъ.

Чтобы предотвратить ихъ укушеніе, совѣтуютъ тѣло смазывать слѣдующею смѣсью, съ небольшимъ колличествомъ воды: 1 часть гвоздичнаго масла, 5 частей одеколону и 25 частей крѣпкаго спирту.

2372. Картофель, его размноженіе.

Чтобы картофель приносилъ болѣе плодовъ, слѣдуетъ цвѣтъ его срѣзать, не давая ему образовать сѣмянъ.

2373. Краска, свѣтящаяся въ темнотѣ.

Устричныя раковины хорошо промываютъ въ горячей водѣ, кладутъ въ огонь на $^1/_2$ часа и охлаждаютъ; потомъ отдѣляютъ темныя части отъ бѣлыхъ и послѣднія помѣщаютъ въ тигель, перемѣнными слоями съ толченой сѣрой; тигель плотно закрываютъ, обмазываютъ глиной, даютъ глинѣ просохнуть и нагрѣваютъ въ сильномъ жару около часа. Затѣмъ охлаждаютъ, толкутъ и просѣиваютъ. Порошокъ этотъ, будучи смѣшанъ съ какою-либо масляной краской или клеемъ, свѣтится въ темнотѣ; но для достиженія болѣе сильнаго свѣта предметъ долженъ имъ покрываться тонкими слоями нѣсколько разъ, и каждый разъ давать хорошо просохнуть на солнцѣ.

2374. И л и.

Щавелевокислая окись мѣди, сѣрнистый барій, сѣрнистый стронцій и сѣрнистый кальцій имѣютъ свойство поглощать дневной свѣтъ и выдѣлять его ночью. Будучи смѣшаны съ разными красками, они не теряютъ этого свойства.

2375. Клопы, тараканы и проч., ихъ уничтоженіе.

Вмѣсто персидской ромашки очень хорошо употреблять болотный бугольникъ или розмаринъ, которые собираются въ цвѣту. Порошокъ нафталина также очень хорошъ.

2376. Крахмалъ несгораемый для одежды, декорацій и проч.

Этотъ крахмалъ очень удобенъ не только въ домашнемъ быту,

но и для балетныхъ костюмовъ, какъ предохранительное средство при воспламененіи на сценѣ театра, что часто бываетъ и было.

Взять обыкновенныхъ костей, положить въ печь и пережечь добѣла; затѣмъ остудить, истолочь и просѣять. 10 частей этого порошка облить 50 частями горячей воды и осторожно, постоянно мѣшая, частями приливать 6 частей крѣпкаго купороснаго масла и поставить въ теплое мѣсто дня на три, на четыре, часто помѣшивая. По прошествіи этого времени прибавить 100 частей дестиллированной воды и процѣдить черезъ бумагу. Къ полученной прозрачной жидкости прибавить 5 частей сѣрнокислой магнезіи, разваренной въ 15 частяхъ воды, и столько нашатырнаго спирту, чтобы смѣсь имъ сильно пахла. При этомъ образуется бѣлый осадокъ двойной фосфорной соли амміака и магнезіи, который собираютъ на полотно, выжимаютъ, просушиваютъ въ тепломъ мѣстѣ, толкутъ, просѣиваютъ и хранятъ для употребленія.

2 части этого порошка смѣшиваютъ съ 1 частью вольфрамовокислаго натрія и 6 частями пшеничнаго крахмала.

Ко всему этому, если крахмалъ требуется для свѣтлыхъ матерій, прибавляютъ немного индиго-кармину для подсиниванія.

Для употребленія сначала порошокъ размѣшиваютъ съ двойнымъ по объему количествомъ холодной воды, далѣе прибавляютъ вольфрамовую соль, крахмалъ и хорошо завариваютъ мѣшая, чтобы не было комковъ, но чтобы образовалась однородная клейкая масса, которая и служитъ для накрахмаливанія бѣлья. Ткани, накрахмаленныя этимъ крахмаломъ, не только не воспламеняются при соприкосновеніи съ огнемъ, но даже не тлѣютъ при сильномъ сжиганіи на газовомъ рожкѣ.

Этимъ составомъ пользуются почти всѣ европейскіе театры, употребляя его какъ для балетныхъ костюмовъ, такъ и для декорацій, смѣшивая его съ красками.

2377. Возстановленіе эластичности каучука.

Современемъ каучукъ утрачиваетъ эластичность, тягучесть, и вещь изъ него дѣлается негодной къ употребленію, ломается; для уничтоженія этого его мочатъ отъ $^1/_2$—2 часовъ въ нашатырномъ спиртѣ.

2378. Карандаши для мѣтки бѣлья.

Сушатъ 8 частей свѣже-осажденнаго глинозема и смѣшиваютъ

его съ 2 част. порошка чернаго марганца, потомъ прибавляютъ растворъ 3 част. ляписа въ 5 част. воды (дестиллированной), растираютъ и дѣлаютъ карандаши, которые сушатъ и помѣщаютъ въ дерево, какъ обыкновенные.

2379. Карандаши металлическіе.

70 частей свинцу сплавляютъ съ 30 частями висмута, даютъ охладиться близко къ застыванію, прибавляютъ 8 частей ртути и хорошо перемѣшиваютъ, слегка подогрѣвая. Когда масса сдѣлается однородной, отливаютъ въ формы.

Съ увеличеніемъ количества висмута увеличивается твердость; съ увеличеніемъ количества свинца увеличивается чернота; съ увеличеніемъ количества ртути увеличивается мягкость.

2380. Карандаши копировальные.

Дѣлаютъ густое тѣсто изъ отмученнаго графита, отмученнаго каолина и крѣпкаго раствора сине-фіолетоваго пигмента. Формуютъ въ палочки и сушатъ.

2381. Краски масляныя, скоро высыхающія.

80—100 частей воды, 12 частей шерлаку и 4 части буры нагрѣваютъ въ мѣдномъ котлѣ, постоянно помѣшивая, пока все распустится. Затѣмъ охлаждаютъ и разливаютъ въ бутылки.

Эта жидкость можетъ служить также хорошимъ лакомъ; будучи смѣшана съ масляною краской, она даетъ ей свойство скоро сохнуть.

2381b. И я и.

Вбалтываютъ 3 части бѣлаго шерлака, 1 часть нашатырнаго спирту и 6—8 частей воды и оставляютъ стоять 12 часовъ. Потомъ все кипятятъ до растворенія шерлака. Такой растворъ можетъ служить для лаковъ и въ смѣси съ масляными красками, такъ какъ очень скоро сохнетъ.

Съ большимъ успѣхомъ этимъ лакомъ можно покрывать полотно, чтобы оно не промокало.

2382. Лаки сапожные.

Эти лаки употребляются послѣ ваксы, чтобы придать кожѣ еще болѣе блеска и предохранить ее отъ дѣйствія шили.

Вотъ рецептъ: 200 граммъ чернильныхъ орѣшковъ, 100 граммъ порошку кампешеваго дерева и 5 литровъ воды кипятятъ $^1/_2$ часа и прибавляютъ 100 граммъ желѣзнаго купоросу и 35 граммъ мѣднаго купоросу. Черезъ 24 часа жидкость сливаютъ и прибавляютъ 900 граммъ порошка сенегальской камеди, наводятъ кистью и чистятъ до блеска щеткой.

2383. И л и.

50 граммъ стеарина нагрѣваютъ съ 700 грам. скипидара и 300 грам. голландской сажи. Намазываютъ тряпкой и наводятъ щеткой глянецъ.

2384. И л и.

10 граммъ шерлаку растворяютъ въ 50 грам. виннаго спирта и прибавляютъ 60 капель ворвани и сажи—до желаемой густоты. Наводятъ глянецъ губкой. Можетъ противостоять сырости.

2385. Лакъ матовый для стекла.

Эфиру 560 частей, бензину 240 частей, скипидару 40 частей, канадскаго бальзаму 10 частей.

Сначала смолы растворяютъ въ эфирѣ, а потомъ уже прибавляютъ бензинъ.

2386. И л и.

Берутъ 35 граммъ спирту въ 95°, 5 граммъ бѣлаго воску, 2 грамма скипидару. Все настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ, а еще лучше, если въ теплой водѣ; а когда все распустится, прибавляютъ 10 граммъ сѣрнаго эфира.

2387. Лакъ для бумаги.

Имъ крокетъ безъ всякой предварительной промазки клеемъ, какъ это обыкновенно принято дѣлать при употребленіи всѣхъ масляныхъ и спиртовыхъ лаковъ.

Приводимъ рецептъ приготовленія лака для бумаги: 300 граммъ воды и 35 граммъ алтейнаго корня кипятятъ $^1/_2$ часа; отваръ спускаютъ и прибавляютъ 24 грамма порошка буры и 4 грамма безводной (концентрированной) соды и 100 граммъ шерлака, тоже въ порошкѣ. Смѣсь доводятъ до кипѣнія и, по растворенія шерлака, охлаждаютъ и процѣживаютъ.

2388. Лакъ для масляныхъ картинъ.

Смѣшиваютъ $^1/_4$ фунта мастики съ $^1/_4$ фунта порошка сандарака, прибавляютъ $^1/_8$ фунта венеціанскаго терпентина, $^1/_8$ фунта лавандоваго масла и $^1/_8$ фунта стекляннаго порошку и нагрѣваютъ до полнаго растворенія. Затѣмъ процѣживаютъ и прибавляютъ 4 фунта свѣтлой льняной олифы.

2389. Лакъ для хромо-литографій.

Растворяютъ 8 частей мастики въ 32 частяхъ скипидара; прибавляютъ 12 частей венеціанскаго терпентина и оставляютъ на солнцѣ для освѣтленія.

2390. И л и.

Растворяютъ, при нагрѣваніи, $^1/_2$ фунта мастики, $^1/_8$ фунта венеціанскаго терпентина, $^1/_{16}$ фунта гуммиэлеми и 2 фунта французскаго скипидару.

2391. Лакъ черный для желѣза.

$^1/_2$ фунта асфальта распускаютъ, при нагрѣваніи, съ 1 фунтомъ скипидара и прибавляютъ 24 золотника мастики.

2392. Лакъ для штамповки тканей.

1 фунтъ киновари.
$^1/_2$ „ жженаго порошка желѣзнаго купороса.
$^1/_4$ „ олифы.

Все варятъ, процѣживаютъ и разводятъ скипидаромъ до надлежащей густоты.

2393. Лакъ для предохраненія коллекцій отъ насѣкомыхъ.

12 граммовъ скипидару.
35 „ нефти.
1 капля гвоздичнаго масла.
2 „ лаврового масла.
4 грамма венеціанскаго терпентина.

Растворяютъ въ тепломъ мѣстѣ.

2394. Лакъ прочный, блестящій.

80 граммъ сандарака.
25 „ венеціанскаго терпентина.
5 „ сахару.
5 „ камфары.
25 „ скипидару.
400 граммъ спирту въ 95°.

Сперва толкутъ сандаракъ и взбалтываютъ его минутъ 5 со спиртомъ, затѣмъ прибавляютъ нагрѣтаго венеціанскаго терпентина и опять болтаютъ до растворенія, далѣе прибавляютъ скипидаръ и все хорошо взбалтываютъ до полнаго растворенія. Полученный лакъ освѣтляется отстаиваніемъ и процѣживается чрезъ полотно.

Этотъ лакъ не даетъ трещинъ. Если надо увеличить густоту, то сандаракъ увеличиваютъ отъ 10—20 граммъ болѣе противъ показанной пропорціи.

2395. Лакъ для кожи блестящій.

Къ 3 фунтамъ кипящей воды прибавляютъ, постоянно мѣшая и не давая водѣ переставать кипѣть, слѣдующія вещества:

½ фунта бѣлаго воску.
2 лота желатина.
2 „ сенегальской камеди.
3 „ бѣлаго мыла.
4 „ леденцу.

Подъ конецъ прибавляютъ 5 лотовъ спирту и по охлажденіи—6 лотовъ голландской сажи.

Мягкой кистью наводятъ на кожу и, когда высохнетъ, посыпаютъ порошкомъ пемзы и даютъ глянецъ щеткой.

2396 Лакъ для кожи бронзовый.

10 частей краснаго и 5 частей пурпуроваго анилина растворяютъ въ 100 частяхъ 95-градуснаго спирта, что дѣлается при посредствѣ водяной бани; къ полученному раствору прибавляютъ 5 частей бензойной кислоты и кипятятъ, пока растворъ, вмѣсто зеленаго, получитъ коричнево-бронзовый цвѣтъ.

Этотъ растворъ, будучи смѣшанъ съ бѣлымъ спиртовымъ лакомъ, даетъ отличный бронзовый лакъ.

2397. Или.

Смѣсь перлачнаго лака съ густымъ растворомъ въ спиртѣ фуксина.

2398. Мыло отбѣливающее.

Очень хорошо для соломенныхъ шляпъ, шерстяныхъ и шелковыхъ матерій. Сначала приготовляютъ обыкновенное натронное мыло, которое осаждаютъ (отсоливаютъ) поваренной солью, смѣшанною съ $^1/_4$ по вѣсу мелко истертаго двусѣрнистокислаго натрія, предварительно растворенная въ небольшомъ количествѣ воды, и полученную смѣсь высушиваютъ.

При употребленіи этого мыла, его смѣшиваютъ съ равнымъ по вѣсу количествомъ воды и прибавляютъ на каждые 2 фунта мыла $^1/_4$ унціи нашатырнаго спирта; все это принимаетъ видъ студня, и 1 часть этого студня достаточно растворима въ 8 частяхъ теплой воды.

2399. Мыло для шерсти.

$^1/_4$ литра оленну.
1 „ нашатырнаго спирта.
25 граммъ соды.
15 граммъ мирбану.

Сначала хорошо смѣшиваютъ оленнъ съ нашатырнымъ спиртомъ, потомъ—съ содой и, наконецъ, для запаху прибавляютъ мирбанъ.

2 столовыхъ ложки жидкости этой достаточно на 1 ведро горячей воды.

2400. Мыло для стирки бѣлья.

2 фунта мыла распускаютъ, при нагрѣваніи, въ водѣ, чтобы образовался родъ помады, куда прибавляютъ 3 унціи нашатырнаго спирта и 1 унцію французскаго скипидару.

Суда по количеству бѣлья, берутъ часть этого мыла и распускаютъ въ водѣ. Бѣлье замачиваютъ въ этомъ растворѣ часа 3—6, при чемъ не требуется ни тренія, ни кипяченія, отчего бѣлье выигрываетъ въ прочности.

2401. Мыло, приготовляемое новымъ способомъ.

Деревянную кадку наполняютъ щелокомъ $22^1/_2{}^\circ$ по Боме (по волчку, служащему для сиропа, но не для соли). Получаютъ этотъ щелокъ, выщелачивая растворъ соды 6—7 разъ известковой водой, и сюда вливаютъ деревянное масло, мѣшая, пока не образуется мыло, что происходитъ въ 8 — 10 минутъ; мыло выливаютъ въ формы, на 3 — 4 день разрѣзаютъ и сушатъ 10—15 дней.

Такимъ же способомъ приготовляютъ мыло и изъ олеина или сала (выщелачиваніемъ, смотри № 2402).

2402. Мыло, приготовляемое домашнимъ способомъ.

Чтобы превратить 3 фунта деревяннаго масла въ мыло, берутъ 3 фунта кристаллической соды и растираютъ въ порошокъ; кромѣ того, 1 фунтъ негашеной извести обливаютъ водой. Когда известь распадется, тогда смѣшиваютъ ее съ содой, кладутъ въ деревянный бакъ съ продырявленнымъ дномъ, которое устилаютъ сукномъ съ заткнутыми отверстіями. Сюда наливаютъ пальца на два сверхъ массы воды, размѣшиваютъ и даютъ стоять часа два; отмыкаютъ отверстія и спускаютъ жидкость № 1; хранятъ отдѣльно. Такимъ образомъ дѣйствуютъ раза три (№ 3), и каждую жидкость собираютъ отдѣльно (этотъ процессъ называется выщелачиваніемъ; смотри № 2401).

Наливаютъ 3 фунта деревяннаго масла и $^1/_2$ кружки щелока № 3 въ котелъ и ставятъ на довольно сильный огонь; поддерживаютъ кипяченіе и черезъ каждыя 3 — 5 минутъ прибавляютъ по одному стакану щелока № 3, постоянно мѣшая, пока этотъ номеръ весь израсходуется; тогда прибавляютъ № 2 и немного № 1. Наконецъ, если замѣтятъ, что жидкость не очень хорошо соединилась съ масломъ, то прибавляютъ 3 — 4 унціи насыщеннаго раствора поваренной соли, отчего мыльное тѣсто тотчасъ же сгустится, отдѣлится отъ жидкости, которой даютъ кипѣть еще полчаса, охлаждаютъ и образовавшееся мыло снимаютъ.

Потомъ, вымывши котелъ, прибавляютъ немного воды и холодное мыло разогрѣваютъ, а когда оно закипитъ, прибавляютъ остатокъ № 1 и даютъ кипѣть еще 1 часъ, и образовавшееся мыло отдѣляютъ, какъ въ первомъ случаѣ.

Это мыло опять кладутъ въ котелъ съ небольшимъ количествомъ воды и кипятятъ, строго наблюдая, чтобы мыло не при-

горѣло. Послѣ этого мыло разливаютъ въ ящики, смазанные гашеной известью, чтобы мыло не пристало къ ящикамъ.

Черезъ день мыло становится уже довольно твердымъ, и его вынимаютъ изъ ящиковъ.

При аккуратной обработкѣ оно должно вѣсить 6 фунтовъ.

Такимъ образомъ можно приготовлять мыла изъ разныхъ жировъ и сала.

2403. Мыло для цвѣтныхъ матерій.

Приготовляютъ хорошее натронное мыло.

По окончаніи процесса обмыливанія, т. е. когда, по прибавленіи поваренной соли, готовое мыло отдѣлилось отъ щелока, къ мылу прибавляютъ 30—40% раствора натроваго жидкаго стекла въ 35° и хорошо перемѣшиваютъ, послѣ чего выливаютъ въ продырявленные ящики; спустя нѣкоторое время массу разрѣзываютъ на куски и даютъ просохнуть нѣкоторое время на воздухѣ.

2404. Мухи, ихъ уничтоженіе.

Траву „желѣзнякъ“ кипятятъ въ достаточномъ количествѣ воды и спрыскиваютъ стѣны.

2405. Мазь колесная.

6 1/2 частей воску растапливаютъ въ котлѣ и прибавляютъ 100 частей бѣлой еловой смолы, 25 частей свинаго сала и 30 частей свинцовой воды. Растапливаютъ все вмѣстѣ, не доводя до кипѣнія, и хорошо размѣшиваютъ.

Эта мазь хорошо держится на осяхъ и не таетъ при скорой ѣздѣ.

2406. Мазь для сбруи.

8 золотниковъ каучука растапливаютъ съ прибавленіемъ 8 золотниковъ французскаго скипидара. Полученную смѣсь соединяютъ съ 20 золотниками сала, 50 золотниками ворвани и 2 золотниками сажи.

2407. Мазь для болотныхъ сапоговъ.

1 фунтъ костянаго масла кипятятъ на легкомъ огнѣ и прибавляютъ къ нему 1/2 фунта гутаперчи, нарѣзанной мелкими ку-

сками, и $^1/_4$ фунта касторового масла. Она сохраняетъ долго непромокаемость кожи и наводится щеткой на подогрѣтую обувь.

2408. Мытье шерсти.

Слишкомъ 300 лѣтъ въ Турціи употребляютъ экстрактъ растенія Leontica Leontopodium.

Шерсть получается замѣчательно нѣжная и мягкая, чего нельзя достичь ни мыломъ, ни щелочами.

Этотъ способъ мытья употребляется для дорогихъ и нѣжныхъ матерій.

2409. Масса для неразбивающихся куколъ.

Отъ 50—60% животнаго клея, отъ 30—35% пчелинаго или японскаго воску и 15% глицерину. Для сообщенія массѣ твердости и для окрашиванія ея въ бѣлый цвѣтъ, прибавляютъ отъ 30—35% цинковыхъ бѣлилъ и, если требуется, то подкрашиваютъ какой-либо краской.

Если требуется большая эластичность, то пропорція глицерина можетъ увеличиваться до 25%, а количество бѣлилъ уменьшаться, но пропорціи клея и воска остаются безъ измѣненія.

Приготовляется такъ: въ котелъ вливаютъ глицеринъ, кладутъ туда желатинъ и нагрѣваютъ до растворенія; потомъ прибавляютъ воскъ, который долженъ расплавиться. Далѣе всыпаютъ бѣлила и какую угодно безвредную металлическую краску,—лучше всего для тѣлеснаго цвѣта—карминъ. Формуютъ, даютъ остыть и получаютъ головки куколъ.

2410. Окраска рога и кости въ черный цвѣтъ.

Вещи варятся въ насыщенномъ растворѣ свинцоваго сахара до тѣхъ поръ, пока получится желаемый цвѣтъ, т. е. отъ $^1/_4$—$^1/_2$ часа, промываютъ водой съ небольшимъ количествомъ уксусной кислоты.

2411. И л и.

Изъ № 2410 предметъ переносятъ въ холодный растворъ сѣрной печени.

2412. То же, въ перламутровый.

Изъ № 2410 переносятъ въ ванну изъ 1 фунта воды и 1 лота соляной кислоты.

2413. То же, въ серебряно-сѣрый.

Изъ № 2410 предметъ переносятъ въ растворъ азотнокислой закиси ртути, нагрѣтый до 50°—60° Р. Изъ № 2410 вещи должны выходить теплыми и промываться въ теплой водѣ, при чемъ успѣхъ вѣрный. Операція эта продолжается отъ 10—20 минутъ.

2414. То же, въ шоколадный.

Предметъ изъ № 2410 кладутъ въ теплый и довольно крѣпкій растворъ катеху и варятъ $^1/_4$ часа. Если хотятъ получить болѣе темный цвѣтъ, то изъ ванны катеху переносятъ въ ванну изъ $^1/_2$ лота двууглекислаго калія и 1 фунта горячей воды; чѣмъ долѣе вещи будутъ находиться въ этой ваннѣ, тѣмъ онѣ будутъ темнѣе.

2415. То же, въ бронзово-бурый.

Предметы, вынутые изъ № 2413, варятся въ растворѣ экстракта эскулина (краска изъ конскаго каштана).

Или—изъ № 2413 вещи сначала переносятъ въ насыщенный водный растворъ желѣзнаго купороса, а потомъ—въ экстрактъ эскулина.

2416. Окраска кости, дерева, шелка и проч. въ красный цвѣтъ.

Растворяютъ одинъ золотникъ пикриновой кислоты въ $^1/_2$ фунтѣ кипящей воды и, по охлажденіи, прибавляютъ $^1/_2$ лота нашатырнаго спирту. Далѣе, растворяютъ фуксинъ въ 3 лотахъ спирта, разбавляютъ $^3/_4$ ф. горячей воды, прибавляютъ $3^1/_2$ лота нашатырнаго спирта и смѣшиваютъ обѣ жидкости, послѣ того какъ цвѣтъ фуксина исчезнетъ.

Для окраски кости и рога ихъ сначала погружаютъ въ слабый растворъ смѣси соляной съ азотной кислотъ.

2417. Окраска перьевъ въ розовый цвѣтъ.

Перья сначала промываютъ въ слабомъ растворѣ углекислаго амміака или въ слабомъ содовомъ растворѣ, для удаленія съ нихъ жира, промываютъ водой и сушатъ при обыкновенной температурѣ. Послѣ этого погружаютъ въ слабый или крѣпкій растворъ, по желанію оттѣнка, какой-либо анилиновой краски, растворен-

ной въ горячей водѣ. промываютъ, просушиваютъ и слегка намасливаютъ деревяннымъ масломъ. Для роваго цвѣта берутъ слабый растворъ фуксина; болѣе сильный даетъ цвѣтъ маджита.

2418. То же, въ фіолетовый.

Берется растворъ метилъ-фіолетовый препаратъ.

2419. То же, въ синевато-красный.

Растворъ въ водѣ bleu de Lyon.

2420. То же, въ синевато-зеленоватый

Растворъ bleu de lumière.

2421. То же, въ синій.

Перья обрабатываются въ ваннѣ, состоящей изъ 30 граммъ соды и требуемаго количества никельсовой щелочной соли. Когда перья получатъ синій оттѣнокъ, то ихъ переносятъ въ ванну изъ 30 граммъ сѣрной кислоты съ достаточнымъ количествомъ воды, гдѣ синій цвѣтъ проявляется окончательно, промываютъ. выжимаютъ и сушатъ.

Цвѣтъ этой окраски очень проченъ.

2422. То же, въ зеленый.

Растворомъ іодистой зелени.

2423. То же, въ оранжевый.

Растворомъ желтаго каролина.

2424. То же, въ пансе.

Растворомъ краснаго каролина.

2425. То же, въ бѣлый цвѣтъ.

Или окуриваютъ въ ящикахъ, гдѣ сожигаютъ сѣру, или бѣлятъ способомъ, указаннымъ въ № 2309, и подсиниваютъ синевато-фіолетовымъ пигментомъ.

2426. То же, съ красными и бронзовыми кончиками

Перья, уже окрашенныя и промасленныя, покрываются на концахъ фіолетовымъ препаратомъ, растворенномъ, при подогрѣніи въ водяной банѣ, въ спирту. Эту окраску наносятъ на оконечности перьевъ посредствомъ кисточки.

Необходимо при этомъ употреблять такіе цигменты, которые бы не растворялись въ водѣ; въ противномъ случаѣ при малѣйшей атмосферной сырости окраска можетъ раствориться.

2427. Окраска лентъ, шелка и шелковыхъ матерій.

Дѣлается такъ же, какъ окраска перьевъ. Смотр. № 2417. 2418 и т. д., а равно №№ 2429, 2430, 2431 и 2432.

2428. Окраска шерстяныхъ матерій.

Дѣлается какъ № 2417 и т. д., а равно, какъ въ №№ 2429, 2430, 2431 и 2432.

2429. Окраска перьевъ въ черный цвѣтъ.

На $^1/_2$ фунта перьевъ приготовляютъ ванну изъ 50 литровъ воды и 1 фунта кальцинированной соды при температурѣ 30° Ц. Сюда погружаютъ перья на $^1/_4$ часа, при чемъ ихъ предварительно натираютъ углекислымъ амміакомъ. Изъ этой ванны ихъ кладутъ въ растворъ азотнокислаго желѣза, крѣпостію въ 7° Б., на 6 часовъ, и промываютъ. Съ другой стороны, приготовляютъ отваръ изъ 2 фунтовъ стружекъ кампешеваго дерева и 2 фунтовъ кверцитрону, и въ охлажденную до температуры руки жидкость кладутъ выше подготовленныя перья, и ванну постепенно доводятъ почти до кипѣнія, а перья, постоянно переворачивая, оставляютъ въ этой ваннѣ, пока не получится надлежащій черный цвѣтъ, послѣ чего промываютъ водой. Далѣе перья эти поступаютъ въ ванну изъ 6 лотовъ поташа, растворенныхъ въ 6 литрахъ воды, куда, при хорошемъ взбалтываніи, прибавляютъ $^1/_2$ фунта провансваго масла. Когда съ намасленныхъ такимъ образомъ перьевъ стечетъ излишекъ жидкости, ихъ выжимаютъ и сушатъ или въ рукахъ по одиночкѣ, размахивая ими по воздуху, или передъ топящейся печью, или вѣшаютъ на лоткахъ, постоянно трясь эти лотки. Окончательно чистятъ мягкой щеткой и разглаживаютъ выпуклымъ утюгомъ.

2430. И л и.

$^1/_4$ фунта перьевъ обработываютъ, какъ сказано въ № 2429, содой и промываютъ. Послѣ этого ихъ погружаютъ въ ванну изъ 2 фунтовъ катеху, приготовленнаго растворенiемъ въ примѣрномъ количествѣ воды, и въ эту процѣженную жидкость при 40° Ц. погружаютъ перья, гдѣ держатъ 1—2 часа. Потомъ переносятъ въ холодную ванну азотнокислаго желѣза въ 3—4° Б. и держатъ 1 часъ; промываютъ и окрашиваютъ, какъ сказано въ № 2429.

2431. То же, въ коричневый.

Перья подготовляютъ, какъ сказано въ № 2429 и 2430, и на $^1/_4$ фунта перьевъ берутъ 2 фунта катеху, растворенnаго въ примѣрномъ количествѣ воды; послѣ этого слѣдуетъ ванна изъ $^1/_4$ фунта двухромокислаго калiя, растворенnаго также въ примѣрномъ количествѣ воды, и при 50°—60° Ц. перья остаются до полнаго проявленiя цвѣта. Если цвѣтъ желаютъ сдѣлать болѣе густымъ, то операцiю эту можно еще разъ повторить.

2432. То же, въ темно-коричневый.

Подготовляются перья, какъ сказано въ № 2429, пропускаются чрезъ древесноуксуснокислое желѣзо, крѣпостью въ 2° Б., въ холодномъ состоянiи, и затѣмъ—въ хромовую ванну № 2431.

2433. Окрашиванiе овчинъ въ черный цвѣтъ.

На 5 овчинъ дѣлаютъ ванну изъ 5% уксуснокислаго желѣза, куда прибавляютъ 1 фунтъ уксуснокислаго свинца и 2 фунта свинцоваго глету, и въ этомъ замачиваютъ овчины на 48 часовъ; затѣмъ прополаскиваютъ холодной водой и переносятъ на 3 часа въ растворъ изъ 8 унцiй хрома и такого количества воды, чтобы овчины свободно могли помѣститься. Далѣе 4 раза промываютъ и оставляютъ на 24 часа въ растворѣ изъ 10 фунтовъ экстракта синяго сандала, 2 фунтовъ куркумы и небольшого количества уксуснокислой мѣди. Послѣ этого обработываютъ масломъ (смотр. № 2429).

2434. Окрашиванiе фанеръ въ черный цвѣтъ.

Дерево, изъ котораго рѣжутъ фанеры, должно быть не старое

и не лежалое; при обработкѣ его кладутъ въ проточную воду, гдѣ держатъ отъ 5—7 дней, сушатъ на вольномъ воздухѣ и окрашиваютъ или въ баркахъ или покрываютъ краской нѣсколько разъ мягкой кистью.

Въ котелъ кладутъ 3000 частей синяго сандала, наливаютъ уксусомъ, чтобы имъ покрылся весь сандалъ, и варятъ 3 часа, послѣ чего прибавляютъ 500 частей мѣднаго купоросу въ порошкѣ, 250 частей желѣзнаго купоросу и 34 части чернильныхъ орѣшковъ, также въ порошкѣ, и варятъ въ этомъ фанеры, пока онѣ примутъ надлежащій черный цвѣтъ.

2435. То же, въ голубой.

Распускаютъ 12 частей индиго въ 500 част. купороснаго масла. Когда индиго начнетъ распускаться, то вливаютъ его въ корыто съ водой, и когда индиго совершенно распустится, то тогда кладутъ фанеры и окрашиваютъ.

Количество воды зависитъ отъ достоинства индиго, что можно узнать изъ практики.

2436. То же, въ желтый.

Фанеры варятъ 3 часа въ водѣ, куда прибавлено 200 частей нарѣзанныхъ барбарисовыхъ корней и 12 частей куркумы; фанеры часто переворачиваютъ. Когда краска остынетъ, прибавляютъ 6 частей крѣпкой водки (азотной кислоты).

2437. То же, въ зеленый.

Фанеры окрашиваютъ, какъ сказано въ № 2436, но вмѣсто крѣпкой водки прибавляютъ индиго, растворенное въ купоросномъ маслѣ (смот. № 2435).

2438. То же, въ красный.

Фанеры кипятятъ 3 часа въ экстрактѣ краснаго сандала, потомъ прибавляютъ 6 частей квасцовъ, 6 частей крѣпкой водки и поддерживаютъ краску въ теплѣ до полнаго окрашиванія.

2439. То же, въ пурпуровый.

1000 частей синяго сандала смѣшиваютъ съ 250 частями краснаго сандала, наливаютъ воды и варятъ 4 часа; потомъ при-

бавляютъ 185 частей очищеннаго поташа и варятъ фанеры до полнаго цвѣта.

2440. То же, въ оранжевый.

Фанеры окрашиваютъ въ желтый цвѣтъ, какъ сказано въ № 2436, но безъ прибавленія крѣпкой водки.

Примѣчаніе. Въ послѣднее время окраска фанеръ производится анилиновыми красками, которыя даютъ цвѣта болѣе яркіе, но зато они не такъ прочны, какъ эти окраски, такъ какъ эти окраски не боятся ни атмосферныхъ перемѣнъ, ни свѣта, что весьма важно, хотя способы эти, сравнительно съ анилиновыми красками, дороже значительно.

2441. Порошокъ для чистки стали и желѣза.

Берутъ 20 частей желѣзныхъ опилокъ, 2 части нашатыря, 12 частей буры и 1 часть копайскаго бальзама; все сплавливаютъ въ тиглѣ при большомъ жарѣ, по охлажденіи толкутъ и просѣиваютъ чрезъ шелковое сито.

2442. То же, для всѣхъ металловъ.

Берутъ 6 частей углекислой магнезіи и 1 часть кровавину — все въ самомъ *мелкомъ* порошкѣ; просѣиваютъ чрезъ шелковое сито.

2443. То же, для золота.

Смѣшиваютъ $^1/_2$ фунта порошку очищеннаго мѣла, $7^1/_2$ лотовъ порошку глины, 8 лотовъ свинцовыхъ бѣлилъ, $1^1/_2$ лота углекислой магнезіи и $1/^1_2$ лота крокусу. Чистятъ замшей.

2444. Порошокъ дезинфекцирующій для ретирадъ.

100 фунтовъ порошку негашеной извести, 20 фунтовъ порошку сухого древеснаго угля, 10 фунтовъ порошку сухого торфа и $^1/_2$ фунта карболовой простой, нечистой кислоты, которая предварительно смѣшивается съ торфомъ. Хранятъ въ закупоренныхъ банкахъ или боченкахъ.

Для употребленія, чтобы уничтожить запахъ въ ватеръ-клозетѣ, достаточно 1 лота этого порошка.

Пятна, ихъ выводка изъ тканей.

2445. Пятна отъ сахара, клея, крови и яицъ.

Эти пятна уничтожаютъ обыкновенной промывкой въ водѣ; при сахарныхъ — безразлично, горячей или холодной водой; при клеевыхъ - обязательно горячей, а при кровяныхъ — обязательно холодной водой.

2446. Жирныя пятна.

Изъ бѣлья всего лучше удалять стиркой съ мыломъ. Окрашенныя шерстяныя или бумажныя ткани слѣдуетъ чистить теплымъ растворомъ мыла или нашатырнымъ спиртомъ, а шелковыя — сѣрнымъ эфиромъ, хлороформомъ, бензоломъ, а если цвѣта не очень нѣжны, то и бензиномъ чистымъ.

2447. Пятна отъ масляной краски, лака, смолы.

Сначала оттираютъ бензиномъ или теплымъ скипидаромъ, промываютъ въ тепломъ винномъ спиртѣ или, если цвѣтъ матеріи проченъ, теплой мыльной водой.

2448. Пятна стеариновыя.

Оттираютъ прямо 95-ти-градуснымъ виннымъ спиртомъ.

2449. Пятна отъ растительныхъ красокъ, вина, ягодъ и проч.

На бѣлыхъ тканяхъ пятна сначала уничтожаютъ водой, отжимаютъ, чтобы ткань была слегка влажная, и окуриваютъ зажженной сѣрой, послѣ чего промываютъ хорошо водой и сушатъ. Цвѣтныя ткани промываютъ теплой мыльной водой или нашатырнымъ спиртомъ.

Или — смочить молокомъ и оставить до стирки. Этотъ способъ только тогда хорошъ, когда красное вино не было подкрашено фуксиномъ. Если пятна—отъ ягодъ, то простирываютъ въ теплой мыльной водѣ и потомъ кладутъ въ молоко, пока не исчезнутъ пятна.

2450. Пятна отъ ализариновыхъ чернилъ.

Если цвѣтъ ткани позволяетъ, то пятна такого рода хорошо уничтожаются винно-каменной кислотой, слабой соляной кислотой, хлористымъ оловомъ или лимонной кислотой. Изъ шерстяныхъ матерій—слабой соляной кислотой; если же цвѣтъ не дозволяетъ, то насыщеннымъ растворомъ пирофосфорнокислаго натрія.

2451. Пятна отъ орѣшковыхъ чернилъ.

На бѣлыхъ тканяхъ уничтожаютъ жавелевой водой, теплой хлорной водой или же насыщеннымъ растворомъ пирофосфорнокислаго натрія, который преимущественно употребляется при нѣжныхъ цвѣтахъ шелковыхъ матерій.

2452. Пятна щелочныя.

На бѣльѣ уничтожаются простой промывкой въ водѣ. Для крашеныхъ бумажныхъ, шерстяныхъ и шелковыхъ матерій—лимонной кислотой, для чего ткани предварительно смачиваютъ водой.

2453. Пятна отъ разныхъ кислотъ и плодовыхъ соковъ.

На бѣльѣ—промывкой водой, а для прочихъ тканей—нашатырнымъ спиртомъ.

2454 Пятна отъ колесной мази, дегтя и проч.

На бѣльѣ уничтожаютъ стиркой въ горячей водѣ съ мыломъ съ прибавленіемъ небольшого количества нашатырнаго спирту и скипидару. Окрашенныя шерстяныя и бумажныя ткани сперва натираются теплымъ саломъ или коровьимъ масломъ, затѣмъ намыливаютъ и спустя нѣкоторое время трутъ скипидаромъ попеременно съ водой.

Точно такъ же поступаютъ и съ шелковыми тканями, но, вмѣсто скипидара, берутъ бензинъ и трутъ не съ лицевой, а съ задней стороны.

2455. Пятна отъ кофе со сливками или шоколада.

Пятна трутъ чистымъ глицериномъ, моютъ въ теплой водѣ и сушатъ.

2456. И л и.

Растворяютъ желтокъ въ теплой водѣ, потомъ прибавляютъ немного спирту и трутъ жесткой щеткой.

2457. Пятна отъ азотной кислоты.

Свѣжія пятна намачиваютъ растворомъ марганцовокислаго калія и смываютъ водой. На рукахъ—тотъ же способъ, но послѣ обмываютъ слабымъ растворомъ сѣрнистой кислоты.

2458. Паяніе холодное.

1 часть металлическаго натрія растворяютъ въ 50—60 ч. ртути. Въ то же время приготовляютъ пломбу изъ осажденной посредствомъ цинка изъ мѣднаго раствора порошкообразной мѣди, промытой и высушенной съ 2 частями ртути.

При паяніи сначала поверхность натираютъ амальгамой натрія, а затѣмъ—амальгамой мѣди; чрезъ 3—4 часа масса отвердѣетъ.

2459. Поливка растеній и цвѣтовъ.

Порошокъ камфары настаиваютъ въ водѣ и этимъ поливаютъ цвѣты и растенія, отчего они лучше всходятъ, хорошо растутъ и въ нихъ не заводятся черви.

2460. Почва, ея удобреніе.

250 частей селитры.
200 „ двуфосфорнокислаго амміака.
50 „ нашатырю.
400 „ азотнокислаго амміака.
60 „ глины.
40 „ желѣзнаго купоросу.

Все превращаютъ въ порошокъ и хорошо смѣшиваютъ. 4 грамма этой смѣси разводятъ въ 1 фунтѣ воды и еженедѣльно поливаютъ цвѣты этимъ растворомъ, отчего они даютъ ростъ въ 4 раза сильнѣе.

2461. Потѣніе стеколъ.

Чтобы избѣжать потѣнія оконныхъ стеколъ, а также очковъ,

биноклей и пр., слѣдуетъ ихъ хорошо протереть и смазать самымъ тонкимъ слоемъ чистаго глицерина, который самъ по себѣ нисколько не будетъ мѣшать ясности, но отвратитъ потѣніе, происходящее отъ разности температуръ.

2462. Плѣсень, ея уничтоженіе.

Какъ извѣстно, къ питательнымъ веществамъ и напиткамъ, во избѣжаніе ихъ броженія, вслѣдствіе котораго и появляется плѣсень, обыкновенно прибавляютъ немного салициловой кислоты; хорошо такъ же, гдѣ возможно, прибавлять сѣрнокислый хининъ, который предотвращаетъ плѣсень какъ въ растительныхъ, такъ и въ животныхъ продуктахъ. А потому его съ выгодой можно прибавлять къ клею, черниламъ, растворамъ декстрина, гуммиарабика, крахмала и т. п., кромѣ, конечно, питательныхъ продуктовъ и напитковъ, такъ какъ онъ, по своей горечи, здѣсь не можетъ имѣть мѣста.

2463. Смѣсь охлаждающая.

1 часть азотнокислаго амміака и 1 часть дестиллированной воды понижаетъ температуру до—15°. Если выпарить эту соль, то она опять можетъ служить для этого же дѣла.

2464. И л и.

5 ч. азотнокислаго амміака.
5 „ селитры.
12 „ воды.
Смѣсь эта понижаетъ температуру до—12°.

2465. И л и.

1 часть поваренной соли и
1 „ толченаго льда.
Смѣсь эта понижаетъ температуру до—25°.

2466. Смѣсь согрѣвающая.

Для этой цѣли лучше всего брать негашеную известь, такъ какъ, при подсыпаніи ея въ воду малыми частями, она согрѣваетъ до+300°Ц., если количество извести дойдетъ до равнаго количества взятой воды.

2467. Сургучъ красный.

120 частей шерлаку.
80 „ венеціанскаго терпентину.
90 „ киновари.
20 „ скипидару.
30 „ магнезіи.

Сначала терпентинъ, скипидаръ и шерлакъ плавятъ, а затѣмъ прибавляютъ порошокъ магнезіи и киновари.

2468. И л и.

$^1/_2$ килло. венеціанскаго терпентину.
1 „ шерлаку.
1 „ киновари.
$^1/_4$ „ карминъ-лаку.
$^1/_4$ „ висмутовыхъ бѣлилъ.
65 граммъ порошку драконов. крови.
Приготовляется какъ № 2467.

2469. Сургучъ черный.

480 частей шерлаку.
520 „ венеціанскаго терпентину.
460 „ канифоли.
80 „ сажи.
Приготовляется какъ № 2467.

2470. Сургучъ зеленый.

50 частей шерлаку.
40 „ венеціанскаго терпентину.
80 „ канифоли.
15 „ гипсу.
30 „ мѣлу.
30 „ черной сини и минеральной желчи, по желанію цвѣта.
Приготовляется какъ № 2467.

2471. Сургучъ розовый.

$^1/_2$ кило венеціанскаго терпентину.
1 „ шерлаку.

1/4 „ карминъ-лаку.
1 „ висмутовыхъ бѣлилъ.
Приготовляется какъ № 2467.

2472. Сургучъ голубой.

1/4 кило венеціанскаго терпентину.
1 „ шерлаку.
1 „ висмутовыхъ бѣлилъ.
1/4 „ берлинской лазури.
Приготовляется какъ № 2467.

2473. Сургучъ синій.

1/2 кило венеціанскаго терпентину.
1 „ шерлаку.
1/4 „ висмутовыхъ бѣлилъ.
3/8 „ берлинской лазури.
Приготовляется какъ № 2467.

2474. Сургучъ золотой.

1/2 кило венеціанскаго терпентину.
1 „ шерлаку краснаго.
125—200 граммъ бронзоваго порошка.
Приготовляется какъ № 2467.

2475. Сургучъ бѣлый.

1/4 кило венеціанскаго терпентину.
1 „ шерлаку.
1 1/4—1 1/2 „ висмутовыхъ бѣлилъ.
Для запаху прибавляютъ немного толутанскаго бальзама. Приготовляется какъ № 2467.

2476. Сургучъ прозрачный.

30 частей бѣленаго шерлаку.
35 „ венеціанскаго терпентину.
40 „ мастики.
20 „ цинковыхъ бѣлилъ.
Приготовляется какъ № 2467.

2477. Серебреніе порошкомъ.

Соединяютъ въ темной комнатѣ сухое хлористое серебро $3^1/_2$ части, порошка кремортартара 7 частей, порошку поваренной соли $10^1/_2$ частей. Сохраняютъ въ темныхъ склянкахъ. При употребленіи смачиваютъ слегка тряпку, берутъ на эту тряпку немного порошка и трутъ мѣдныя вещи, предварительно хорошо вычищенныя; когда получатъ хорошо посеребренныя вещи, то ихъ промываютъ въ водѣ и досуха обтираютъ чистой тряпкой.

2478. Серебреніе жидкостью.

1 часть ляписа растворяютъ въ 18—20 частяхъ дестиллированной воды и прибавляютъ $^1/_2$ части нашатырю, 2 части сѣрноватокислаго натрія и, наконецъ, 2 части отмученнаго мѣлу.

Этой жидкостью натираютъ хорошо вычищенныя мѣдныя вещи, промываютъ ихъ потомъ водой и вытираютъ досуха.

2479. Цементъ, скоро затвердѣвающій.

60 частей хорошаго молотаго песку или кварцу.
16 „ жженой извести.
20—40 „ хлористаго кальція.

Смѣсь эту помѣщаютъ въ тигель и накаливаютъ докрасна. Остужаютъ, толкутъ и просѣиваютъ. Будучи разведена съ водой, она затвердѣваетъ даже подъ водой въ 25 минутъ. Если взять двойное количество извести, то затвердѣніе происходитъ чрезъ 15 минутъ.

2480. Чернила для гектографа фіолетовыя.

1 часть фіолетоваго метиламина.
1 „ спирту въ 95°.
7 „ дестиллированной воды.

2481. Тѣ же, красныя.

2 части уксуснокислаго розоваго анилина.
1 „ спирту въ 95°.
10 „ дестиллир. воды.

Чернила для письма.

2482. Черныя французскія.

65 частей чернильныхъ орѣшковъ въ крупномъ порошкѣ.
30 „ стружекъ синяго сандала.
30 „ желѣзнаго купороса.
8 „ мѣднаго купороса.
2 „ квасцовъ.
1500 „ воды.
1 граммъ сѣрнокислаго хинина.

Сначала варятъ орѣшки чернильные со стружками синяго сандала, потомъ, по порядку, прибавляютъ все остальное.

2483. То же, по способу Леонарди—ализариновыя.

Дѣлаютъ отваръ изъ 42 частей чернильныхъ орѣшковъ, 3 частей голландскаго крона и 150 частей воды, процѣживаютъ и прибавляютъ $5^1/_2$ частей желѣзнаго купороса, 2 части раствора древесно-уксуснаго желѣза и $5^1/_2$ частей сѣрнокислаго индиго, которое приготовляется такъ: 1 часть индиго растворяютъ въ 4 частяхъ самой крѣпкой, дымящейся (нордгаузенской) сѣрной кислоты, нейтрализуютъ поташомъ, отфильтровываютъ и полученный остатокъ хорошо промываютъ на фильтрѣ.

2484. Чернила черныя, по придворной фармакопеѣ.

4 фун. толченыхъ чернильныхъ орѣшковъ обливаютъ 40 фунтами воды, потомъ прибавляютъ прокаленнаго желѣзнаго купороса $2^1/_2$ фунта, толченой гвоздики 1 унцію и $2^1/_2$ фунта растертаго гумми-арабика съ 10 фун. воды. Все вскипятить въ закрытой посудѣ и поставить на 8 дней, часто мѣшая; процѣдить чрезъ холстъ.

2485. Или обыкновеннымъ способомъ.

Берутъ китайскихъ чернильныхъ орѣшковъ, крупно истолченныхъ, и смѣшиваютъ пополамъ съ рубленой соломой, чтобы предотвратить слѣпленіе, послѣ чего ихъ кладутъ въ высокій, но узкій боченокъ, въ днѣ котораго придѣланъ кранъ, а надъ нимъ другое продырявленное дно, на которое и помѣщаютъ орѣшки. Потомъ

наливаютъ на нихъ столько горячей воды (но не кипятку, иначе чернила будутъ плѣсневѣть), чтобы вся масса покрылась водой; тогда отворяютъ настолько кранъ, чтобы жидкость вытекала по каплямъ; ее собираютъ и опять сливаютъ въ боченокъ, и эту операцію повторяютъ до тѣхъ поръ, пока получится экстрактъ густоты 6—6° Б. Если экстрактъ будетъ гуще, его разбавляютъ водой, въ противномъ случаѣ сгущаютъ выпариваніемъ. Чтобы экстрактъ не плѣсневѣлъ, прибавляютъ на каждый литръ 3—5 капель чистой карболовой кислоты или, еще лучше, салициловой, которая не имѣетъ запаха и не ядовита. Берутъ 1 литръ этого 5° экстракта и прибавляютъ 45 граммъ желѣзнаго купороса и отъ 20—30 граммъ сенегальской камеди. Или—орѣшковаго экстракта $^1/_2$ литра, желѣзнаго купороса 45 граммъ, камеди 20—30 граммъ и экстракта синяго сандала $^1/_2$ литра.

2486. Чернила хромовыя или кампешевыя.

Растворяютъ 15 частей экстракта синяго сандала въ 900 частяхъ горячей воды, даютъ отстояться и сливаютъ свѣтлый растворъ, нагрѣваютъ до кипѣнія и прибавляютъ 4 части кристаллической соды и, наконецъ, по каплямъ, при постоянномъ помѣшиваніи, растворъ изъ 1 части двухромокислаго калія въ 100 частяхъ воды. Чернила эти обладаютъ пріятнымъ сине-чернымъ цвѣтомъ, хорошо сходятъ съ пера и легко сохнутъ на бумагѣ.

2487. И л и.

20 кило кампешеваго экстракта (синій сандалъ) растворяютъ въ 200 литрахъ горячей воды, отстаиваютъ и сливаютъ свѣтло-коричневый растворъ. Въ то же время растворяютъ 10 кило амміачныхъ квасцовъ въ 20 литрахъ горячей воды. Обѣ жидкости смѣшиваютъ и прибавляютъ сперва 0,2 кило сѣрной кислоты, затѣмъ 1,5 кило мѣднаго купороса, растворенныхъ въ 20 литрахъ воды. Полученныя чернила оставляютъ на нѣсколько дней въ открытомъ сосудѣ, для развитія окрашивающихъ началъ. Чернила эти имѣютъ цвѣтъ пурпурово-красный или фіолетово-синій. Хорошо сходятъ съ пера. Написанное потомъ превращается въ красивый черный цвѣтъ.

2488. Чернила копировальныя

250 кило кампешеваго экстракта

100 кило квасцовъ.
1½ „ желѣзнаго купороса.
17 „ мѣднаго купороса.

2489. И л и.

10 граммъ чернильныхъ орѣшковъ.
100 „ желѣзнаго купороса.
300 „ стружекъ кампешеваго дерева

Варятъ, пока получится изъ 1½ литра воды только 1 литръ, потомъ прибавляютъ:

250 граммъ патоки.
15 „ гумми-арабику
50 „ спирту и
5 капель какой-либо душистой эссенціи.

Отстаиваютъ и процѣживаютъ чрезъ полотно.

2490. И л и.

Въ 500 граммахъ кипящей воды растворяютъ 100 граммъ кампешеваго экстракта, 1 граммъ хромокислаго калія и 4 грамма желѣзнаго купороса. Къ этой смѣси прибавляютъ 10 граммъ индигокарминну, растореннаго въ 12 граммахъ (24%) глицерина. Если хотятъ получить чернила еще гуще, то прибавляютъ 5—6 граммъ сахару.

2491. Чернила штемпельныя, красныя

Растворяютъ фуксинъ въ безводномъ, химически чистомъ, горячемъ глицеринѣ и послѣ примѣшиваютъ столько декстрина, чтобы масса, послѣ нѣкотораго стоянія, получила бы извѣстную густоту.

2492. То же, лиловый.

Пигментъ violet растворяютъ въ горячемъ глицеринѣ и даютъ охладиться; затѣмъ прибавляютъ декстрину.

2493. То же, голубыя.

Приготовляются какъ № 2491, только берется голубой анилинъ.

2494. Чернила для письма, фіолетовыя.

1 часть сине-фіолетоваго анилина въ 300 частяхъ воды.

2495. Чернила зеленыя.

1 часть іодистой зелени растворяютъ въ 100—110 частяхъ воды. Небольшая прибавка пикриновой кислоты сообщаетъ желто-зеленый цвѣтъ. Эти чернила очень эффектны.

2496. Чернила желтыя.

1 часть пикриновой кислоты растворяютъ въ 120—140 частяхъ воды. Анилиновыя не красивы.

2497. Чернила золотыя или серебряныя.

Листки муссивнаго золота или серебра или чистаго металла золота или серебра растираютъ въ агатовой или фарфоровой ступкѣ съ медомъ, промываютъ въ горячей водѣ и даютъ отстояться. Этотъ порошокъ кипятятъ съ слабой сѣрной или соляной кислотой, судя по тому, какой желаютъ получить оттѣнокъ. Послѣ этого дѣлаютъ растворъ изъ 1 части гумми-арабика въ 4 частяхъ воды, прибавляютъ 1 часть жидкаго каліеваго стекла и растираютъ съ надлежащимъ количествомъ полученнаго порошка.

2498. Чернила красныя.

Лучшими эти чернила приготовляются изъ воднаго раствора эозина съ прибавленіемъ гумми-арабика. Если къ нимъ прибавить немного пикриновой кислоты, то можно получать болѣе темныя.

Смѣсь раствора эозина съ эритрозиномъ даетъ болѣе розовый, пріятный оттѣнокъ, а одинъ эритрозинъ — очень чистыя розовыя чернила.

Растворъ флоксина—самыя пріятныя красныя чернила.

2499. Чернила для мѣтки бѣлья, черныя

$1^3/_4$ грамма чернаго резорсина смѣшиваютъ съ 60 каплями соляной кислоты и 42—43 граммами крѣпкаго спирта, разбавляютъ горячимъ растворомъ гумми-арабика — 27 частей въ 170 частяхъ воды.

2500. То же, пурпуровыя.

Полотно сначала покрываютъ растворомъ гумми-арабика и содой, хорошо проглаживаютъ (когда высохнетъ) утюгомъ и пишутъ растворомъ 1 драхмы хлористой платины въ 2 унціяхъ воды. Когда написанное высохнетъ, ихъ покрываютъ растворомъ хлористаго олова, отчего написанное сдѣлается пурпуровымъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЪ I.

Кухня и ея принадлежности.

№№		Стр.
	Вмѣсто предисловія. . . .	3
	Плита, духовая и русская печь	7
	Посуда	11
	О провизіи вообще.	14

ОТДѢЛЪ II.

Принадлежности къ жидкимъ блюдамъ.

1.	Гренки по-итальянски . . .	25
2.	Гренки по-нѣмецки	—
3	Гренки съ разнымъ сыромъ .	—
4.	Гренки обыкновенные . . .	26
5	Гренки безъ масла	—
6.	Гренки изъ селедки	—
7.	Гренки изъ сардинокъ . . .	—
8.	Гренки изъ анчоусовъ . . .	—
9.	Гренки съ фаршемъ	—
10.	Ватрушки съ творогомъ . .	27
11.	Ватрушки съ лпеномъ . . .	—
12.	Ватрушки съ манной кашей .	28
13.	Ватрушки съ гречневой кашей	—
14.	Кнель изъ куръ	—
15.	Кнель изъ индѣйки и проч. домашней птицы	29
16.	Кнель изъ разной дичи . . .	—
17.	Кнель изъ раковъ	—
18.	Кнель изъ рыбы	—
19.	Икра.	—
20.	Кляръ.	30
20а.	Кляръ постный	—
21.	Кроксты изъ макаронъ. . . .	—
22.	Кроксты постные.	—
23.	Котлеты изъ гречневой каши	31
24.	Яйца фаршированныя . . .	—
25.	Фаршъ къ супу	—
26.	Тартины изъ мозговъ . . .	32
27.	Тартины изъ почекъ . . .	—
28.	Тартины изъ телятины. . .	—
29.	Тартины изъ говядины. . .	—
30	Тартины изъ домашней птицы и разной дичи.	—
31.	Клецки изъ муки, твердыя .	33
32.	Клецки изъ муки, рыхлыя. .	—
32а.	Или.	—
33.	Клецки изъ бѣлаго хлѣба или сухарей	—
34.	Клецки по-шведски	—
35.	Клецки изъ печенки. . . .	—
36.	Клецки изъ крупъ	34
37.	Клецки яичныя	—
38.	Клецки изъ раковъ	—
39.	Клецки изъ рыбы.	—
40.	Клецки изъ творогу	—
41.	Клецки изъ костныхъ мозговъ	35
42.	Клецки изъ картофеля . . .	—
43.	Клецки поджаренныя . . .	—

№№		Стр.
44.	Клецки по-вѣнски	35
45.	Клецки по-бордински	—
46.	Ушки съ говядиной	36
47.	Ушки изъ телятины	—
48.	Ушки изъ птицы к дичи	—
49.	Ушки изъ диверя и печенки	—
50.	Ушки изъ каши	37
51.	Ушки изъ сушеныхъ грибовъ	—
52.	Ушки изъ сухихъ грибовъ съ гречневой кашей	—
53.	Ушки изъ свѣжихъ грибовъ	—
54.	Ушки изъ свѣжихъ грибовъ съ гречневой кашей	—
55.	Ушки съ грибами и кашей	38
56.	Ушки изъ кислой капусты	—
57.	Ушки изъ кислой капусты съ грибами	—
58.	Ушки изъ кислой капусты съ рыбой	—
59.	Ушки изъ кислой капусты, рыбы и грибовъ	—
60.	Ушки изъ свѣжей капусты	39
61.	Ушки изъ рыбы	—
62.	Ушки поджаренныя	—
63.	Фрикадель изъ говядины	—
64.	Фрикадель изъ почекъ	—
65.	Фрикадель изъ диверя и печенки	40
66.	Фрикадель изъ телятины	—
67.	Фрикадель изъ птицы или дичи	—
68.	Фрикадель изъ творогу	—
69.	Фрикадель изъ рыбы	—
70.	Фрикадель изъ грибовъ	—
71.	Фрикадель изъ орѣховъ	—
72.	Пирогъ-кулебяка по-русски	41
73.	Пирогъ-коровай изъ блиновъ	—
74.	Пирогъ-коровай съ рисомъ и мозгами	42
75.	Пирогъ-растегай съ рыбой	—
76.	Пирогъ или пирожки-растегаи съ мясомъ	—
77.	Пирогъ или пирожки съ говядиной	43
78.	Пирогъ или пирожки изъ телятины	—
79.	Пирогъ или пирожки изъ домашней птицы по-графски	—
80.	Пирогъ или пирожки изъ дичи	—
81.	Пирогъ или пирожки парижские	—
82.	Пирогъ или пирожки изъ печенки налимовъ	44
83.	Пирогъ архіерейскій	—
84.	Пирогъ царскій или пирожки	—
85.	Пирогъ или пирожки изъ раковъ	45
86.	Пирогъ или пирожки по-любительски	—
87.	Пирогъ или пирожки „Ромль“	—
88.	Пирогъ или пирожки съ мозгами	46

№№		Стр.
89b.	Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты	46
89a.	Пирогъ или пирожки изъ моркови	—
90.	Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты съ цыплятами	—
91.	Пирогъ или пирожки изъ кислой капусты	47
92.	Пирогъ или пирожки изъ кислой капусты съ грибами	—
93.	Пирогъ или пирожки съ кислой капустой и рыбой	—
94.	Пирогъ или пирожки съ кислой капустой, съ рыбой и съ грибами	—
95	Пирогъ или пирожки съ свѣжими грибами	—
96.	Пирогъ или пирожки изъ сухихъ грибовъ	—
97.	Пирогъ или пирожки съ солеными грибами	48
98	Пирогъ или пирожки съ гречневой кашей и грибами	—
99.	Пирогъ или пирожки съ рисомъ и грибами	—
100	Пирогъ или пирожки съ рисомъ и рыбой	—
101.	Пирогъ или пирожки съ пшеной кашей	—
102.	Пирогъ или пирожки съ кашей изъ смоленскихъ крупъ	49
103.	Пирогъ или пирожки съ кашей изъ ячменныхъ крупъ	—
104.	Пирогъ или пирожки съ кашей изъ овсяныхъ крупъ	—
105.	Пирогъ или пирожки изъ рыбы и вязиги	—
106.	Пирогъ или пирожки съ ливеромъ	—
107.	Пирогъ или пирожки съ печенкой и кашей	50
108.	Пирогъ татарскій	—
109.	Пирожки блинчатые	—
109.	Блинчатыя кромески	—
110.	Пирожки петитъ-бунъ	51
	Общее примѣчаніе къ пирожкамъ	—
111.	Волованы	—
112.	Шпекъ-кухенъ	—
113.	Пюре изъ птицъ домашнихъ	53
114.	Пюре изъ дичи	—
115.	Пюре изъ разной зелени	—
116.	Пюре изъ каштановъ	—
117.	Пюре изъ картофеля	53
118.	Пюре изъ земляной груши и пр. овощей	—
119.	Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы	—
120.	Пюре изъ крупъ	—
121.	Пюре изъ помъ-д'-амуръ, томатъ	—
122.	Фрикюрь	—

ОТДѢЛЪ III.

Жидкія горячія и холодныя блюда.

№№		Стр.
123.	Бульонъ изъ говядины. Консоме	57
124.	Бульонъ изъ кореньевъ	58
125.	Бульонъ изъ дичи. Консоме	—
126.	Бульонъ, или консоме, по-англійски	—
127.	Бульонъ, или консоме, по-французски	59
	Общее примѣчаніе къ бульонамъ	—
128.	Борщъ, или буракн	60
129.	Борщъ малороссійскій	—
130.	Буракн	—
131.	Борщъ польскій	—
132.	Борщъ грибной (постный)	61
133.	Борщъ изъ луку (постный)	—
134.	Борщъ изъ печеной свеклы (постный)	—
135.	Борщъ изъ селедки (постный)	—
136.	Разсольникъ изъ курицы	62
137.	Разсольникъ изъ индѣйки	—
138.	Разсольникъ изъ утки	—
139.	Разсольникъ изъ гуся	—
140.	Разсольникъ изъ сердца	—
141.	Разсольникъ изъ жаренаго гуся	—
142.	Разсольникъ изъ копченаго гуся	—
143.	Разсольникъ изъ поросенка	63
144.	Разсольникъ изъ свинины	—
145.	Разсольникъ изъ телятины	—
146.	Разсольникъ изъ баранины	—
147.	Разсольникъ изъ зайца	—
148.	Разсольникъ изъ почекъ	—
149.	Разсольникъ изъ гусиныхъ потроховъ	—
150.	Разсольникъ по-польски	64
151.	Супъ изъ кореньевъ	—
152.	Супъ французскій	—
153.	Супъ протальеръ	—
154.	Супъ весенній	65
155.	Супъ жульенъ	—
156.	Супъ армянскій хашо	—
157.	Супъ грузинскій чахиртма	66
158.	Супъ итальянскій	—
159.	Или	—
160.	Супъ польскій	—
161.	Супъ малороссійскій, кулешъ	67
162.	Супъ царскій	—
163.	Супъ королевскій (Potage a la Reine)	—
164.	Супъ желточный	68
165.	Супъ яичный	—
166.	Супъ овсяный (постный)	—

№№		Стр.
167.	Или	68
168.	Супъ гороховый	—
170.	Супъ итальянскій	69
171.	Супъ съ гренками изъ фарша	—
172.	Супъ съ гренками изъ сыра	—
173.	Или	—
174.	Супъ съ гренками изъ селедки	—
175.	Супъ съ гренками изъ сардинокъ	—
176.	Супъ съ гренками изъ анчоусовъ	70
177.	Супъ съ кнелью изъ куръ	—
178.	Супъ съ кнелью изъ домашней птицы	—
179.	Супъ съ кнелью изъ дичи	—
180.	Супъ съ кнелью изъ раковъ	—
181.	Супъ съ кнелью изъ рыбы	—
182.	Супъ съ клецкомъ	—
183.	Супъ съ клецками изъ муки, твердыми	—
184.	Супъ съ клецками изъ муки, нѣжными	71
185.	Супъ съ клецками изъ бѣлаго хлѣба	—
186.	Супъ съ клецками по-шведски	—
187.	Супъ съ клецками изъ печенки	—
188.	Супъ съ клецками изъ крупъ	—
189.	Супъ съ клецками изъ яицъ	—
190.	Супъ съ клецками изъ творогу	—
190a.	Супъ съ клецками изъ раковъ	—
190b.	Супъ съ клецками изъ рыбы	—
191.	Супъ съ клецками изъ костныхъ мозговъ	72
192.	Супъ съ клецками изъ картофеля	—
193.	Супъ съ клецками поджаренными	—
194.	Супъ съ клецками по-вѣнски	—
195.	Супъ съ клецками по-берлински	—
196.	Супъ съ ушками изъ говядины	—
197.	Супъ съ ушками изъ телятины	—
198.	Супъ съ ушками изъ домашней птицы	—
199.	Супъ съ ушками изъ дичи	—
200.	Супъ съ ушками изъ ливера и печенки	73
201.	Супъ съ ушками изъ гречневой каши	—
202.	Супъ съ ушками изъ сухихъ грибовъ	—
203.	Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ	—

№№		Стр.
204.	Супъ съ ушками изъ сухихъ грибовъ и каши	73
205.	Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ съ кашей	—
206.	Супъ съ ушками изъ кислой капусты	—
207.	Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты	—
208.	Супъ съ ушками поджаренными	—
209.	Супъ съ фрикаделью изъ говядины	74
210.	Супъ съ фрикаделью изъ почекъ	—
211.	Супъ съ фрикаделью изъ телятины	—
212.	Супъ съ фрикаделью изъ птицъ или дичи	—
213.	Супъ съ фрикаделью изъ левера и печенки	—
214.	Супъ съ фрикаделью изъ творогу	—
214а.	Супъ съ фрикаделью изъ грибовъ	—
215.	Супъ съ фрикаделью изъ фисташекъ или орѣховъ	—
216.	Супъ изъ бѣлой фасоли	—
217.	Супъ изъ чечевицы	75
218.	Супъ картофельный	—
219.	Супъ изъ рубца	—
220.	Супъ изъ рубцовъ по-любительски	—
221.	Супъ изъ телячьей головки (à la Tortue)	—
222.	Супъ изъ левера	76
223.	Супъ изъ курицы или какой-либо домашней птицы	—
224.	Супъ изъ дичи	—
225.	Супъ изъ гусиныхъ потроховъ	—
226.	Супъ изъ свѣжихъ грибовъ (постный)	77
227.	Супъ изъ сухихъ грибовъ (постный)	—
228.	Супъ съ маринованными или соленными грибами (постный)	—
229.	Супъ изъ свѣжей свинины	—
230.	Супъ изъ солонины	78
231.	Супъ изъ ветчины	—
232.	Супъ изъ лука (постный)	—
233.	Или (скоромный)	—

№№		Стр.
234.	Супъ изъ макаронъ	78
235.	Супъ съ вермишелью	—
236.	Супъ со звѣздочками	79
236а.	Супъ лапша (постная)	—
237.	Супъ лапша скоромная	—
238.	Супъ пюре изъ домашней птицы	—
239.	Супъ пюре изъ томатовъ	—
240.	Или	80
241.	Супъ пюре изъ крупъ	—
242.	Супъ пюре изъ овсяныхъ крупъ (Габеръ-супъ)	—
243.	Или	—
244.	Супъ пюре изъ дичи	—
245.	Супъ пюре (à la Margo)	81
246.	Супъ пюре парижскій	—
247.	Супъ пюре англійскій (Джаксонъ)	—
248.	Супъ пюре изъ гороху	—
249.	Супъ пюре изъ чечевицы	—
250.	Супъ пюре изъ бобовъ, бѣлой фасоли	82
251.	Супъ пюре изъ картофеля	—
252.	Супъ пюре изъ земляной груши	—
253.	Супъ пюре изъ моркови	—
253а.	Супъ пюре изъ луку	—
254.	Супъ пюре изъ рѣпы	—
255.	Супъ пюре изъ брюквы	—
256.	Супъ пюре изъ тыквы	—
257.	Супъ пюре сборный	83
258.	Супъ пюре изъ спаржи и цвѣтной капусты	—
259.	Солянка грибная (постная)	—
260.	Щи съ грибами (постныя)	84
261.	Или	—
262.	Щи лѣнивыя	—
263.	Щи изъ свѣжей капусты	—
264.	Щи изъ кислой капусты	—
265.	Щи сборныя	85
266.	Щи зеленыя	—
267.	Похлебка картофельная	—
268.	Холодникъ, или холодецъ	—
269.	Окрошка	86
270.	Окрошка изъ телятины	—
271.	Окрошка изъ дичи	—
272.	Окрошка сборная	—
273.	Свекольникъ (постный)	—
	Общее примѣчаніе къ жидкимъ блюдамъ	87

ОТДѢЛЪ IV

Принадлежности къ мяснымъ блюдамъ.

294.	Кроветы изъ картофеля	91
295.	Кроветы изъ телятины	—
296.	Кроветы изъ говядины	—
297.	Кроветы изъ птицы и дичи	92
298.	Кроветы изъ макаронъ или вермишели	92
299.	Галантиръ мясной (ланспикъ)	—
300.	Ланспикъ	—

№№		Стр.
301.	Галантиръ грибной	93
302.	Галантиръ безцвѣтный	—
303.	Галантиръ красный	—
304.	Галантиръ желтый	—
305.	Галантиръ зеленый	—
306.	Галантиръ голубой	—
307.	Галантиръ бѣлый	—
308.	Сладкое мясо	—
309.	Пѣтушиные гребешки	94
310.	Сардинки	—
311.	Анчоусы въ маслѣ	—
312.	Анчоусы въ соку	—
313.	Пюре изъ куръ	—
314.	Пюре изъ дичи	—
315.	Пюре изъ каштановъ	—
316.	Пюре изъ разной зелени	—
317.	Пюре изъ картофеля	—
318.	Пюре изъ земляной груши	—
319.	Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы	—
320.	Пюре изъ томатовъ	—
321.	Пюре изъ крупъ	95
322.	Масло сливочное	—
323.	Масло изъ дичи	—
324.	Масло а ля метръ д'отель	—
325.	Зелень жареная	—
326.	Капуста сафой	96
327.	Или	—
328.	Или	—
329.	Капуста брюссельская	—
330.	Капуста цвѣтная	—
331.	Стручья турецкихъ бобовъ	—
332.	Стручья сахарнаго гороха	—
333.	Брюква	—
334.	Рѣпа	—
335.	Морковь и коротель	97
336.	Кольраби	—
337.	Спаржа	—
338.	Яблоки тушеныя	—
338а.	Мышки картофельныя	—
339.	Лукъ порей жареный	—
340.	Лукъ порей отварной	98
341.	Лукъ рѣпчатый отварной	—
342.	Лукъ рѣпчатый жареный	—
343.	Лукъ шарлотъ жареный	—
344.	Лукъ шарлотъ вареный	—
345.	Морковь фаршированная	—
346.	Картофель фаршированный	—
347.	Картофель въ фритюрѣ (лионезъ)	99
348.	Картофель отварной	—
349.	Картофель а ля метръ д'отель	—
350.	Горошекъ сушеный	—
351.	Горошекъ свѣжій лущеный	100
352.	Гороховыя лопатки (стручки)	—
353.	Макароны	—
354.	Вермишель	—
355.	Звѣздочки	—
356.	Яйца свѣжія	—
357.	Яйца въ смятку	101
358.	Яйца въ мѣшочекъ	—

№№		Стр.
359.	Яйца въ крутую	101
360.	Яйца выпускныя	—
361.	Или	—
362.	Или	—
363.	Сыръ изъ зайца или какой-либо дичи	—
363б.	Сыръ изъ ветчины	102
364.	Огурцы жареные	—
365.	Рагу изъ огурцовъ	—
366.	Салатъ изъ сельдерея	—
367.	Салатъ изъ кислой капусты съ грибами	103
368.	Салатъ изъ кислой капусты	—
369.	Салатъ изъ свѣжей капусты	—
380.	Салатъ свѣжій, латукъ, ромэнъ, цикорій и пр., по-французски	—
381.	Или по-нѣмецки	—
382.	Или	104
383.	Или по-польски	—
384.	Или по-англійски	—
385.	Или по-русски	—
386.	Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ	—
387.	Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ по-польски	—
388.	Салатъ по-венгерски	—
389.	Салатъ картофельный по-нѣмецки	105
390.	Салатъ изъ турецкаго перцу	—
391.	Салатъ изъ брусничнаго варенья	—
392.	Салатъ изъ брусники съ рѣпкой	—
393.	Салатъ изъ свеклы	—
394.	Салатъ изъ маринованой свеклы	—
395.	Салатъ изъ моченой брусники	—
396.	Салатъ изъ моченыхъ яблокъ	—
397.	Салатъ изъ моченой свеклы	106
398.	Салатъ изъ морошки	—
399.	Салатъ, огурцы, соленья и маринованья	—
400.	Салатъ-пикули	—
401.	Салатъ-корнишоны	—
402.	Салатъ изъ бѣлой или красной смородины	—
403.	Салатъ изъ дыни	—
404.	Салатъ-арбузы моченые	—
405.	Салатъ-арбузы маринованые	—
406.	Салатъ-вишни маринованыя	—
407.	Салатъ-сливы маринованыя	—
408.	Салатъ - крыжовникъ маринованый	—
409.	Горчица разная	107
410.	Соя разная	—
411.	Уксусъ разный	—
412.	Соусъ основной бѣлый	—
413.	Соусъ основной красный	—
414.	Или	—
	Общее примѣчаніе къ соусамъ	108
415.	Соусъ изъ каперцевъ	—

№№		Стр.
416.	Иян.	108
417.	Соусъ изъ цвѣтной капусты	—
418.	Соусъ изъ зеленаго лука (холодный)	—
419.	Соусъ изъ шампиньоновъ американскій, красный	109
420.	Иян бѣлый	—
421.	Соусъ томатъ	—
422.	Соусъ пикантъ	—
423.	Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ	110
424.	Соусъ изъ хрѣна	—
425.	Соусъ съ соей	—
426.	Соусъ красный сладкій	—
427.	Соусъ красный съ лукомъ	—
428.	Соусъ кислосладкій изъ лука	—
428а.	Соусъ бешамель	111
429.	Соусъ тортю	—
430.	Соусъ къ пожарскимъ котлетамъ	—
431.	Соусъ изъ пѣтушиныхъ гребешковъ и сладкаго мяса	—
432.	Соусъ провансаль (холодный)	112
433.	Иян (холодный)	112
434.	Иян (холодный)	—
435.	Соусъ венеціанскій	—
436.	Соусъ голландскій	113
437.	Иян	—
438.	Соусъ татарскій (холодный)	—
439.	Соусъ крѣпкій	—
440.	Соусъ сборный (холодный)	—
441.	Соусъ изъ соледки	114
442.	Соусъ французскій	—
443.	Соусъ бѣлый	—
444.	Соусъ изъ артишоковъ по-англійски	—
445.	Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ	115
446.	Соусъ изъ кольраби	—
447.	Соусъ изъ коротеля или моркови	—
448.	Соусъ изъ цвѣтной капусты	—
449.	Соусъ изъ спаржи	—
450.	Майонезъ	—
451.	Майонезъ изъ мозговъ	116
452.	Бульонъ мясной, сухой	—
453.	Хрѣнъ	—

ОТДѢЛЪ V.

Блюда изъ говядины, телятины, свинины, баранины, птицы, дичи и проч.

454.	Говядина для дороги	119
455.	Говядина охотничья, по-любительски	120
456.	Говядина бефъ а ля модъ	—
457.	Говядина по-французски	121
458.	Говядина тушеная	—
459.	Говядина жареная	—
460.	Говядина разварная (бульи)	122
461.	Говядина паровая	123
462.	Говядина духовая	—
463.	Говядина припускная	124
464.	Говядина по-нѣмецки	—
465.	Говядина по-аристократически	—
466.	Говядина для друзей-пріятелей	125
467.	Говядина тыпе	126
468.	Говядина по-португальски	—
469.	Говядина по-гусарски	127
470.	Иян	—
471.	Говядина строгановская (бефъ строгановъ)	—
472.	Говядина по-болгарски	128
473.	Говядина жареная	—
473а.	Говядина по-венгерски, гуляшъ	—
474.	Говядина филе соте въ мадерѣ	129
475.	Говядина къ завтраку	—
476.	Говядина штуфатъ итальянскій	—
477.	Ростбифъ англійскій	130
478.	Бифштексъ	132
479.	Бифштексъ по-гамбургски	—
480.	Бифштексъ изъ телятины	—
480б.	Бифштексъ на рашперѣ	133
481.	Филе съ трюфелями	—
482.	Колтуны литовскіе изъ говядины	—
483.	Колтуны литовскіе изъ телятины	134
484.	Колтуны литовскіе изъ баранины	—
485.	Пельмени сибирскія	—
486.	Зразы по-польски или литовски	—
487.	Зразы а ля Нельсонъ	135
488.	Зразы скорыя	136
489	Бигосъ	—
490.	Иян	—
91.	Вымя жареное	137
492.	Вымя подъ соусомъ	—
492а.	Вымя тушеное	—
493.	Битки изъ говядины	—
494.	Битки изъ телятины	138
495.	Битки изъ баранины	—
496.	Битки изъ свинины	—
497.	Шницель клопсъ	—
497а.	Клопсъ	—
498.	Клопсъ нѣмецкій	139
499.	Сладкое мясо	—

№№		Стр
500.	Или.	140
501	Жареное изъ легкаго	—
502.	Легкое подъ соусомъ	—
503	Рагу	141
504.	Студень говяжій	—
505.	Студень телячій	142
506.	Студень изъ свинины	—
507.	Рубцы козоньи, телячьи или свиные	—
508.	Рубцы подъ соусомъ	—
509.	Рубцы по-польски	143
510.	Рубцы по-нѣмецки	—
511.	Рубцы холодные	—
512.	Языкъ подъ соусомъ	—
513.	Языкъ по-англійски	144
514.	Языкъ по-итальянски	—
515.	Почки подъ соусомъ	—
516.	Или въ сметанѣ	145
517.	Почки въ мадерѣ	—
518.	Почки съ картофелемъ	—
519	Солонина отварная	—
520.	То же подъ соусомъ	—
520в	Солонина изъ телятины	146
521.	Котлеты говяжьи рубленыя	—
522.	Котлеты рубленыя изъ телятины	—
523.	Котлеты рубленыя бараньи	—
524.	Котлеты рубленыя свиныя	—
526.	Котлеты рубленыя изъ лося, серны и пр.	—
527.	Котлеты отбивныя изъ говядины	147
528.	Или	—
529.	Котлеты телячьи отбивныя	—
530.	Котлеты бараньи отбивныя	—
531.	Котлеты свиныя отбивныя	148
532.	Котлеты по-любительски	—
553.	Котлеты по-перекидски	—
554.	Котлеты изъ мозговъ	—
555	Котлеты пожарскія	149
556.	Котлеты марешаль	—
557.	Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ	—
558.	Котлеты въ папильотахъ	150
559	Котлеты съ бешамелью	—
560.	Голубцы	—
561.	Хвосты подъ соусомъ	151
562.	Шашлыкъ по-азіатски изъ баранины	—
563.	Дулма греческая	152
564.	Клекъ флейшъ	—
565.	Или	—
566.	Дула кейбобъ грузинскій	153
567	Буженина	—
568.	Окорокъ запекать по-англійски	—
569.	Окорокъ запекать по-французски	154
570.	Окорокъ запекать по-русски	—
571.	Окорокъ вареный	—
572	Ветчина подъ соусомъ съ горошкомъ	155
573.	Или	155
574.	Ветчина по-княжески	—
575.	Кишки жареныя	—
576.	Сальянъ	—
577.	Поросенокъ жареный	156
578.	Поросенокъ вареный	—
579.	Поросенокъ холодный	—
580	Поросенокъ заливной	157
581.	Кабанъ дикій	—
582.	Баранина жареная	—
583.	Баранина на подобіе дичи	158
584.	Бараній бокъ съ кашей	—
584ѣ.	Бараньe сѣдло	—
585.	Баранина по-итальянски	—
586.	Языки съ грибами	159
587.	Телятина жареная	—
588.	Телятина въ раковинахъ (кокиль)	160
589.	Телятина съ вишнями	—
590.	Телятина для друзей	—
591.	Телятина по-шведски (холодная)	161
592.	Телятина подъ бешамелью	—
593.	Телятина а ля метръ д'отель	162
594.	Грудинка телячья подъ соусомъ	—
595.	Или	163
596.	Грудинка телячья съ яблоками	—
597.	Грудинка телячья съ соей	—
598.	Грудинка телячья по-французски	—
599.	Грудинка баранья	164
600.	Грудинка свиная	—
601.	Головка телячья подъ бѣлымъ соусомъ	—
602.	То же подъ краснымъ соусомъ	—
603.	То же а ля тортю	—
604.	То же натуральная	165
605.	Мозги подъ соусомъ	—
606.	Мозги жареные	—
607.	Мозги натуральные	166
608.	Ножки телячьи обыкновеннымъ способомъ	—
609.	Или	—
610.	То же жареныя	—
611.	То же въ тѣстѣ	167
612.	Форшмакъ царскій	—
613.	Форшмакъ обыкновенный	—
614.	Или	168
615.	Фрикасе изъ телячьей грудинки	—
616.	Фрикасе изъ птицъ	—
617.	Фрикасе изъ телятины	169
618.	Или	—
619.	Фрикасе изъ перепеловъ или мелкой птицы	—
620.	Пудингъ изъ телятины	170
621.	Пудингъ изъ ветчины	—
622.	Пудингъ изъ почечекъ	—
623.	Печенка телячья тушеная	—
624.	То же жареная	171

№№		Стр.
625.	То же подъ соусомъ	171
626.	То же въ сметанѣ	—
627.	То же съ лукомъ	172
628.	Винегретъ сборный	—
629.	Винегретъ изъ дичи	—
630.	Винегретъ изъ говядины	173
631.	Винегретъ изъ телятины	—
632.	Свиныя уши	—
633.	Или	—
634.	Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ	174
635.	Сосиски вѣнскія	—
636.	Или	—
637.	Сосиски обыкновенныя	175
638.	Сосиски изъ мозговъ	—
639.	Солянка московская на сковородѣ, сборная	—
640.	Солянка обыкновенная	176
641.	Пилавъ по-турецки съ бараниной	—
642.	То же по-азіатски вообще	177
643.	Пилавъ изъ телятины	—
644.	Пилавъ изъ говядины	—
645.	Пилавъ, или пловъ, европейскій	—
646.	Или изъ каплуна	—
647.	Или изъ индѣйки	178
648.	Заливное изъ говядины	—
649.	Заливное изъ дичи	—
650.	Заливное изъ телятины	—
651.	Заливное изъ баранины	—
652.	Заливное изъ домашней птицы	179
653.	Заливное изъ телячьихъ ножекъ	—
654.	Паштетъ изъ печенки холодный	—
655.	Паштетъ изъ телятины	—
656.	Паштетъ изъ дичи	180
657.	Паштетъ страсбургскій настоящій	—
658.	Майонезъ изъ дичи	181
659.	Майонезъ изъ телятины	182
660.	Майонезъ изъ мозговъ	—
661.	Майонезъ изъ курицы, каплуна или пулярки	—
662.	Майонезъ изъ индѣйки	183
663.	Майонезъ изъ цыплятъ	—
664.	Майонезъ сборный	—
665.	Майонезъ изъ говядины	—
666.	Воловань куриный	—
667.	Воловань изъ прочей домашней птицы	184
668.	Воловань изъ дичи	—
669.	Воловань изъ телятины	—
670.	Воловань изъ баранины	—
671.	Цыплята по-польски	—
672.	Или фаршированные обыкновенно	—
673.	Цыплята подъ соусомъ	185
674.	Цыплята а ля Марго	—

№№		Стр.
675.	Цыплята подъ раковымъ гарниромъ	185
676.	Курица жареная	186
677.	Курица съ каштанами	—
678.	Курица съ рисомъ	—
679.	Курица подъ соусомъ	—
680.	Курица фаршированная	—
681.	Каплунъ или пулярка жареные	—
682.	Каплунъ или пулярка съ рисомъ	187
683.	Каплунъ или пулярка съ каштанами	—
684.	Каплунъ или пулярка подъ соусомъ	—
685.	Каплунъ или пулярка фаршированные	—
686.	Каплунъ или пулярка съ трюфелями	—
687.	Индѣйка жареная	—
688.	Индѣйка, фаршированная печенкой	—
689.	Индѣйка, фаршированная рисомъ	188
690.	Индѣйка, фаршированная каштанами	—
691.	Индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами	—
692.	Индѣйка, фаршированная булкой или сухарями	—
693.	Индѣйка жареная	189
694.	Индѣйка съ рисомъ	—
695.	Индѣйка подъ соусомъ	—
696.	Индѣйка съ трюфелями	—
697.	Индѣйка по-грузински (хориса)	—
698.	Утка жареная	190
699.	Утка съ каштанами	—
700.	Утка съ рисомъ	—
701.	Утка подъ соусомъ	—
702.	Утка съ грузями	—
703.	Утка съ капперцами	—
704.	Утка съ красными винами	—
705.	Голуби жареные	191
706.	Голуби тушеные	192
707.	Голуби фаршированные	—
708.	Голуби съ каштанами	—
709.	Голуби подъ соусомъ	—
710.	Голуби съ трюфелями	—
711.	Суфле изъ рябчиковъ	—
712.	Суфле изъ разной дичи	193
713.	Суфле изъ домашней птицы	—
714.	Суфле изъ телятины	—
715.	Тетерька или глухарь жареные	—
716.	Тетерька или глухарь фаршированные	—
717.	Тетерька или глухарь обыкновеннымъ способомъ	194
718.	Утки дикія	—
719.	Дрохва или худакъ	—
720.	Бекасы жареные	196

№№		Стр.
721.	Или въ маслѣ	195
722.	Бекасы подъ соусомъ	196
723.	Бекасы на гренкахъ	—
724.	Свиристели	—
725.	Вальдшнепъ	—
726.	Кроншнепъ	—
727.	Гаршнепъ	—
728.	Дупель	197
729.	Дрозды	—
730.	Воробьи	—
731.	Перепелки	—
732.	Перепелки по-венгерски	—
732a.	Мелкая дичь на вертелѣ	—
733.	Олень	198
734.	Серна	—
735.	Турь	—
736.	Лось	—
737.	Куропатка жареная	—
738.	Куропатка подъ соусомъ	—
739.	Рябчики жареные	—
740.	Рябчики въ сметанѣ	198
741.	Рябчики по-любительски	199
742.	Рябчики фаршированные	—
743.	Рябчики съ трюфелями	—
744.	Заяцъ подъ сметаной	200
745.	Заяцъ подъ соусомъ	—
746.	Или	—
747.	Цыпленокъ грузинскій	201
748.	Гусь на вертелѣ	—
749.	Гусь жареный обыкновеннымъ способомъ	202
750.	Гусь съ яблоками	—
751.	Гусь съ яблоками и кислой капустой	—
752.	Гусь съ яблоками и свѣжей капустой	—
753.	Гусь съ гречневой кашей	—
754.	Гусь вареный	203
755.	Потроха подъ соусомъ	—
756.	Кушанье изъ кишекъ домашнихъ птицъ	204

ОТДѢЛЪ VI.

Рыбный столъ.

	Принадлежности къ рыбнымъ блюдамъ	207
757.	Соусъ изъ сардинокъ	—
758.	Соусъ изъ анчоусовъ	—
759.	Соусъ съ каперцами по-англійски	208
760.	Или	—
761.	Соусъ изъ шампиньоновъ	—
762.	То же бѣлый	—
763.	Соусъ изъ томатъ	—
764.	Соусъ изъ раковъ	—
765.	Или	—
766.	Соусъ грибной	209
767.	Или красный съ грибами	—
768.	Соусъ тортю	—
769.	Соусъ провансаль	—
770.	Соусъ спонрем	—
771.	Соусъ холодный	—
772.	Соусъ татарскій (холодный)	210
773.	Соусъ къ разварной рыбѣ (холодный)	—
774.	Соусъ сборный	—
775.	Соусъ къ разварнымъ рыбамъ	—
776.	Соусъ къ рыбнымъ пастетамъ	—
777.	Соусъ итальянскій	—
778.	Соусъ изъ селедки	211
779.	Соусъ бѣлый	—
780.	Соусъ основной постный (кулк)	—
782.	Майонезъ	—
783.	Галантиръ рыбный	—
784.	Или	—
785.	Масло раковое	212
786.	Масло анчоусовое	—
787.	Масло изъ селедки	212
788.	Масло изъ сардинокъ	—
789.	Квель изъ раковъ	—
790.	Квель изъ рыбы	—
791.	Кляръ	—
792.	Крокеты постные	213
793.	Котлеты изъ гречневой каши	—
794.	Клецки изъ раковъ	—
795.	Клецки изъ рыбы	—
796.	Клецки поджаренныя	—
797.	Ушки съ гречневой кашей	—
798.	Ушки съ грибнымъ фаршемъ	—
799.	Ушки со свѣжими грибами	—
800.	Ушки съ кислой капустой	—
801.	Ушки съ рыбой	—
802.	Фрикадель изъ рыбы	—
803.	Фрикадель изъ фисташекъ	—
804.	Пирогъ кулебяка по-русски	214
805.	Пирогъ разстегай съ рыбой	—
806.	Пирогъ или пирожки съ печенкою налимовъ	—
807.	Пирогъ архіерейскій	—
808.	Пирожки изъ раковъ	—
809.	Пирогъ или пирожки со свѣжей капустой	—
810.	Пирогъ или пирожки съ кислой капустой и грибами	—
811.	Пирогъ или пирожки съ кислой капустой и рыбой	—
812.	Пирогъ или пирожки со свѣжими грибами	—
813.	Пирогъ или пирожки съ сухими грибами	—

№№		Стр.
814.	Пирогъ или пирожки съ соленьми грибами	214
815	Пирогъ или пирожки съ гречневой кашей	215
816.	Пирогъ или пирожки съ рисомъ и грибами	—
817	Пирогъ или пирожки съ пшеничной кашей	—
818.	Пирогъ или пирожки съ смоленскими крупами	—
819	Пирогъ или пирожки съ ячменными крупами	—
820	Пирогъ или пирожки съ овсяной крупой	—
821	Пирогъ или пирожки съ рыбой и визигой	—
822	Пирогъ или пирожки съ рисомъ и рыбой	—
823.	Пюре изъ разной зелени	—
824.	Пюре изъ каштановъ	—
825.	Пюре изъ земляной груши	—
826.	Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы	216
827.	Пюре изъ разныхъ крупъ	—
828.	Пюре изъ томатовъ	—
829.	Галантиръ грибной	—
830.	Сардины	—

№№		Стр.
831.	Анчоусы въ маслѣ	216
832.	Анчоусы въ соку	—
833.	Пюре изъ картофеля	—
834	Лукъ порей жареный	—
835.	Лукъ рѣпчатый и шарлотъ жареные	—
836.	Лукъ рѣпчатый и шарлотъ вареные	—
837.	Сыръ изъ шампиньоновъ	—
838.	Сыръ изъ трюфелей	217
839.	Сыръ изъ свѣжихъ грибовъ	—
840.	Горошекъ англійскій сухой	—
841.	Горошекъ свѣжій сахарный	—
842.	Гороховыя лопатки (стручки)	—
843.	Салатъ изъ кислой капусты	—
844.	Салатъ изъ кислой капусты съ грибами	—
845	Салатъ изъ свѣжей капусты	—
847.	Салатъ латукъ, ромэнъ, цикорій и пр.	—
848.	Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ	—
849.	Салатъ изъ картофеля по-нѣмецки	—
850.	Салатъ по-венгерски	218
851.	Салатъ изъ сельдерея	—
852.	Салатъ изъ маринованныхъ ягодъ, фруктовъ, овощей и пр.	—

ОТДѢЛЪ VII.

Жидкія рыбныя блюда.

853.	Бульонъ изъ рыбы	221
854	Супъ овсяный со снятками	222
855.	Супъ съ кнелью изъ рыбы	—
856.	Супъ съ кнелью изъ раковъ	—
857.	Супъ съ кляромъ	—
858.	Супъ съ клецками изъ раковъ	—
859.	Супъ съ клецками изъ рыбы	—
860.	Супъ съ подваренными клецками	—
861.	Супъ съ ушками изъ гречневой каши	—
862.	Супъ съ ушками изъ грибного фарша	—
863	Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты	223
864.	Супъ съ ушками изъ кислой капусты	—
865.	Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ	—
866.	Супъ съ ушками изъ рыбы	—
867.	Супъ съ фрикаделью изъ грибовъ	—
868.	Супъ съ фрикаделью изъ рыбы	—
869.	Супъ съ фрикаделью изъ фисташекъ	—
870	Супъ овсяный	—
871.	Супъ гороховый	—
872.	Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	223
873.	Супъ изъ сухихъ грибовъ	—
874.	Супъ изъ соленыхъ или маринованыхъ грибовъ	—
875.	Супъ лапша	224
876.	Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ	—
877.	Уха изъ карасей	—
878.	Уха изъ стерляди	—
879.	Уха изъ стерляди на шампанскомъ	—
880.	Уха изъ палимонъ	225
881.	Уха изъ печени палимонъ	—
882.	Уха изъ пискарей или, вообще, изъ мелкой рыбы	—
883.	Уха изъ окуней	—
884.	Уха изъ осетрины	—
885	Уха изъ бѣлуги	—
886.	Уха изъ севрюги	226
887.	Уха изъ семовины	—
888	Супъ раковый	—
889.	Ши	—
889b.	Ши	227
890.	Супъ изъ бѣлуги	—
891.	Супъ изъ севрюги	228
892.	Супъ изъ рыбьихъ молокъ	—
893.	Супъ по-жидовски	—

№№		Стр.
894.	Борщъ съ грибами	229
895.	Борщъ изъ луку	—
896.	Борщъ изъ свеклы	—
897.	Борщъ изъ карасей	—
898	Борщъ изъ бѣлуги	229
899.	Борщъ изъ сома	—
900	Борщъ съ ушками	—
901.	Супъ пюре изъ рыбы	—
901а	Супъ пюре изъ томатовъ	—
902.	Супъ пюре изъ крупъ	—
903.	Супъ пюре изъ гороху	—
904.	Супъ пюре изъ чечевицы	230
905	Супъ пюре изъ турецкихъ бобовъ	—
906.	Супъ пюре изъ зеленаго гороху	—
907.	Супъ пюре изъ земляной груши	—
908.	Супъ пюре изъ моркови	230
909.	Супъ пюре изъ луку	—
910.	Супъ пюре изъ рѣпы	—
911.	Супъ пюре изъ брюквы	—
912.	Супъ пюре изъ тыквы	—
913.	Супъ пюре изъ рыбы	—
914.	Супъ пюре изъ раковъ	231
916.	Солянка рыбная	—
917.	Солянка польская	232
918.	Щи съ грибами	—
919.	Щи изъ свѣжей капусты	—
920.	Щи изъ кислой капусты	—
921.	Похлебка картофельная	—
922.	Холодникъ	—
923.	Ботвинья	233
924.	Калья	—
925.	Тюря или мурцовка	—
926.	Калья по-армянски	234

ОТДѢЛЪ VIII.

Разныя рыбныя кушанья.

927.	Рыба жареная обыкновеннымъ способомъ	237
928.	Рыба жареная въ сметанѣ	238
929.	Караси въ сметанѣ	—
930.	Караси съ лукомъ	—
931.	Осетрина жареная	—
932.	Севрюга жареная	—
933.	Стерлядь жареная	239
934.	Щука жареная	—
935.	Лещъ жареный	—
936.	Ило	—
937.	Лещъ фаршированный	—
938.	Сомъ жареный	240
939.	Бѣлуга жареная	—
940.	Бѣлорыбица жареная	—
941.	Карпій жареный	—
942.	Карпій фаршированный	—
943.	Навага жареная	—
944.	Корюшка жареная	—
945.	Пескари жареные	—
946.	Сигъ жареный	—
947.	Окуни жареные	241
948.	Судакъ гранье	—
949.	Снитки жареные	—
450.	Лососина разварная	—
951.	Стерлядь разварная съ соусомъ пикантъ	—
952.	Стерлядь разварная по-американски	242
953.	Стерлядь разварная по-русски	—
954.	Стерлядь на шампанскомъ или бѣломъ винѣ	—
955.	Стерлядь съ трюфелями или шампиньонами	—
956.	Судакъ Маршаль	—
957.	Судакъ по-польски	243
958.	Судакъ по-нѣмецки	243
959.	Судакъ фаршированый	—
960.	Судакъ на винѣ	244
961.	Севрюга разварная	—
962.	Форель разварная	—
963.	Форель на винѣ	245
964.	Или	—
965.	Форель подъ раковымъ соусомъ	—
966.	Форель на скорую руку	—
967.	Осетрина разварная	246
968.	Или	—
969.	Или подъ разными соусами	—
970.	Бѣлорыбица разварная	—
971.	Щука по-жидовски	—
972.	Или	247
973.	Или	—
974.	Щука по-итальянски	248
975.	Щука тушеная съ хрѣномъ	—
976	Щука въ сметанѣ	—
977.	Щука по-нѣмецки	—
978	Бѣлуга разварная	249
979.	Бѣлорыбица разварная	—
980.	Карпій разварной	—
981.	Карпій а ля Ротшильдъ	—
982.	Сигъ разварной	—
983	Лососина холодная уборная	—
984.	Судакъ заливной	250
985.	Стерлядь заливная	—
986.	Осетрина уборная заливная	—
987.	Осетрина холодная	251
988.	Бѣлуга холодная	—
989.	Сигъ холодный	—
990.	Сомъ подъ соусомъ	—
991.	Молоки жареныя	—
992.	Котлеты рыбныя	—
993.	Или	252

№№		Стр.
994.	Пастетъ изъ рыбы	—
995	Пастетъ изъ раковъ	—
996.	Рыба особымъ способомъ	253
997.	Рыба жареная особымъ способомъ	—
998.	Рыба подъ орѣховымъ соусомъ	—
999.	Рыба разварная особымъ способомъ	254
1000.	Треска свѣжая	—
1001.	Или	—
1002.	Треска соленая и сушеная	—
1003.	Треска запеченая на молокѣ	255
1004.	Треска на винѣ	—
1005	Треска на сливкахъ или сметанѣ	256
1006.	Бигосъ рыбный	—
1007.	Винегретъ рыбный	—
1008.	Или	—
1009.	Винегретъ изъ тѣльнаго	257
1010.	Тѣльное	—
1011.	Цезьмени рыбныя	—
1012.	Пудингъ по-жидовски	257
1013	Майонезъ изъ омаровъ	258
1014.	Майонезъ изъ обыкновенныхъ раковъ	—
1015.	Майонезъ изъ рыбы	—
1016.	Солянка рыбная на сковородѣ	259
1017.	Форшмакъ изъ килекъ	—
1018.	Гренки изъ селедки	—
1019.	Матлотъ изъ разной рыбы	260
1020.	Раки по-русски	—
1021.	Раки по-польски	261
1022.	Раки по-нѣмецки	—
1023.	Раки фаршированые	—
1024.	Раки а ля бордолезъ	262
1025.	Суфле изъ рачковъ	—
1026.	Студель изъ раковъ	263
1027.	Икра по-грузински	—
1028.	Пирожки изъ селедки къ завтраку	—

ОТДѢЛЪ IX

Блюда изъ муки, крупы, яицъ, молока, зелени, овощей и пр.

1027а.	Фасоль или турецкіе бобы и ихъ лопатки	267
1028б.	То же бѣлая	268
1029.	Шпинатъ	—
1030.	Лебеда	—
1031.	Щавель	269
1032	Мхали по-грузински	—
1033.	Горохъ стручками, лопатки	—
1034.	Горохъ лущеный	—
1035.	Горошекъ сушеный	270
1036.	Капуста цвѣтная	—
1037.	Или	—
1038.	Капуста сафой	271
1039.	Капуста брюссельская	—
1040.	Капуста фаршированая	—
1041.	Или	—
1042.	Капуста подъ соусомъ	272
1043.	Тыква, запеченая въ сливкахъ	—
1044.	Тыква жареная	—
1045.	Коренья сладкіе жареные	—
1046.	Кукуруза	273
1047.	Спаржа	—
1048.	Рѣдька	—
1049.	Баклажаны фаршированые	—
1050.	Баклажаны по-грузински	274
1051.	Огурцы, фаршированые по-гречески	—
1052.	Груша земляная подъ краснымъ соусомъ	—
1053.	Или по-польски	275
1054.	Или въ клярѣ	275
1055.	Или въ фрюторѣ	—
1056.	Морковь фаршированая	276
1057	Морковь подъ соусомъ	—
1058.	Или съ крокетами	—
1059.	Или съ аморетами	—
1060.	Морковь съ рубцами	—
1061.	Цимисъ жидовскій	—
1062.	Коротель, мелкая морковь	277
1063.	Рѣпа печеная	—
1064.	Рѣпа глазированая	—
1065.	Рѣпа подъ соусомъ	—
1066	Рѣпа фаршированая	—
1067.	Картофель жареный	278
1068	Картофель люнезъ (въ фрюторѣ)	—
1069.	Картофель вареный	—
1070.	Картофель а ля метръ д'отель	—
1071.	Картофель фаршированый	279
1072	Картофель печеный	—
1073.	Картофель со сметаной	—
1074.	Брюква печеная	—
1075.	Брюква подъ соусомъ	—
1076.	Брюква глазированая	—
1077.	Брюква фаршированая	—
1078.	Артишоки подъ соусомъ	—
1079.	Артишоки жареные	280
1080.	Или	—
1081.	Артишоки въ сметанѣ	—
1082.	Артишоки фаршированые	281
1083.	Артишоки по-англійски	—

№№		Стр.
1084.	Артишоки a la крем̀ъ	281
1085.	Артишоки на молокѣ	—
1086.	Амореты	282
1087.	Крокеты изъ телятины	—
1088.	Грибы свѣжіе въ сметанѣ	—
1089.	Грибы свѣжіе жаренные	283
1090.	Грибы свѣжіе тушеные	—
1091.	Грибы a la-пулетъ	—
1092.	Грибы соленые жареные	—
1093.	Грибы жареные сушеные	—
1094.	Икра грибная	284
1095.	Пудингъ грибной	—
1096.	Сморчки фаршированые	—
1097.	Мырки изъ картофеля	—
1098.	Варенецъ	285
1099.	Простокваша	—
1100.	Каймакъ	—
1101.	Миндальное молоко	—
1102.	Драчена изъ картофеля	286
1103.	Драчена изъ тыквы	—
1104.	Драчена съ миндальнымъ молокомъ	—
1105.	Солянка съ черным̀ъ хлѣбомъ	—
1106.	Винегретъ сборный	287
1107.	Ихи	—
1108.	Драчена на молокѣ	—
1109.	Пампушки польскія	—
1110.	Каша гречневая крутая	—
1111.	Ихи	288
1112.	Ихи размазни	—
1113.	Ихи пуховая	—
1114.	Каша крутая изъ смоленскихъ крупъ	289
1115.	Ихи	—
1116.	Ихи	—
1117.	Каша на бульонѣ изъ грибовъ	—
1118.	Каша съ дичью	290
1119.	Ихи	—
1120.	Каша ячная	—
1121.	Каша пшенная	—
1122.	Каша манная	291
1123.	Каша рисовая съ сыромъ	—
1124.	Каша по-итальянски	—
1125.	Каша картофельная	—
1126.	Каша съ блинчатым̀ъ пирогомъ	—
1127.	Макароны обыкновеннымъ способомъ	292
1128	Макароны по-неаполитански	—
1129	Макароны по-итальянски	293
1130.	Макароны по-сицилійски	—
1131.	Макароны по-венеціански	294
1132.	Макароны кардиналъ	—
1133.	Пудингъ изъ картофеля	—
1134.	Сырники или творожники	—
1135.	Ихи	295
1136.	Сырники блинчатые	—
1138	Вареники	—
1139.	Пельмени изъ кислой капусты	—
1140.	То же изъ сухихъ грибовъ	296
1141.	То же изъ свѣжей капусты	296
1142.	Котлеты рисовыя	—
1143.	Котлеты изъ картофеля	—
1144.	Котлеты изъ разныхъ крупъ	—
1145.	Котлеты изъ грибовъ	97
1147.	Яйца гусиныя	2—
1148.	Яичница обыкновенная, выпускная	—
1149.	Яичница съ колбасой	—
1150.	Яичница съ ветчиной	—
1151.	Яичница съ говяжиной	—
1152.	Яичница съ телятиной	298
1153.	Яичница съ бараниной	—
1154.	Яичница со свининой	—
1155.	Яичница съ рыбой	—
1156.	Яичница съ дичью	—
1157.	Яичница съ черным̀ъ хлѣбомъ	—
1158.	Яичница съ лукомъ	—
1159.	Яичница съ картофелемъ	—
1160.	Яичница съ треской	299
1161.	Яичница съ почкой	—
1162.	Яичница съ печенкой	—
1163.	Яичница съ молокомъ	—
1164.	Яичница съ икрой по-грузински	—
1165.	Яичница по-французски	300
1166.	Яичница фондю	—
1165b.	Крупеникъ	—
1166b.	Кисель овсяной	301
1167.	Кисель гороховый	—
1168.	Кисель картофельный	—
1169.	Лапшевникъ	—
1170.	Блины гречневые	—
1171.	Ихи	302
1172.	Блины гречневые съ пшеничной мукой	—
1173.	Блины самые лучшіе	—
1174.	Блины красные	—
1175.	Блины гурьевскіе	303
1176.	Блины скоропѣлые	—
1176b.	Ихи другая пропорція	—
1177.	Блины съ печенкой	—
1178.	Блины морковные	304
1179.	Оладьи манныя	305
1180.	Оладьи постныя	—
1181.	Оладьи изъ разныхъ крупъ	—
1182.	То же съ вареньемъ, яблоками или мармеладомъ	—
1183.	Пышки	—
1184.	Ихи	306
1185.	Блинчики	—
1186	Блины яблочные	—
1187.	Блины манные	307
1188.	Блины царскіе	—
1189.	Блинчики съ вареньемъ	—
1190.	То же съ кремомъ	308
1191	Блины съ сабайономъ	—
1192.	Блины по-англійски	—
1193.	Блины по-голландски	309
1194.	Вафли	—
1195.	Ихи	—

№№		Стр.
1196.	Изм	310
1197.	Изм	—
1198.	Вафли походныя	—
1199.	Вафли розовыя	—
1200.	Соусъ къ цвѣтной капустѣ, заячьей грудѣ и т. п.	—
1201.	Изм молочный	311
1202.	Соусъ польскій	—
1203.	Соусъ итальянскій	—
1204.	Биньетъ яблочный	—
1205.	Пончки	312
1205b.	Рѣзники	—
1206.	Напивашники	313
1207.	Хворостъ	—
1207b.	Изм постный	—
1207c.	Хворостъ особымъ способомъ	314
1208.	Яблоки въ тѣстѣ	—
1209.	Вареники съ вареньемъ	—
1210.	То же изъ свѣжихъ ягодъ	—
1211	Розанчики	315
1212.	Тыковникъ	—
1212b.	Сыръ изъ шампиньоновъ и проч. свѣжихъ грибовъ	—

ОТДѢЛЪ X.

Сладкія блюда.

1213.	Соусъ на винѣ	319
1214.	Соусъ бешамель со сливками	—
1215.	Соусъ сабайонъ	320
1216.	Соусъ розовый	—
1217.	Соусъ изъ сливъ	—
1218.	Соусъ изъ малины	—
1219.	Соусъ изъ земляники	321
1220.	Соусъ изъ клубники	—
1221.	Соусъ изъ черники	—
1222.	Соусъ изъ черной смородины	—
1223.	Соусъ изъ вишенъ	—
1224.	Соусъ изъ яблокъ	—
1225.	Соусъ розовый	—
1226.	Соусъ изъ клюквы	—
1227.	Соусъ миндальный	322
1228	Соусъ изъ сливокъ	—
1229.	Соусъ изъ каштановъ	—
1230.	Соусъ изъ чернослива	—
1231.	Соусъ изъ изюма	323
1232.	Лапша молочная	—
1233.	То же постная	—
1234.	Изм вермишель	—
1235	Супъ изъ сливъ	—
1236.	Супъ изъ кардамона	—
1237.	Супъ молочный	324
1238.	Изм	—
1239.	Изм холодный	—
1240.	Супъ изъ вишенъ	—
1241.	Супъ изъ ягодъ	325
1242.	Супъ изъ саго на винѣ	—
1243.	Саго на молокѣ	—
1244.	Супъ изъ пива	—
1245.	Изм	—
1246.	Супъ изъ кваса холодный	326
1247.	Супъ изъ вина	—
1248.	Супъ изъ тыквы	—
1249	Взваръ	—
1250.	Толма грузинская	327
1251.	Ложоно	—
1252.	Тыква запеченая	—
1253.	Тыковникъ	328
1254.	Арвасъ	—
1255.	Рижато	328
1256.	Бланманжэ	—
1257.	Изм постное	—
1257b.	Биньетъ яблочный	—
1258.	Блины морковные	329
1259.	Блинчики	—
1260.	Блины яблочные	—
1261.	Блины манные	—
1262.	Блины царскіе	—
1263.	Блины съ вареньемъ	—
1264	Блины съ кремомъ	—
1265.	Блины съ сабайономъ	—
1266.	Блины по-англійски	—
1267.	Блины по-голландски	—
1268.	Вафли	—
1269.	Оладьи манныя	330
1270.	Оладьи постныя	—
1271.	Оладьи изъ разныхъ круп	—
1272.	Оладьи съ вареньемъ, яблоками или мармеладомъ	—
1273.	Оладьи миндальныя	—
1274.	Арме риттеръ	—
1275.	Пампушки малороссійскія	—
1276.	Напивашники	331
1277.	Хворостъ	—
1278.	Яблоки въ тѣстѣ	—
1279.	Вареники съ вареньемъ	—
1280.	Вареники изъ ягодъ	—
1281.	Пончки	—
1282.	Сырники, или творожники	—
1283.	Сырники блинчатые	—
12 4.	Вареники съ сыромъ	—
1285.	Пышки	—
1286.	Каша изъ каштановъ	—
1286a.	Каша изъ тыквы	332
1287.	Каша гурьевская	—
1288.	Каша рисовая	—
1289.	Каша манная	333
1290.	Каша на сливкахъ	—
1291.	Рисъ запеченый	—
1292.	Рисъ съ сабайономъ	—
1292a.	Рисъ отварный	—

№№		Стр.
1293.	Кутья	334
1294.	Или	—
1295.	Макароны съ творогомъ	—
1296.	Макароны по-польски	—
1297.	Пасха	335
1298.	Пасха кондитерская	—
1299.	Пасха розовая	—
1300.	Желе лимонное	336
1301.	Желе изъ ягодъ	—
1302.	Желе на винѣ	—
1303.	Желе тѣневое	—
1304.	Желе разноцвѣтное	337
1305.	Желе куриное гнѣздо	—
1306.	Компотъ изъ каштановъ	338
1307.	Компотъ изъ риса	—
1308.	Компотъ изъ грушъ	—
1309.	Компотъ изъ яблокъ	—
1310.	Варенецъ	339
1311.	Кремъ сливочный	—
1312.	Кремъ кофейный	—
1313.	Кремъ изъ сабайона	—
1314.	Кремъ шоколадный	—
1315.	Кремъ чайный	340
1316.	Кремъ ягодный	—
1317.	Кремъ фруктовый	—
1318.	Или	—
1319.	Кремъ брюле	—
1320.	Пюмъ-пудингъ	341
1321.	Пуншъ глясе	—
1322.	Пуншъ глясе по-королевски	—
1323.	Кисель клюквенный	342
1324.	Кисель на винѣ	—
1325.	Кисель на квасу	—
1326.	Кисель яблочный	—
1327.	Кольца	—
1328.	Котлеты рисовыя	343
1329.	Котлеты съ шоколадомъ	—
1330.	То же съ вареньемъ	—
1331.	Клецки миндальныя	—
1332.	Клецки яблочныя	344
1333.	Клецки грушевыя	—
1334.	Пюре испанское	—
1335.	Кекъ англійскій	—
1336.	Или	345
1337.	Абрамяше по-армянски	—
1338.	Газовака по-грузинск	—
1339.	Лепешки миндальныя	346
1340.	Облатки карлсбадскія	—
1341.	Облатки сливочныя	—
1342.	Или на винѣ	—
1343.	Мороженое сливочное	347
1344.	Мороженое ванильное	—
1345.	Мороженое шоколадное	—
1346.	Мороженое фисташковое и изъ проч. орѣховъ	—
1347.	Мороженое чайное	348
1348	Мороженое кофейное	—
1349.	Мороженое фруктовое и ягодное	—
1350.	Масло по-англійски	—
1350b.	Муссъ	—

№№		Стр.
1351.	Миндалы	349
1352.	Вѣтеръ испанскій	—
1353.	Меринга	—
1354.	Взбитыя сливки	—
1355.	Мэ	350
1356.	Омлетъ съ вареньемъ	—
1357.	Или	—
1358.	Или съ бешамелью	—
1359.	Омлетъ съ яблоками	—
1360	Или	351
1361.	Омлетъ съ ромомъ	—
1369.	Пломбиръ	352
1370.	Или	—
1371.	Стружки	—
1372.	Или	—
1373.	Или	353
1374.	Гречневики кондитерскіе	—
1375.	Яблоки съ рисомъ	—
1376.	Яблоки жареныя	—
1377	Яблоки въ гратинѣ	354
1378.	Яблоки съ ванилью	—
1379.	Пирожное сухое	—
1380.	Пирожное миндальное (холодное)	355
1381.	Суфле изъ орѣховъ	—
1382.	Суфле изъ сметаны	—
1383.	Или изъ шоколада	—
1384.	Сыръ яблочный	356
1385.	Сыръ изъ сливъ	—
1386.	Сыръ англійскій	—
1387	Трубочки со сливками	—
1388.	Или	357
13c9	Тартины	—
1390	Апельсины отварные	—
1391.	Шарлотъ съ яблоками	—
1392.	Или	358
1393	То же изъ ягодъ или фруктовъ	—
1394.	Шарлотъ изъ чернаго хлѣба	—
1495.	Шарлотъ изъ варенья	359
1396.	Шарлотъ изъ блиновъ	—
1397.	Гренки съ мармеладомъ	—
398.	Гренки съ миндалемъ	360
1399.	Гренки съ вареньемъ	—
1400.	Гренки съ сиропомъ	—
1401.	Гренки съ черносливомъ	—
1403.	Зефиръ изъ сливокъ	361
1404.	Зефиръ изъ чернаго хлѣба	—
1405.	Воздушный пирогъ	—
1406.	Пирогъ изъ ягодъ и фруктовъ	362
1407.	Пирогъ воздушный изъ мармелада	—
1408.	То же изъ сливъ или чернослива	—
1409.	То же изъ яблокъ	—
1412.	Пирогъ сладкій по-русски	—
1413.	Пирогъ яблочный мокъ-шарлъ	363
1414.	Пирогъ яблочный обыкновенный	—
1416.	Пирогъ ананасный	364

№№		Стр.
1417.	Или	364
1418.	Пирогъ яблочный безъ тѣста	—
1419.	Пирогъ татарскій	365
1420.	Пирогъ богемскій	—
1421.	Пирожки сладкіе	—
1422.	Или	—
1423.	Или	366
1424.	Пудингъ изъ картофеля	—
1425.	Пудингъ овсяный	367
1426.	Пудингъ изъ ягодъ	—
1427.	Пудингъ изъ творогу	—
1428.	Или	—
1429.	Пудингъ изъ ржаного хлѣба	368
1430.	Или	—
1432.	Или	—
1433.	Пудингъ англійскій	369
1434.	Или	—
1435.	Или	—
1436.	Или	370
1437.	Или	370
1438.	Пудингъ по-жидовски	—
1439.	Пудингъ изъ рису	371
1440.	Или	—
1441.	Пудингъ изъ яблокъ	—
1442.	Или холодный	372
1443.	Пудингъ изъ макароновъ	—
1444.	Пудингъ изъ сыру	—
1445.	Или	373
1446.	Пудингъ изъ телячьей печонки	—
1447.	Пудингъ изъ каштановъ	—
1448.	Или	374
1449.	Пудингъ изъ тыквы	—
1450.	Или	—
1451.	Пудингъ изъ малины и другихъ ягодъ	375
1452.	Пудингъ краковскій	—
1453.	Пудингъ изъ сметаны	—
1454.	Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба	—

ОТДѢЛЪ XI.

Тѣсто, хлѣбъ, булки, сухари, бабы, куличи, пряники, торты и проч. печенья.

1458.	Тѣсто растворчатое на дрожджахъ, обыкновенное и сдобное	379
1460.	Тѣсто заварное	380
1461.	Тѣсто слоеное	—
1462	Тѣсто разсыпчатое	—
1463.	Тѣсто рубленое	—
1464.	Или	381
1465.	Хлѣбъ ржаной кисловатый	—
1466.	Хлѣбъ сѣчный	—
1467.	Хлѣбъ шведскій	—
1468.	Хлѣбъ домашній	382
1469	Хлѣбъ картофельный	—
1470.	Хлѣбъ мясной	—
1471.	Хлѣбъ по-американски	383
1472.	Хлѣбъ пеклеванный	—
1473.	Булки очень вкусныя	—
1474	Булки къ чаю	—
1475.	Булки къ кофе	384
1476.	Булки оригинальныя	—
1477.	Булки легкія	385
1478.	Булки долго не черствѣющія	—
1479.	Булки отличнаго вкуса	—
1480.	Или	—
1481.	Или	386
1482.	Булки заварныя	—
1483.	Шенешки, булки	—
1485.	Крендели обыкновенные	387
1486.	Крендели заварные	—
1487.	Крендели жареные	—
1488.	Крендели сахарные	—
1489.	Крендели миндальные	388
1490.	Крендели къ чаю и кофе	—
1491.	Крендели выборгскіе	388
1492.	Папушники малороссійскій	389
1493.	Сухари	—
1494.	Шанкъ-кухенъ	—
1495.	Или	—
1496.	Или	390
1497.	Бисквиты	—
1498	Или	—
1499.	Или	—
1500	Или	—
1501.	Или	391
1502.	Или	—
1503.	Баба заварная	—
1504	Или	392
1505.	Баба миндальная	—
1506.	Баба тюлевая	—
1507.	Баба польская	393
1508.	Баба греческая	—
1509.	Баба малороссійская	—
1510.	Баба шафранная	394
1511.	Баба кондитерская	—
1512.	Баба на скорую руку	—
1513.	Баба разсыпчатая	—
1514.	Баба шоколадная	395
1515.	Куличъ обыкновенный	—
1516.	Или	—
1517.	Или	396
1518	Куличъ заварной	—
1519	Куличъ шоколадный	—
1520.	Куличъ по-англійски	397
1521.	Куличъ по-польски	—
1522.	Мазурки польскіе	—
1523.	Сухари	398

№№		Стр.
1524.	Или.	398
1525.	Или	—
1527.	Безе	399
1528.	Безе съ вареньемъ	—
1529.	Воложаны	—
1530.	Вѣнчики	—
1531.	Или.	400
1532.	Глазурь бѣлая	—
1533.	Глазурь коричневая	—
1534.	Глазурь розовая	—
1535.	Глазурь желтая	—
1536	Глазурь голубая	—
1537.	Коржики	401
1538.	Печенье парижское	—
1539.	Или	—
1540.	Или	—
1541.	Печенье вѣнское	—
1542.	Или	402
1543.	Печенье меленды	—
1544.	Печенье миндальное	—
1545.	Печенье розовое	403
1547.	Печенье ванильное	—
1548.	Ванильныя кольца	—
1549.	Завитки	—
1550.	Печенье мускатное	404
1551.	Рожки	—
1552.	Печенье берлинское	—
1553.	Печенье песочное	—
1554.	Марципаны	405
1561.	Лепешки миндальныя	—
1562.	Лепешки къ чаю	—
1564.	Печенье сухое	406
1565.	Мазарины	—
1566.	Печенье лимонное	—
1567.	Пряники батоны	—
1568.	Или	407
1569.	Пряники медовые	—
1570.	Или	—
1571.	Или	408
1572.	Или	—
1573.	Пряники сахарные	—
1574.	Или	—
1575.	Или	—
1576.	Или	409
1577.	Или	—
1578.	Пряники розовые	—
1579.	Пряники мятные	—
1580.	Пряники на сахарѣ съ медомъ	410
1581.	Или	—
1582.	Или	—
1583	Пряники на патокѣ	—
1584.	Или	411
1585.	Пряники отличные	—
1586.	Или	—
1587.	Пряники бѣлые	—
1588.	Или	412
1589.	Пряники миндальные	—
1590.	Пряники шоколадные	—
1591.	Миндаль жареный	—
1597.	Тортъ миндальный	413
1598.	Или	—
1599.	Тортъ вѣнскій	—
1600.	Или	414
1601.	Или	—
1602.	Или	415
1603.	Тортъ разсыпчатый	—
1604.	Или	—
1605.	Или	416
1606.	Или	—
1607.	Тортъ на скорую руку	—
1608.	Тортъ шоколадный	417
1609.	Или	—
1610.	Тортъ кофейный	—
1611.	Тортъ орѣховый	418
1612.	Тортъ Патти	—
1613.	Тортъ Жюдикъ	—
1614.	Тортъ изъ картофельной муки	419
1615.	Тортъ англійскій	—
1616	Или	—
1617.	Или	—
1618.	Тортъ новобрачныхъ	420
1619.	Тортъ королевы Изабеллы	—
1620.	Тортъ сливочный	—
1631.	Или	—
1622.	Тортъ бисквитный	421

ОТДѢЛЪ XII.

Завтраки и закуски.

1623.	Кильки съ яйцами	425
1624.	Анчоусы съ яйцами	—
1625.	Сардинки съ яйцами	—
1626.	Гренки изъ селедки	426
1627.	Гренки изъ сардинокъ	—
1628.	Гренки изъ анчоусовъ	—
1629	Гренки съ фаршемъ	—
1630.	Ватрушки съ творогомъ	—
1631.	Ватрушки съ пшеномъ	—
1632.	Ватрушки съ манной кашей	—
1633.	Ватрушки съ гречневой кашей	426
1634.	Крокеты изъ макаронъ	—
1635.	Крокеты изъ картофеля	—
1636.	Котлеты изъ гречневой каши	—
1637.	Крокеты изъ телятины	427
1638.	Крокеты изъ домашней птицы и дичи	—
1639.	Крокеты изъ говядины	—
1640.	Тартины изъ мозговъ	—
1641.	Тартины изъ почекъ	—

№№		Стр.
1642.	Тартины изъ телятины	427
1643.	Тартины изъ говядины	—
1644.	Тартины изъ птицъ или дичи	—
1645.	Клецки изъ муки	—
1646.	Клецки заварныя	—
1647.	Клецки по-шведски	—
1648.	Клецки изъ печонки	428
1649.	Клецки изъ творогу	—
1650.	Клецки изъ крупъ	—
1651.	Клецки изъ рыбы	—
1652.	Клецки изъ костныхъ мозговъ	—
1653.	Клецки изъ картофеля	—
1654.	Клецки поджаренныя	—
1655.	Клецки по-вѣнски	—
1656.	Клецки по-берлински	—
1657.	Ушки съ говядиной	—
1658.	Ушка отъ № 47 по № 62 включительно	—
1659.	Фрикадель отъ № 63 по № 70 включительно	429
1660.	Кулебяка по-русски	—
1661.	Коровай изъ блиновъ	—
1662.	Коровай съ рисомъ и мозгами	—
1663.	Растегай съ рыбой	—
1664.	Растегай съ мясомъ	—
1665.	Пирогъ или пирожки съ говядиной	—
1666.	Пирогъ или пирожка изъ телятины	—
1667.	Пирогъ или пирожки по-графски	—
1668.	Пирогъ или пирожки изъ дичи	—
1669	Пирогъ или пирожки парижскіе	—
1670.	Пирогъ или пирожки изъ печонки наливовъ	430
1671.	Пирогъ архіерейскій	—
1672.	Пирогъ или пирожки царскіе	—
1673.	Пирогъ или пирожки роянь	—
1674.	Пирогъ или пирожки съ мозгами	—
1675.	Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты	—
1676.	Пироги или пирожки отъ № 90 по № 97 включительно	—
1677.	Пироги или пирожки отъ № 98 по № 105 включительно	—
1678.	Пирогъ или пирожки съ инверомъ	—
1679.	Пирогъ или пирожки съ печонкой и капей	—
1680.	Пирогъ татарскій	—
1681.	Пирожки блинчатые	431
1682.	Пирожки петитъ бушъ	—
1683.	Волованы	—
1684.	Сладкое мясо	—
1685.	Пѣтушиные гребешки	—
1686.	Анчоусы	—
1687.	Масло изъ дичи	—
1688.	Масло сливочное	—
1689.	Капуста сафой	—

№№		Стр.
1690.	Капуста брюссельская и цвѣтная	431
1691.	Отручи турецкихъ бобовъ и сахарнаго гороха	—
1692.	Брюква, рѣпа, морковь, коротель, кольраби и спаржа	432
1693.	Мышки жареныя картофельныя	—
1694.	Лукъ рѣпчатый и шарлотъ жареный	—
1695.	Лукъ испанскій въ сметанѣ	—
1696.	Рѣдька или рѣдисъ въ сметанѣ	—
1697.	Рѣдисъ и молодая рѣдька съ масломъ	—
1698.	Морковь фаршированная	—
1699.	Картофель фаршированный	—
1700.	Картофель въ фрюторѣ	—
1701.	Картофель отварной	—
1702.	Картофель а ля метръ д'отель	433
1703	Горошекъ сушеный	—
1704.	Яйца всмятку, въ мѣшечекъ и крутыя	—
1705.	Сыръ изъ дичи	—
1706.	Сыры разные	—
1707.	Сыръ къ завтраку	—
1708.	Огурцы жареные	—
1709.	Рагу изъ огурцовъ	—
1710.	Помъ д'амуры	434
1711.	Говядина холодная	—
1712.	Говядина гашэ	—
1713.	Говядина по-гусарски	—
1714.	Говядина строгановская	—
1715.	Говядина по-болгарски	—
1716.	Гуляшъ венгерскій	—
1717.	Говядина къ завтраку	—
1718.	Бифштексъ	—
1719.	Филе съ трюфелями	—
1720.	Котлуны	435
1721.	Пельмени	—
1722.	Зразы	—
1723.	Бигосъ	—
1724.	Битки	—
1725.	Шваль клопсъ	—
1726.	Легкое жареное и подъ соусомъ	—
1727.	Рагу	—
1728.	Студень	—
1729.	Рубцы	—
1730.	Соловина	—
1731.	Котлеты рубленыя	436
1732.	Котлеты отбивныя	—
1733.	Шашлыкъ	—
1734.	Лула кебобъ	—
1735	Ветчина	—
1736.	Кишки жареныя	—
1737.	Поросенокъ	—
1738.	Телятина жареная	—
1739.	Мозги	—
1740.	Форшмакъ	—
1741.	Печонка	—
1742.	Винегретъ	—

№№		Стр.
1743.	Сосиски	437
1744.	Свиныя уши	—
1745.	Солянка на сковородѣ	—
1746.	Заливное изъ мяса	—
1747.	Паштетъ	—
1748.	Майонезы	—
1749.	Птица домашняя жареная	—
1750.	Дичь жареная	—
1751.	Рыба жареная и подъ соусомъ	—
1752.	Рыба заливная	—
1753.	Молоки жареныя	—
1754.	Котлеты рыбныя	438
1755.	Бигосъ рыбный	—
1756.	Винегретъ рыбный	—
1757.	Тѣшное	—
1758.	Пельмени рыбныя	—
1759.	Майонезъ постный	—
1760.	Солянка на сковородѣ рыбная	—
1761.	Форшмакъ изъ кильки	—
1762.	Раки	—
1763.	Студень изъ раковъ	—
1764.	Устрицы	—
1765.	Икра паюсная	439
1766.	Икра зернистая	—
1767.	Пирожки изъ селедки	—
1768.	Икра по-грузински	—
1769.	Коренья сладкіе	—
1770.	Баклажаны	—
1771.	Груша земляная	—
1772.	Цикорь жидовскій	—
1773.	Артишоки	—
1774.	Аморети	—
1775.	Грибы жареные	—
1776.	Шпинатъ, лебеда и щавель	440
1777.	Тыква	—
1778.	Кукуруза	—
1779.	Спаржа	—
1780.	Морковь	—
1781.	Рѣпа	—
1782.	Картофель со сметаной	—
1783.	Брюква	—
1784.	Икра грибная	—
1785.	Варенецъ и простокваша	—
1786.	Драчена	—
1787.	Винегретъ постный	—
1788.	Пампушки польскія	441
1789.	Каша разная	—
1790.	Макароны	—
1791.	Вареники	—
1792	Пельмени изъ капусты и грибовъ	—
1793.	Котлеты рисовыя, картофельныя, изъ крупъ и грибовъ	—
1794.	Яичница	—
1795.	Крупеникъ	—
1796.	Кисель овсяный, гороховый и картофельный	—
1797.	Грибы соленые или маринованые	—
1798.	Рыба маринованая	—
1799.	Сало малороссійское	442
1800.	Колбасы разныя	—
1801.	Колбаса жареная	—
1802.	Балыкъ	—
1803.	Зельцъ	—
1804	Сыръ изъ картофеля	—

ОТДѢЛЪ XIII.

З а г о т о в к и.

1805.	Салатъ изъ турецкаго перцу	445
1806.	Салатъ изъ брусничнаго варенья	—
1807.	Салатъ изъ брусники съ рѣдькой	—
1808.	Салатъ изъ свеклы	446
1809.	Салатъ изъ красной или бѣлой смородины	—
1810.	Салатъ изъ дыни	—
1811.	Брусника моченая	—
1812.	Брусника моченая	—
1813.	Салатъ изъ смородины	—
1814.	Дыня маринованая	447
1815	Яблоки моченыя	—
1816.	Или	—
1817.	Или	—
1818.	Или	448
1819.	Или	—
1820.	Морошка моченая	—
1821.	Арбузы моченые	—
1822.	Арбузы маринованые	448
1823.	Арбузы, какъ сохраненіе	449
1824.	Огурцы соленые	—
1825.	Огурцы въ тыквѣ	—
1826.	Огурцы маринованые	—
1827.	Огурцы зеленые	—
1828	Корнишоны	450
1829.	Огурцы въ уксусѣ	—
1830.	Огурцы нѣжинскіе	—
1831	Или	451
1832.	Грибы маринованые	—
1833.	Грибы солить	—
1835.	Или	—
1836.	Грибы свѣжіе	452
1837.	Свекла моченая	—
1838.	Шпинатъ	—
1839.	Щавель	—
1840.	Ботвинья	—
1841.	Уксусъ для маринованія рыбъ	—
1842.	Уксусъ для маринованія мяса	—

№№		Стр.
1843.	Уксусъ для маринованія салата	452
1844.	Уксусъ для фруктъ и ягодъ	453
1845.	Уксусъ для овощей	—
1846.	Фасоль соленая	—
1847.	Фасоль лопатки консервы	—
1849.	Фасоль лущеная консервы	—
1850.	Горошекъ зеленый	—
1851.	Изъ	—
1852.	Изъ	454
1853.	Стручки лопатки гороховыя	—
1854.	Томатъ	—
1855.	Спаржа	—
1856.	Цвѣтная капуста	—
1857.	Горчица русская скоропѣлая	—
1858.	Горчица французская	455
1859.	Изъ	—
1860.	Горчица французская сѣрая	—
1861.	Изъ	—
1862.	Горчица русская крѣпкая	456
1863.	Горчица англійская	—
1864.	Изъ	—
1865.	Изъ	—
1866.	Горчица яблочная	—
1867.	Горчица анчоусовая	—
1868.	Горчица изъ селедки	—
1869.	Грибы сушить	457
1870.	Капуста шинкованая	—
1871.	Капуста рубленая	—
1872.	Капуста кочанная свѣжая, ея сохраненіе	—
1873.	Горошекъ соленый	—
1874.	Горчица грушевая	458
1875.	Пикули	—
1876.	Пикули	—
1878.	Соя грибная	—
1879.	Изъ	—
1870.	Соя анчоусовая	459
1881.	Соя черепаховая	—
1882.	Соя рыбная	—
1883.	Соя изъ шампиньоновъ	—
1884.	Соя кабуль	—
1885.	Изъ	—
1886.	Сельди маринованыя	—
1888.	Корюшка маринованая	460
1890.	Стерлядь маринованая	—
1891.	Рыба маринованая	—
1892.	Изъ	461
1893.	Изъ	—
1894.	Рыбу солить	—
1895.	Сало малороссійское	—
1896.	Порошокъ грибной	—
1897.	Порошокъ мясной	462
1898.	Гуси соленые	—
1899.	Солонина на долгое время	—
1900.	Солонина провѣсная	463
1901.	Солонина франконская	—
1902.	Солонина обыкновенная	—
1903.	Солонина по-англійски	—
1904.	Солонина датская провѣсная	464
1905.	Солонина по-гамбургски	—
1906.	Солонина по-американски	465
1907.	Изъ	—
1908.	Соленіе свиныхъ окороковъ по-англійски	465
1909.	Изъ	—
1910.	Соленіе свиныхъ ножекъ	—
1911.	Колбаса нѣмецкая кнокворстъ	—
1912.	Колбаса ветчинная	—
1913.	Колбаса салями итальянская	466
1914.	Колбаса ливерная	—
1915.	Изъ	—
1916.	Колбаса итальянская	—
1917.	Колбаса копченая	—
1918.	Колбаса франкфуртская	467
1919.	Колбаса превосходная копченая	—
1920.	Колбаса копченая хорошая	—
1921.	Колбаса кровяная	—
1922.	Изъ	468
1923.	Колбаса вѣнская	—
1924.	Колбасы жидовскія	—
1925.	Колбаса рыбная постная	—
1926.	Колбаса бѣлая	469
1927.	Колбаса болонская	—
1928.	Колбаса гороховая	—
1929.	Колбаса французская	—
1930.	Колбаса нѣмецкая кровяная	470
1931.	Колбаса съ капустой	—
1932.	Колбаса постная	—
1933.	Колбасы польскія, сарделькн	—
1934.	Колбаса съ чеснокомъ	—
1935.	Колбаса съ перцемъ	471
1936.	Колбаса съ языкомъ	—
1937.	Сосиски обыкновенныя	—
1938.	Сосиски вѣнскія	—
1939.	Изъ	—
1940.	Зильцъ	—
1941.	Ветчина майнцевская	472
1942.	Копченіе мяса	—
1943	Сохраненіе яицъ	—
1944.	Крупа экономическая	—
1945.	Балыкъ	473
1946.	Закваска для сыровъ	—
1947.	Закваска для сыра честеръ	—
1948.	Сыръ картофельный	—
1949.	Сыръ пошлесъ	474
1950.	Сыръ невшатель	—
1951.	Сыръ бри	—
1953	Сыръ лимбургскій	475
1953.	Сыръ честеръ	—
1954.	Сыръ скоропѣлый	476
1955.	Изъ	—
1956	Сохраненіе сыра	477
1957.	Молоко, его сохраненіе	—
1958	Молоко сгущенное	—
1959	Молоко сухое	478
1960.	Варенье изъ дыни	—
1961.	Варенье изъ апельсиновъ	—
1962.	Варенье лимонное	—
1963.	Варенье безъ воды	—

№№		Стр
1964.	Варенье кіевское сухое изъ ягодъ	478
1965.	То же, изъ фруктовъ	479
1966.	Цукаты	—
1967	Ягоды глазированныя	—
1968.	Конфеты султанскія	—
1969.	Рахатъ-лукумъ	480
1970.	Орѣхи обливные	—
1972.	Орѣхи каленые	—
1973.	Макъ жареный медовой	481
1974.	Нуга	—
1975.	Пастила яблочная	—
1976.	Пастила изъ крыжовника	482
1977.	Пастила изъ малины	—
1978.	Пастила брусничная	—
1979.	Или	—
1980.	Пастила клюквенная	—
1981.	Пастила клубничная	483
1982.	Пастила земляничная	—
1983.	Пастила изъ смородины	—
1984.	Пастила грушевая	483
1985.	Пастила изъ черныхъ сливъ	—
1986.	Пастила рябиновая	—
1987.	Пастила вишневая	—
1988.	Пастила разноцвѣтная	—
1989.	Сокъ виноградный	484
1990.	Сиропъ вишневый	—
1991.	Сиропъ малиновый	—
1992.	Сиропъ изъ черной смородины	—
1993.	Сиропъ изъ клубники	—
1994.	Сиропъ изъ земляники	—
1995.	Сиропъ кофейный	—
1996.	Сиропъ пуншевый	485
1997.	Сиропъ лимонный	—
1998.	Сиропъ фіалковый	—
1999.	Сиропъ изъ искусственныхъ эссенцій	—
2000.	Мясной бульонъ въ плиткахъ	—
2001.	Мука раковая	486

ОТДѢЛЪ XIV.

Напитки: пиво, квасъ, водки, ликеры и проч. и проч.

2002.	Квасъ лимонный	489
2003.	Квасъ красный хлѣбный	—
2005	Или	490
2006.	Или	—
2007.	Квасъ дешевый, экономическій	—
2008.	Квасъ бутылочный баварскій	491
2009.	Или отличный	—
2010.	Квасъ имбирный	492
2011.	Квасъ клюквенный	—
2012.	Квасъ малиновый	—
2013.	Квасъ изъ черной смородины	—
2014.	Квасъ клубничный	—
2015.	Квасъ земляничный	—
2016.	Квасъ вишневый	—
2017.	Квасъ яблочный	—
2019.	Квасъ грушевый	493
2020.	Квасъ рябиновый	—
2021.	Пиво домашнее	—
2022.	Пиво деревенское или брага	—
2023.	Пиво англійское	494
2024.	Пиво изъ патоки	—
2025.	Пиво дешевое	495
2026.	Кислыя щи	—
2027.	Или отличныя	—
2028.	Или	498
2029.	Или	—
2030.	Медъ обыкновенный	497
2031.	Медъ отличный	—
2032.	Медъ изъ патоки	498
2033.	Медъ крѣпкій	—
2034.	Медъ изъ березоваго соку	—
2035.	Медъ изюмный	—
2036.	Медъ клюквенный	499
2037.	Медъ липовый	—
2038.	Медъ вишневый	—
2039.	Медъ виноподобный	—
2040.	Медъ лимонный	500
2041.	Медъ апельсинный	—
2042.	Медъ малиновый	—
2043.	Медъ изъ черной смородины	—
2044.	Медъ изъ клубники	—
2045.	Медъ изъ земляники	—
2046.	Воды ягодныя	—
2047.	Воды фруктовыя	501
2048.	Или	—
2049.	Вода имбирная	—
2050.	Вода изъ листьевъ черной смородины	—
2052.	То же изъ листьевъ зари (чюбистръ)	502
2053.	Водица ягодная	—
2054.	Вода-шипучка	—
2055.	Или	—
2056.	То же мосодуанъ	503
2057.	Шипучка изъ березоваго сока	—
2058.	То же изъ сока клена	—
2059.	Сокъ малиновый	—
2060	Вишнякъ	504
2061.	Шербетъ	—
2062.	Грогъ	—
2063.	Глинтвейнъ	—
2064.	Амброзія	505
2065	Шоколадъ	—
2066.	Оршадъ	—
2067.	Сбитень	—

№№		Стр
2068.	Напитокъ для возбужденія аппетита	506
2069.	Кофе	—
2070.	Напитокъ вицеваритольный	—
2071.	Напитокъ ломоно	507
2072.	Пуншъ	—
2074.	Вишневка кіевская	—
2075.	Наливки кіевскія	508
2076.	Малороссійская запеканка	—
2077.	Кефиръ	—
2078.	Водка московская	509
2079.	Водка Ерофеичъ	510
2080.	Водка цѣлебная	—
2081.	Водка зорная	—
2082.	Водка сухарная	—
2083.	Абсентъ швейцарскій (водка)	—
2084.	Водка полынная	—
2085.	Водка мятная	511
2087.	Водка анисовая	—
2088	Англійская горечь (водка)	—
2089.	Голландская горечь (водка)	—
2090.	Водка сладкая англійская	—
2091.	Водка сладкая Барбатская	512
2092.	Водка сладкая моссдуанъ	—
2093.	Водка изъ сливъ, сладкая	—
2094.	Водка сладкая изъ ягодъ	—
2095.	Водка сладкая липовая	—
2096.	Горько-миндальная (Настойки изъ миндаля, косточекъ плодовъ и ягодъ)	513
2097.	Фіалковая	—
2098.	Ванилевая	—
2099.	Амбровая	—
2100.	Росно-ладанная	—
2101.	Катеху	—
2102.	Дубовой корки	—
2103.	Мускусовая	—
2104.	Мускатнаго орѣха	514
2105.	Синяя (Настойки изъ цвѣтовъ, ягодъ, плодовъ, травъ, корней)	—
2106.	Розовая	—
2109.	Красная	—
2110.	Темнокрасная	515
2111.	Палевая	—
2112.	Желтая	—
2114.	Фіолетовая	—
2115.	Зеленая	—

№№		Стр.
2117.	Ликеры, общее правило	516
2118.	Бенедиктинъ	—
2119.	Абрикотинъ	517
2120.	Ликеръ бордосскій	—
2121.	Ликеръ кюрасо	—
2122.	Ноа	—
2123.	Ноа голландскій	—
2124.	Ликеръ кофейный или мокко	518
2125.	Ликеръ какао	—
2126	Ликеръ мараскинъ	—
2127.	Ликеръ розовый	—
2128.	Киршъ-вассеръ	519
2129.	Ноа	—
2130.	Ликеръ данцигскій	—
2131.	Шартрезъ	—
2132.	Ликеръ ванилевый	—
2133.	Доппель-кюмель	520
2134.	Ликеръ мятный	—
2135.	Ликеръ анисовый голландскій	—
2136.	Ликеръ ромовый	—
2137.	Ликеръ ананасный	—
2138.	Ликеръ фіалковый	—
2139.	Ликеръ клубничный	—
2140.	Ликеръ земляничный	521
2141.	Ликеръ малиновый	—
2142.	Лепешки для приготовленія ликеровъ, водокъ и лимонадовъ	—
2143	Наливка вишневая	—
2144.	Наливка изъ черныхъ сливъ	—
2145.	Наливка изъ черной смородины	522
2146.	Наливка изъ малины	—
2147.	Наливка черемуховая	—
2148.	Наливка клубничная	—
2149	Наливка розовая	—
2150.	Наливка рябиновая	—
2151.	Наливка изъ терна	—
2152.	Наливка изъ земляники	—
2153.	Наливка изъ ежевики	523
2154	Наливка изъ шелковицы	—
2155.	Наливка изъ кизиля	—
2156	Сиропъ шампанскій для содовой воды	—
2157.	Шампанскія изъ ягодъ	—
2158.	Ноа	—
2159.	Ноа	524

ОТДѢЛЪ XV.

Реестръ обѣдамъ на цѣлый годъ.

	Стр.		Стр.
Январь	527	Іюль	534
Февраль	528	Августъ	535
Мартъ	529	Сентябрь	536
Апрѣль	531	Октябрь	538
Май	532	Ноябрь	539
Іюнь	533	Декабрь	540

Часть вторая.

ОТДѢЛЪ XVI.

Гигіеническій и физіологическій.

Пища	545	Соль поваренная	550
Куриное яйцо	549	Вода	552
Молоко	—	Воздухъ	554
Сѣмена хлѣбныхъ и стручковыхъ растеній	—	Одежда	558
Овсяная мука	550	Стирка бѣлья	559
Картофель	—	Постель	560
		Обувь	562

ОТДѢЛЪ XVII.

Аналитическій, о фальсификаціи питательныхъ веществъ и напитковъ.

Подмѣси въ пищѣ	565	Пикули, соленые огурцы и консервированные фрукты	572
Арроурутъ	566	Пирожныя, печенія и кочфеты	573
Сахаръ	—	Подмѣси въ напиткахъ	574
Молоко	567	Вода	—
Масло коровье	568	Чай	575
Сало	—	Кофе	676
Рыбій клей	569	Какао и шоколадъ	579
Мука	570	Цикорій	—
Хлѣбъ	—	Уксусъ	—
Горчица	571	Пиво	580
Сыръ	572	Вино	—
Кавенскій перецъ	—		
Имбирь, корица и гвоздика	—		

ОТДѢЛЪ XVIII.

Врачебный.

Стр

Таблица вѣса—русскаго, англійскаго, французскаго и аптекарскаго.

Вѣсъ 585
Мѣра жидкихъ тѣлъ . . . . . —
Мѣра сыпучихъ тѣлъ 586

Врачебная помощь при внезапныхъ заболѣваніяхъ.

Отравленіе вообще 586
Отравленіе алкоголемъ при сильномъ опьянѣніи 587
Отравленіе грибами . . . . . —
Отравленіе карболовой кислотой . . . —
Отравленіе керосиномъ 588
Отравленіе колбасой . . . . . —
Отравленіе минеральными кислотами: азотной (крѣпкой водкой), сѣрной (купоросомъ масломъ), соляной, царской водкой и др. —
Отравленіе мышьякомъ . . . . . —
Отравленіе мѣдью 589
Отравленіе сулемой . . . . . —
Отравленіе опіумомъ или морфіемъ . . —
Отравленіе нашатырнымъ спиртомъ . . —
Отравленіе бертолетовой солью . . . 590
Отравленіе рыбьимъ ядомъ . . . . . —
Отравленіе фосфоромъ . . . . . —
Пособія обмершимъ . . . . . —
Удушеніе газами 592
Обморокъ . . . . . —
Мозговой ударъ, апоплексія . . . . . —
Сотрясеніе мозга 593
Ударъ молніи . . . . . —
Повѣшеніе . . . . . —
Задушеніе . . . . . —
Утопленіе . . . . . —
Замерзаніе 594
Солнечный ударъ . . . . . —
Припадокъ пьдучей . . . . . —
Кровотеченіе . . . . . —
Ожоги 595
Отмороженіе . . . . . —
Укушеніе бѣшеными животными . . . —
Признаки смерти 596
Болѣзнь морская . . . . . —
Боли желудка . . . . . —
Боли зубныя (№№ 2160—2164) . . . —
Безсонница (№№ 2165—2166.) . . . 597

Стр.
Болѣзнь горла 597
Геморрой 598
Глисты . . . . . —
Солитеръ . . . . . —
Поносъ обыкновенный . . . . . —
Дизентерія, кровавый поносъ . . . 599
Поносъ у дѣтей . . . . . —
Запоръ . . . . . —
Золотуха 600
Потъ ножной . . . . . —
Мигрень . . . . . —
Малокровіе . . . . . —
Мозоли 601
Бородавки . . . . . —
Насморкъ . . . . . —
Ревматизмъ . . . . . —
Рожа 602
Чесотка . . . . . —
Короста . . . . . —
Чирей или вередъ . . . . . —
Коклюшъ 603
Корь . . . . . —
Скарлатина . . . . . —
Кашель . . . . . —

ФАРМАЦЕВТИЧЕСКІЕ ПРЕПАРАТЫ

№№
2167. Бальзамъ отъ простуды, для втиранія 604
2168. То же вейнарскій . . . . . —
2169. Вода Распайля 605
2170. Вода жавелевая . . . . . —
2171. Вода анисовая . . . . . —
2172. Вода тминная, укропная, петрушки, валеріановая . . . —
2173. Вода померанцевыхъ цвѣтовъ . . —
2174. Вода дегтярная . . . . . —
2175. Вода свинцовая . . . . . —
2176. Вода Гулярдова 606
2177. Вода розовая . . . . . —
2178. Вода известковая . . . . . —
2179. Глиноземъ уксусно-винно-камешокислый . . . . . —
2180. Дезинфекцирующее средство . . —
2181. Иль . . . . . —
2182. Ждановская жидкость 607
2183. Желѣзо альбуминное . . . . . —
2184. Желѣзо полуторохлористое . . . —
2185. Капли Иноземцева . . . . . —
2186. Капли Боткина . . . . . —
2187. Капли отъ кашля 608
2187ъ. Капли отъ икоты . . . . . —

№№		Стр.
2188.	Капли отъ кашля	608
2189.	Лепешки мятныя	—
2190.	Лепешки содовыя	—
2191.	Мазь отъ мороза	—
2192.	Или	—
2193.	Мазь противъ сыпи	—
2194	Масло камфарное	609
2195	Мазь отъ пролежней	—
2196.	Мыло дегтярное	—
2197.	Оподельдокъ	—
2198.	То же жидкій	—
2199.	Порошокъ противъ пота	—
2200.	Пластырь липкій	609
2201.	Порошокъ содовый	610
2202.	Порошокъ Зейдлерскій	—
2203.	Растворъ трагакантовой камеди	—
2204	Спускъ обыкновенный	—
2205.	Спускъ спермацетный	—
2206.	Спускъ свинцовый	—
2207.	Спиртъ камфарный	—
2208.	Спиртъ мыльный	—
2209.	Уксусъ свинцовый	611
2210.	Мясной сокъ	—

ОТДѢЛЪ XIX.

Косметическій и парфюмерный.

2211.	Листки курительные	615
2212.	Или	—
2213.	Или	—
2214.	Бумага курительная	616
2215.	Порошокъ курительный	—
2216.	То же, берлинскій	—
2217.	То же, императорскій	617
2218.	То же, обыкновенный	—
2219.	Свѣчи курительныя турецкаго гарема	618
2220.	То же, парижскія	—
2221.	Или	—
2222.	То же, сераля	—
2223.	То же, обыкновенныя	619
2224.	Или	—
222 .	То же, красныя	—
2226.	Уксусъ курительный	—
2227.	Или	620
2228.	Или	—
2229.	Курительная эссенція	—
2230.	Или	—
2231.	Бриллантинъ	621
2232.	Вода для укрѣпленія волосъ	—
2233.	Вода антиксиотринъ (для укрѣпленія волосъ)	—
2234.	Вода хинная (для укрѣпленія волосъ)	—
2235.	Или	—
2236.	Или	622
2237.	Или	—
2238.	Помада для укрѣпленія волосъ „филодермина“	—
2239.	Окраска волосъ	—
2240.	Или	623
2241.	Или	—
2241a.	Вода туалетная	—
2242.	Или Eau de Brettfeld	—
2243.	Или	624
2244.	Вода противъ веснушекъ	—
2245.	То же, мазь	—
2246.	Полосканіе рта Ботта	—
2247.	Или „одонтинъ“	625
2247b.	Или	—
2248.	Или	—
2249.	Или	—
2250.	Или	626
2251.	Элексиръ зубной	—
2252.	Или	—
2253.	Пудра рисовая	627
2254.	Бѣлила жидкія для лица	628
2255.	Бѣлила личныя сухія	—
2256.	Мѣлъ личной	—
2257.	Пудра въ кускѣ	—
2258.	Румяна личныя	629
2259.	Подушечка душистая для бѣлья	—
2260.	Зубной порошокъ черный	630
2261.	Или	—
2262.	Или бѣлый	—
2263.	Или бѣлый, перемѣняющійся въ розовый	—
2264.	Или розовый	—
2265.	Духи геліотропъ	631
2266.	Или Жокей-Клубъ	—
2267.	Или Иланъ-Иланъ	—
2268.	Или Эссъ-букетъ	—
2269.	Или	632
2270.	Или „О-де-букетъ“	—
2271.	Амбре	—
2272.	Или царское	633
2273.	Вода лавандовая	—
2274.	Вода португальская	—
2275.	Одеколонъ	—
2276.	Или „Іоганъ-Марія Фарино“	634
2277.	Эссенція одеколонъ	—
2278.	Уксусъ туалетный	—
2279.	Фиксатуаръ бѣлый	635
2280.	Или черный	—
2281.	Масло макасарское	—
2282.	Масло для волосъ	—
2283.	Или	—

№№		Стр.
2284.	Шампунь для мытья головы	636
2285.	Кольдъ-кремъ	—
2286.	Или	—
2287.	Мыло глицериновое прозрачное	—
2288.	Мыло глицериновое жидкое	637
2289.	Мыло серали	—
2290.	Мыло одеколоновое	—
2291.	Мыло Тридасъ	638
2292.	Мыло кремъ, амбруазъ	638
2293.	Помада гелiотропъ	—
2294.	То же, mille fleurs	639
2295.	То же, ванилевая	—
2296	То же, розовая	—
2297.	Помада губная бѣлая	—
2298.	То же, розовая	640
2299.	То же, французская	—
2300.	То же, нѣмецкая	—

ОТДѢЛЪ XX.

Общехозяйственный.

Рецепты и наставленiя по хозяйству вообще.

2301.	Анализъ тканей	643
2302.	Брезенты	644
2303.	Бѣленiе шерстяныхъ матерiй и пряжи	645
2304.	Бѣленiе соломенныхъ шляпъ	—
2305.	Бѣленiе воска	—
2306.	Бѣленiе слоновой кости	646
2307.	Бѣленiе шелка	—
2308.	Бѣленiе льна	—
2309.	Бѣленiе страусовыхъ и другихъ перьевъ	647
2310.	Бѣлье, его стирка	648
2311.	Или	—
2312.	Воскъ для початей	—
2313.	Воскъ для тѣпки	—
2314.	Вакса глицериновая	—
2315.	Вакса обыкновенная	649
2316.	Вода для мытья и вывозки пятенъ	650
2317.	Воскъ для натиранiя половъ	—
2318.	Воскъ для натиранiя мебели	—
2319.	Гравированiе на стеклѣ	—
2320.	Глянецъ для бѣлья	651
2321.	Глянецъ-крахмалъ	—
2322.	Или	—
2323.	Дрожди сухiя	—
2324.	Дезинфекцирующiй дешевый порошокъ для помойныхъ ямъ, ретирадъ и пр.	652
2325.	Дезинфекцирующая жидкость для комнатъ	653
2326.	Или	—
2327.	Дезинфекцирующiя пластинки	—
2328.	Или	—
2329.	Дезинфекцирующая жидкость для рукъ	—
2330.	Дезинфекцирующiй уксусъ для куренiя	—
2331.	Дезинфекцирующее мыло	654
2332.	Замазка для акваріумовъ	—
2333.	Или скоро отвердѣвающая, цвѣтная. Черная	654
2334.	То же, сѣрая	—
2335.	То же, свѣтло-сѣрая	—
2336.	То же, свѣтло-зеленая	655
2337.	То же, темно-зеленая	—
2338.	То же, синяя	—
2339.	То же, красная	—
2340.	То же, фiолетовая	—
2341.	То же, черная	—
2342.	То же, темно-бурая	—
2343.	То же, для металловъ и стекла	—
2344.	Замазка съ глицериномъ	—
2345.	Или	656
2345b.	Замазка для оконъ	—
2346.	Или	—
2347.	Замазка для камня	—
2348.	То же, для мрамора	—
2349.	То же, для металловъ	—
2350.	То же, для акваріумовъ	—
2351.	То же, для сырыхъ стѣнъ	—
2352.	Замазка для укрѣпленiя ножей въ ручкахъ	657
2353.	То же, для керосиновыхъ лампъ	—
2354.	То же, для конскихъ копытъ	—
2355.	Крысы и мыши	—
2356.	Краска для яицъ. Красная	—
2357.	Или	—
2358.	Клей для склейки фарфора и стекла	—
2359.	Клей для бумаги	658
2360.	Клей для дерева и фарфора	—
2361.	Клей для стекла и фарфора, прозрачный	—
2362.	Или	—
2363.	Или	—
2364.	Клей для янтаря	659
2365.	Клей для рога, черепахи и кости	—
2366.	Клей для стекла, гипяной посуды и фарфора	—
2367.	Клей для калошъ	—

№№		Стр.
2368.	Изм.	659
2369.	Клей конторскій, жидкій	—
2370.	Изм.	—
2371.	Средство отъ укушенія комаровъ	660
2372.	Картофель, его размноженіе	—
2373.	Краска, свѣтящаяся въ темнотѣ	—
2374.	Изм.	—
2375.	Клопы, тараканы и проч., ихъ уничтоженіе	—
2376.	Крахмалъ несгораемый для одежды, декорацій и проч.	—
2377.	Возстановленіе эластичности каучука	661
2378.	Карандашикъ для мѣтки бѣлья	—
2379.	Карандаши металлическіе	662
2380.	Карандаши копировальные	—
2381.	Краски масляныя, скоро высыхающія	—
2381b.	Изм.	—
2382.	Лаки сапожные	—
2383.	Изм.	663
2384.	Изм.	—
2385.	Лакъ матовый для стекла	—
2386.	Изм.	—
2387.	Лакъ для бумаги	—
2388.	Лакъ для масляныхъ картинъ	664
2389.	Лакъ для хромолитографій	—
2390.	Изм.	—
2391.	Лакъ черный для желѣза	—
2392.	Лакъ для штамповки тканей	—
2393.	Лакъ для предохраненія коллекцій отъ насѣкомыхъ	—
2394.	Лакъ прочный, блестящій	665
2395.	Лакъ для кожи блестящій	—
2396.	Лакъ для кожи бронзовый	—
2397.	Изм.	666
2398.	Мыло отбѣливающее	—
2399.	Мыло для шерсти	—
2400.	Мыло для отжирки бѣлья	—
2401.	Мыло, приготовляемое новымъ способомъ	667
2402.	Мыло, приготовляемое домашнимъ способомъ	—
2403.	Мыло для цвѣтныхъ матерій	668
2404.	Мухи, ихъ уничтоженіе	—
2405.	Мазь колесная	—
2406.	Мазь для обуви	—
2407.	Мазь для болотныхъ сапоговъ	—
2408.	Мытье шерсти	669
2409.	Масса для неразбивающихся куколъ	—
2410.	Окраска рога и кости въ черный цвѣтъ	—
2411.	Изм.	—
2412.	То же, въ перламутровый	—
2413.	То же, въ серебряно-сѣрый	670
2414.	То же, въ шоколадный	—
2415.	То же, въ бронзово-бурый	—

№№		Стр.
2416.	Окраска кости, дерева, шелка и проч. въ красный цвѣтъ	670
2417.	Окраска перьевъ въ розовый цвѣтъ	—
2418.	То же, въ фіолетовый	671
2419.	То же, въ синевато-красный	—
2420.	То же, въ синевато-зеленовато-синій	—
2421.	То же, въ синій	—
2422.	То же, въ зеленый	—
2423.	То же, въ оранжевый	—
2424.	То же, въ пансе	—
2425.	То же, въ бѣлый цвѣтъ	—
2426.	То же, съ красными и бронзовыми кончиками	672
2427.	Окраска лентъ, шелка и шелковыхъ матерій	—
2428.	Окраска шерстяныхъ матерій	—
2429.	Окраска перьевъ въ черный цвѣтъ	—
2430.	Изм.	673
2431.	То же, въ коричневый	—
2432.	То же, въ темно-коричневый	—
2433.	Окрашиваніе овчинъ въ черный цвѣтъ	—
2434.	Окрашиваніе фанеръ въ черный цвѣтъ	—
2435.	То же, въ голубой	674
2436.	То же, въ желтый	—
2437.	То же, въ зеленый	—
2438.	То же, въ красный	—
2439.	То же, въ пурпуровый	—
2440.	То же, въ оранжевый	675
2441	Порошокъ для чистки стали и желѣза	—
2442.	То же, для всѣхъ металловъ	—
2443.	То же, для золота	—
2444.	Порошокъ дезинфекціонный для ретирадъ	—

Пятна, ихъ выводка изъ тканей.

2445.	Пятна отъ сахара, клея, крови и яицъ	676
2446.	Жирныя пятна	—
2447.	Пятна отъ масляной краски, лака, смолы	—
2448.	Пятна стеариновыя	—
2449.	Пятна отъ растительныхъ красокъ, вина, ягодъ и проч.	—
2450.	Пятна отъ ализариновыхъ чернилъ	677
2451.	Пятна отъ орѣшковыхъ чернилъ	—
2452.	Пятна щелочныя	—
2453.	Пятна отъ разныхъ кислотъ и плодовыхъ сковъ	—
2454.	Пятна отъ колесной мази, дегтя и проч.	—

№№		Стр.
2455.	Пятна отъ кофе со сливками или шоколада	677
2456.	Или	678
2457.	Пятна отъ азотной кислоты	—
2458.	Паяніе холодное	—
2459.	Подпилка растеній и цвѣтовъ	—
2460.	Почва, ея удобреніе	—
2461.	Потѣніе стеколъ	—
2462.	Плѣсень, ея уничтоженіе	679
2463.	Смѣсь охлаждающая	—
2464	Или	—
2465.	Или	—
2466.	Смѣсь согрѣвающая	—
2467.	Сургучъ красный	680
2468.	Или	—
2469.	Сургучъ черный	—
2470.	Сургучъ зеленый	—
2471.	Сургучъ розовый	—
2472.	Сургучъ голубой	681
2473.	Сургучъ синій	—
2474.	Сургучъ золотой	—
2475.	Сургучъ бѣлый	—
2476.	Сургучъ прозрачный	—
2477.	Серебреніе порошкомъ	682
2478.	Серебреніе жидкостью	—
2479	Цементъ скоро затвердѣвающій	—
2480.	Чернила для гектографа фіолетовыя	—
2481	То же, красныя	—

№№		Стр.
	ЧЕРНИЛА ДЛЯ ПИСЬМА.	
2482.	Черныя французскія	683
2483.	То же, по способу Леонарди—ализариновыя	—
2484.	Чернила черныя, по придворной фармакопеѣ	—
2485.	Или обыкновеннымъ способомъ	—
2486.	Чернила хромовыя или дампиевыя	684
2487.	Или	—
2488.	Чернила копировальныя	—
2489.	Или	685
2490.	Или	—
2491.	Чернила штемпельныя, красныя	—
2492.	То же, индовыя	—
2493.	То же, голубыя	—
2494.	Чернила для письма фіолетовыя	—
2495.	Чернила зеленыя	686
2496.	Чернила желтыя	—
2497.	Чернила золотыя или серебряныя	—
2498.	Чернила красныя	—
2499.	Чернила для мѣтки бѣлья, черныя	—
2500.	То же, пурпуровыя	697

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А.

Автоусы въ маслѣ № 311.
„ въ соку № 312.
Артишоки подъ соусомъ № 1078.
„ жареные № 1079, 1080.
„ фаршированные № 1082.
„ по-англійски № 1083.
„ а ля пренъ № 1084.
„ на молокѣ № 1085.
Амореты № 1086.
Аракасъ № 1254.
Арме риттеръ № 1274.
Абрамійки по-армянски № 1337.
Апельсины отварные № 1390.
Арбузи, ихъ сохраненіе № 1823.
„ печеные и маринованные № 1821, 1822.
Амброзія № 2064.
Амбре № 2271, 2272.
Анализъ тваней № 2401.

Б.

Бульонъ изъ говядины № 123.
„ „ кореньевъ № 124.
„ „ дичи № 125.
„ по-англійски № 126.
„ по-французски № 127.
„ изъ рыбы № 853.
Борщъ или бураки № 128.
„ изъ луку № 895.
„ малороссійскій № 129.
„ изъ свеклы № 896.
„ польскій № 131.
„ изъ карасей № 897.
„ грибной (постный) № 894, 132.
„ изъ бѣлуги № 898.
„ луковый (постный) № 133.
„ съ ушками № 900.
„ изъ печеной свеклы (постный) № 134.
Борщъ изъ семеди (постный) 135.
Бифштексъ № 478
„ по-гамбургски № 479.
„ изъ телятины № 480.
„ на рашперѣ № 481.
Бигосъ № 489, 490.
„ рыбный № 1006.
Битки изъ говядины № 493.
„ „ телятины № 494.
„ „ баранины № 495.
„ „ свинины № 496.
Бужанина № 567
Баранина жареная № 582.
„ на подобіе дичи № 583.
„ по-итальянски № 585.
Бараній бокъ № 594.
Баранье сѣдло № 585.
Вскасы жареные № 720.
„ въ маслѣ № 721.
„ подъ соусомъ № 722.
„ на гренкахъ № 723.
Ботвинья № 923.
Бѣлорыбица жареная № 910.
„ разварная № 970
Бѣлуга разварная № 971.
„ жареная № 93[illegible].
„ холодная № 98[illegible].
Бакланы фаршированные № 104[illegible].
„ по-грузински № 105.
Бранка печеная № 1074.
„ подъ соусомъ № 1075.
„ глазированная № 1076.
„ фаршированная № 1077.
Блины гречневые № 1170, 1171.
„ „ съ шпенича. мукой № 1172.
„ самые лучшіе № 1173.
„ красные № 1174.
„ гурьевскіе № 1175.
„ скоросѣдные № 1176, 1176b.
„ печенкой № 1177.
„ морковные № 1178.
„ яблочные № 11[illegible]6.

Бливы жаные № 1187.
„ парскіе № 1188.
„ съ сабайономъ № 1191.
„ по-англійски № 1192.
„ по-голландски № 1193.
Блинчики № 1193.
„ съ вареньемъ № 1189.
„ съ кремомъ № 1190.
Бисквитъ яблочный № 1204.
Блинчики № 1256, 1257.
Бульи очень вкусныя № 1473.
„ къ чаю № 1474.
„ къ кофе № 1475.
„ оригинальныя № 1476.
„ легкія № 1477.
„ долго не черствѣющія № 1478.
„ отличнаго вкуса № 1480, 1481, 1479.
„ заварныя № 1482.
„ вѣнскіе № 1483.
Бисквиты № 1497, 1498, 1499, 1500, 1501, 1502.
Баба заварная № 1503, 1504.
„ миндальная № 1505.
„ тюлевая № 1506.
„ польская № 1507.
„ греческая № 1508.
„ малороссійская № 1509.
„ шафранная № 1510.
„ кондитерская № 1511.
„ на скорую руку № 1512.
„ разсыпчатая № 1513.
„ шоколадная № 1514.
Бекс № 1527, 1528.
Брусника мочена № 1811, 1812.
Ботвы № 1840.
Балыкъ № 1845.
Бульонъ мясной изъ цыплятъ № 2000.
Брага № 2022.
Бальзамъ отъ простуды № 2167.
„ веймарскій № 2168.
Бумага куантельная № 2214.
Бриллянтинъ № 2231.
Бѣлила личныя жидкія № 2254.
„ „ сухія № 2255.
Брезенты № 23 2.
Бѣленіе шерстяныхъ матерій № 2303.
„ соломенныхъ шляпъ № 2304.
„ воска № 2305.
„ слоновой кости № 2306.
„ шелка № 2307.
„ льна № 2308.
„ страусовыхъ перьевъ № 2309.
Бѣлье, его стирка № 2310, 2311.

В.

Ватрушки съ творогомъ № 10.
„ съ яйцомъ № 11.
„ съ манной кашей № 12.
„ съ гречневой кашей № 13.
Вымя жареное № 191.
Вымя подъ соусомъ № 492.
„ тушеное № 493.
Ветчина съ горошкомъ № 572, 573.
„ кабинетская № 1941.
„ по-княжески № 574.
Винегретъ сборный № 1106, 1107, 628.
„ рыбный № 1007, 1008.
„ изъ дичи № 629.
„ „ телячій № 1009.
„ „ говяжій № 630.
„ „ телятины № 631.
Волованъ куриный № 666.
„ пирожки № 111
„ изъ домашнихъ птицъ № 667.
„ „ дичи № 668.
„ „ телятины № 669.
„ „ баранины № 670.
„ пирожное № 1529.
Вальдшнепъ № 726.
Воробьи № 780.
Варенецъ № 1098.
Вафли № 1195, 1196, 1197, 1194.
„ шоколадныя № 1198.
„ розовыя № 1199.
Вареники съ вареньемъ № 1209.
„ съ ягодами № 1210.
„ съ творогомъ 1138.
Взваръ № 1249.
Вѣтеръ испанскій № 1352.
Взбитыя сливки № 1354.
Воздушный пирогъ № 1405.
Вѣнчики № 1530, 1531.
Варенье изъ дини № 1960.
„ изъ апельсиновъ № 1961.
„ лимонное № 1962.
„ безъ воды № 1963.
„ кіевское сухое изъ ягодъ № 1964.
„ тоже фруктовое № 1965.
Воды ягодныя № 2046.
„ фруктовыя № 2047, 2048.
Вода нивирная № 2049.
„ листьевъ черной смородины № 2050.
„ листьевъ горя (любистра) № 2051.
Водица ягодная № 2 53.
Вода-шипучка № 2055, 2054.
„ моседуанъ № 2056.
Вишнякъ № 2060.
Вишневка кіевская № 2074.
Водка московская № 2078.
„ Ерофеичъ № 2079.
„ цѣлебная № 2080.
„ зорная № 2081.
„ сухарная № 2082.
„ Абсентъ швейцарскій № 2083.
„ полынная № 2084.
„ мятная № 2086, 2085.
„ анисовая № 2087.
„ англійская горечь № 2088.
„ голландская горечь № 2089.
„ сладкая англійская № 2090.
„ „ борбатская № 2091.
„ „ моседуанъ № 2092.

Водка сладкая изъ сливъ № 2093.
" " изъ прочихъ ягодъ № 2094.
" " лимонная № 2095.
Вода Распайля № 2169.
" жавелевая № 2170.
" анисовая № 2171.
" тминная, укропная, петрушки и валеріановая № 2172.
" померанцевыхъ цвѣтовъ № 2173.
" легтярная № 2174.
" свинцовая (свинцовая примочка) № 2176.
" Гулардова № 2176
" розовая № 2177.
" известковая № 217 .
" для укрѣпленія волосъ № 2232.
" антисклотринъ № 2233.
" хинная № 2234, 2235, 2236, 2237
" туалетная № 2241а.
" Eau de Brettfeld № 2242. 2243
" противъ веснушекъ № 2244.
" ванилевая 2273.
" португальская № 2274.
" для вымоки пятенъ № 2316.
Воскъ для печатей № 2312.
" для натиранія половъ № 2317.
" для лѣпки № 2313.
" для натиранія мебели № 2318.
Ваксы глицериновая № 2314.
" обыкновенная № 2315.
Выводка пятенъ отъ сахара, клея, крови и яицъ № 2445.
Выводка пятенъ отъ жира и сала № 2446.
" " " стеарина № 2447.
" " " масляныхъ красокъ, лаковъ и смолы № 2447.
" " " краснаго вина и ягодъ № 2449.
" " " алтарнпоновыхъ чернилъ № 2450.
" " " орѣшковыхъ чернилъ № 2451.
" " " щелочныхъ № 2452.
" " " кислоты и плодовыхъ соковъ № 2453.
" " " кофе со сливками и шоколаду № 2454.
" " " азотной кислоты № 2455.
" " " стеарина № 2448.

Г.

Гренки по-итальянски № 1.
" по-нѣмецки № 2.
" съ разными сыромъ № 3.
" обыкновенные № 4.
" безъ масла № 5.
" съ черносливомъ № 1401.
" изъ селедки № 6,1018.
" съ виномъ № 1400.
" изъ сардинокъ № 7.
" съ вареньемъ № 1399.
Гренки изъ анчоусовъ № 8.
" съ миндалемъ № 1398.
" съ фаршемъ № 9.
" съ мармеладомъ № 1391
Галантиръ мясной № 299.
" грибной № 783, 784.
" грибной № 301.
" бешамѣльный № 302.
" красный № 303.
" желтый № 304.
" зеленый № 305.
" голубой № 306.
" бѣлый № 307.
Гребешки пѣтушиные № 309.
Горошекъ сушеный № 1035, 350.
" консервы № 1850,1851,1852,1853.
" свѣжій лущеный № 1034, 351.
" соленый № 1673.
Гороховый концентратъ (стручья) № 352, 1033.
Говядина для дороги № 454.
" по-любительски № 455.
" бефъ а la мод № 456.
" по-французски № 457
" тушеная № 458.
" жареная № 459.
" разварная (булки) № 460.
" паровая № 461.
" духовая № 462.
" пришпуская № 463.
" по-нѣмецки № 464.
" по-аристократически № 465.
" для друзей-пріятелей № 466.
" гаше № 467.
" по-португальски № 468.
" по-гусарски № 469, 470.
" строгановская (бефъ Строгановъ) № 471.
" по-болгарски № 472.
" варенная № 473.
" по-венгерски № 474.
" филе соте въ мадерѣ № 475.
" къ завтраку № 476.
" штуфатъ итальянскій № 477.
" филе съ трюфелями № 481.
Голубцы № 560.
Грудинка подъ соусомъ 594, 595.
" съ яблоками № 596.
" съ слей № 597.
" по-французски № 598.
" баранья № 599.
" свиная № 600.
Головка телячья подъ бѣлымъ соусомъ № 601.
" " подъ краснымъ соусомъ № 602.
" а la тортю № 603.
" натуральная № 604.
Голуби жареные № 705.
" тушеные № 706.
" фаршированные № 707.
" съ каштанами № 708.
" подъ соусомъ № 709.
" съ трюфелями № 710.

Гаршнепъ № 727.
Гусь на вертелѣ № 748.
„ жареный обыкновенно № 749.
„ съ яблоками № 750.
„ съ кислой капустой № 751.
„ съ свѣжей капустой № 752.
„ съ кашей № 753.
„ вареный № 754.
„ соленый № 1899.
Грунь земляная подъ соусомъ № 1052.
„ „ по-польски № 1053.
„ въ кларѣ № 1054.
„ въ фрикюрѣ № 1055.
Грибы свѣжіе въ сметанѣ № 1088.
„ свѣжіе № 1636.
„ „ жареные № 1089.
„ „ тушеные № 1090.
„ сушить № 1669.
„ а la пулетъ № 1091.
„ соленые № 1833, 1835.
„ соленые жареные № 1692.
„ маринованые № 1832.
„ сушеные жареные № 1093.
Грибной порошокъ № 1896.
Гвоздики по-грузински № 1336.
Гречники кондитерскіе № 1374.
Глазурь бѣлая № 1532.
„ коричневая № 1533.
„ розовая № 1534.
„ желтая № 1535.
„ голубая № 1536.
Горчица русская скоростѣлая № 1857.
„ французская № 1858, 1859, 1860, 1861
„ русская крѣпкая № 1862.
„ англійская № 1863, 1864, 1865.
„ яблочная № 1866.
„ грушевая № 1874.
„ анчоусная № 1867.
„ съ сельдью № 1868.
Грогъ № 2064.
Глинтвейнъ № 2063.
Гипсовекъ уксусновинокаменный № 2179.
Гравированіе на стеклѣ № 2319.
Глицеринъ для бѣлья № 2320.
Глицеринъ-крахмалъ № 2321, 2322.

Д.

Духи греческая № 563.
Дрожжи или дудель № 719.
Дудель № 728.
Дрозди № 729.
Дичь на вертелѣ № 732 и.
Драчена изъ картофеля № 1102.
„ изъ тыквы № 1103.
„ сливочнымъ молок. № 1104, 1108.
Дыня маринованая № 1814.
Дезинфецирующее средство № 2180, 2181.
Духи геліотропъ № 2265.
„ жокей-клубъ № 2266
„ ланлъ-клапъ № 2267.
Духи эссъ-буке № 2268, 2269.
„ о-де-буке № 2270.
Дрожди сухія № 2323.
Дезинфекція дешева № 2324.
Дезинфецирующая жидкость № 2325, 2326.
„ известкован № 2327, 2328.
„ жидкость для рукъ № 2329
„ уксусъ каркурен. № 2330
„ мыло № 2331.

Ж.

Жаревая зелень № 325.
„ легкое № 501.
Желе лимонное № 1300.
„ изъ ягодъ № 1301.
„ на винѣ № 1302.
„ чѣневое № 1303.
„ разноцвѣтное № 1304.
„ куриное гіѣдо № 1305.
Жидковская жидкость № 2182.
Желѣзо альбуминное № 2183.
„ полуторохлористое № 2184.

З.

Зелень жареная № 325.
Зразы по-польски и литовски № 486.
„ а la Нельсонъ № 487.
„ скорыя № 488.
Заливное изъ говядины № 648.
„ „ изъ дичи № 649.
„ „ „ телятины № 650.
„ „ „ баранины № 651.
„ „ „ птицъ № 652.
„ „ „ телячьихъ ножекъ № 653.
Заяцъ со сметаной № 744.
„ подъ соусомъ № 745, 746.
Зефиръ изъ сливокъ № 1403.
„ изъ чернаго хлѣба № 1404.
Закатки № 1549.
Зельцъ № 1940
Закваска для сыровъ № 1946, 1947.
Запеканка малороссійская № 2076.
Заварка для акваріума № 2332, 2350.
„ сворачивающ. черная № 2333, 2341.
„ тоже сѣрая № 2334, 2335.
„ тоже зеленая № 2336, 2337.
„ тоже синяя № 2338.
„ тоже красная № 2339.
„ тоже фіолетовая № 2340.
„ тоже бурая № 2342.
„ для стекла и металла № 2343.
„ „ глицериновая № 2344, 2345.
„ „ оконная № 2345, 2346.
„ для камня и мрамора № 2347, 2348.
„ для металла № 2349.
„ для сырыхъ стѣнъ № 2351.
„ для ручекъ ножей № 2352.
„ для керосиновыхъ лампъ № 2353.
„ для конскихъ копытъ № 2354.

И.

Индѣйка жареная № 687.
" фаршированная печенкой № 688.
" " рисомъ № 689.
" " каштанами № 690.
" " орѣхами № 691.
" булкой или сухарями № 692.
" вареная № 693.
" съ рисомъ № 694.
" съ трюфелями № 696.
" подъ соусомъ № 695.
" по-грузински (хорица) № 697.
Инра по-грузински № 1027.
" грибная № 1094.

К.

Кисель изъ кур № 14.
" " индѣйки и домашнихъ птицъ № 15.
" " дичи № 16.
" " раковъ № 17.
" " рыбы № 18, 19.
Кларъ № 20.
" постный № 20а.
Кроветы изъ макаронъ 21а.
" изъ картофеля № 294.
" " постные № 22.
" изъ телятины № 295, 1087.
" изъ птицъ № 297.
" изъ гречневой каши № 23.
" изъ говядины № 296.
Клецки изъ муки тыердыя № 31.
" " " рисовыя № 32а, 32.
" " " сухарей № 33.
" по-шведски № 34.
" изъ печенки № 35.
" " круп № 36.
" " яичныя № 37.
" изъ раковъ № 38.
" " рыбы № 39.
" " творогу № 40
" " костнаго мозгоу № 41.
" " картофеля № 42.
" " яблочныя № 1332.
" " поджаренныя № 43.
" " грушевыя № 1333.
" по-нѣмецки № 44.
" берлински № 45.
" миндальныя № 1331.
Клецебка по-русски № 72.
Коровай изъ блиновъ № 73.
" съ рисомъ и мозгами № 74.
Кромески № 109.
Консоме изъ говядины № 128.
" изъ дичи № 125.
" по-англійски № 126.
" по-французски № 127.
Кулешъ № 161.
Картофель фаршированный № 346.
Картофель въ фритюрѣ (пюпенъ) № 347.
" его размноженіе № 2372.
" отварной № 348.
" со сметаной № 1078.
" а ля метръ д'отель № 349.
" жареный № 1067.
Колтуны литовскіе изъ говядины № 482.
" литовскіе изъ телятины № 483.
" литовскіе изъ баранины № 484.
Клецки обыкновенныя № 497а.
" вѣнгерскія № 498.
Котлеты рубленыя говяжьи № 521.
" " телячьи № 523.
" " бараньи № 523.
" " свиныя № 524.
" " изъ лося, серны и пр. № 526.
" отбивныя изъ говядины № 527, 528.
" " телячьи № 529.
" " бараньи № 530.
" " свиныя № 531.
" по-любительски № 532.
" по персидски № 553.
" съ вареньемъ № 1330.
" изъ мозгоу № 554.
" съ шоколадомъ № 1329.
" монгерскія № 555.
" изъ грибовъ № 1145
" маршалъ № 556.
" изъ разныхъ круп № 1144.
" въ слоеномъ тѣстѣ № 557.
" изъ картофеля № 1148.
" въ папильотахъ № 558.
" рисовыя № 1141, 1329.
" съ бешамелью № 559.
" рыбныя № 992, 993.
Клекъ флейнъ № 564, 565.
Кашки жареныя № 575
" изъ домашнихъ птицъ № 756.
Кабакъ дикій № 581.
Курица жареная № 676.
" съ каштанами № 677.
" подъ соусомъ № 678.
" фаршированная № 680.
" жареная № 641.
Кацунъ съ рисомъ № 682.
" " каштанами № 683.
" подъ соусомъ № 684.
" фаршированные № 685.
" съ трюфелями № 686.
Кромешекъ № 726.
Курочата жареныя № 737.
" подъ соусомъ № 738.
Куи № 780.
Калья № 924.
" по-армянски № 928.
Кораси въ сметанѣ № 929.
" съ лукомъ № 930.
Карпій жареный № 941.
" фаршированный № 942.
Корюшка жареная № 944.
Карпій заливной № 960.
" а ля Ротшильдъ № 981.

Капуста цвѣтная № 1036, 1037, 1856.
" сафой № 326, 327, 328, 1038.
" пикированная № 1870.
" фаршированная № 1040, 1041.
" рубленая 1871.
" брюссельская № 1039.
" подъ соусомъ № 1042.
" ея сохраненіе № 1874.
Коренья сладкіе № 1015.
Кукуруза № 1046.
Коротель № 1062.
Кайманъ № 1100.
Каша гречневая № 1110, 1111.
" рамазанъ № 1112.
" пуховая № 1113.
" изъ смоленск. круп № 1114, 1115, 1116
" на грибномъ бульонѣ № 1117.
" съ дичью № 1118, 1119.
" ячная № 1120
" шпенная № 1121.
" манная № 1122.
" рисовая съ сиропомъ № 1123.
" рисовая № 1288.
" по-итальянски № 1124.
" изъ слизяхъ № 1290.
" картофельная № 1125.
" съ бланчатымъ пирогомъ № 1126.
" изъ тыквы № 1286b.
" гурьевская № 1287.
Крупеникъ № 1165b.
Кутья № 1293, 1294.
Конфектъ изъ каштановъ № 1306.
" изъ риса № 1307.
" изъ грушъ № 1308.
" изъ яблоковъ № 1309.
Кремъ сливочный № 1311.
" кофейный № 1312.
" сабайонъ № 1313.
" шоколадный № 1314.
" чайный № 1315.
" ягодный № 1316.
" фруктовый № 1317, 1318.
" брюле № 1319.
Кисель клюквенный № 1323.
" овсяной № 1166b.
" на винѣ № 1324.
" гороховый № 1167.
" на квасу № 1325.
" картофельный № 1168.
" яблочный № 1326.
Кольца № 1327.
" съ ванилью № 1549.
Кекъ англійскій № 1535, 1536.
Крендель обыкновенные № 1485.
" заварные № 1486.
" жареные № 1487.
" сахарные № 1488.
" пикальные 1489.
" къ чаю и кофе № 1490.
" выборгскіе № 1491.
Куличъ обыкновенный № 1515, 1516, 1517.
" заварной № 1518.
Куличъ шоколадный № 1519.
" по-англійски № 1520.
" по-польски № 1521.
Корзинки № 1537.
Кильки съ яйцами № 1628.
Корзина маринованная № 1888.
Колбаса кишковость № 1911.
" ветчинная № 1912.
" итальянская сохлая № 1913.
" зимняя № 1914, 1915.
" итальянская обыкновенная № 1916.
" копченая № 1917, 1919, 1920.
" франкфуртская № 1918.
" кровяная № 1921, 1922.
" вѣнская № 1923.
" жидовская № 1924.
" рыбная, постная № 1925, 1932.
" бѣлая № 1926.
" болонская № 1927.
" гороховая № 1928.
" французская № 1929.
" нѣмецкая, кровяная № 1930.
" съ капустой № 1931.
" польская, сарделькн № 1933.
" съ чеснокомъ № 1934.
" съ перцемъ № 1935.
" съ языкомъ № 1936.
Копченіе мяса № 1942.
Крупа экономическая № 1944.
Конфеты султанскія № 1969.
Квасъ лимонный № 2003.
" красный хлѣбный № 2003, 2005, 2006
" экономическій № 2007.
" баварскій № 2008, 2009.
" имбирный № 2010.
" клюквенный № 2011.
" малиновый № 2012.
" черной смородины № 2013.
" клубничный № 2014.
" земляничный № 2015.
" вишневый № 2016.
" яблочный № 2017.
" грушевый № 2018.
" рябиновый № 2019.
Кислыя щи № 2026, 2027, 2028, 2029.
Кофе № 2069.
Кефиръ № 2077.
Квасъ Ивовежмева № 2185.
" Боткина № 2186.
" отъ кашля 2188, 2187.
" отъ кашля № 2187b.
Курительная эссенція № 2229, 2230.
Кольдъ-кремъ № 22-5, 2286.
Крысы и мыши, ихъ истребленіе № 2356.
Краска для яицъ № 2356, 2357.
Клей для фарфора и стекла № 2358, 2361, 2362, 2363.
Клей для бумаги № 2359.
" " дерева и фарфора № 2360.
" " янтаря № 2364.
" " рога, черепахи и кости № 2365.
" " глиняной посуды № 2366

Клей для валонъ № 2367, 2368.
„ жидкій, конторскій № 2369, 2370.
Комаръ, ихъ уничтоженіе № 2371.
Краска, свѣтящаяся въ темнотѣ № 2373, 2374.
Кнопки и пр. застёжки, ихъ уничтоженіе № 2375.
Крахмалъ для одежды, негорючій № 2376.
Каучукъ, его эластичность № 2377.
Карандашъ для мѣтки бѣлья № 2378.
„ металлическіе № 2379.
„ копировальные № 2380.
Краски масляныя, скоро высыхающія № 2381, 2382.

Л.

Ланспикъ № 299.
Лукъ корей жареный № 339.
„ испанскій въ сметанѣ № 1094.
„ корей отварной № 340.
„ рѣчатый отварной № 341.
„ „ жареный № 342.
„ шарлотъ жареный № 343.
Легкое подъ соусомъ № 502.
Лука кейбобъ грузинскій № 566.
Лось № 736.
Лещь жареный № 935, 936.
„ фаршированный № 937.
Лососина разварная № 950.
„ холодная уборная № 983.
Лебедь № 1030.
Лапшевникъ № 1169.
Лапша молочная № 1232.
„ постная № 1233.
„ вермишель № 1234.
Лошади № 1251.
Ликеръ безалкогольный № 2118.
„ абрикотинъ № 2119.
„ бордосскій № 2120.
„ кюрасо № 2121, 2122, 2123.
„ кофейный или мокко № 2124.
„ какао № 2125.
„ мараскинъ № 2126.
„ розовый № 2127.
„ кирш-вассеръ № 2128, 2129.
„ данцигскій № 2130.
„ шартрезъ № 2131.
„ ванилевый № 2132.
„ доншель-кюмель № 2133.
„ мятный № 2134.
„ анисовый голландскій № 2135.
„ роковый № 2136.
„ ананасный № 2137.
„ фіалковый № 2138.
„ клубничный № 2139.
„ земляничный № 2140.
„ малиновый № 2141.
Лепешки для приготовленія водокъ и ликеровъ № 2142.
Лепешки миндальныя № 1339, 1661.
„ мятныя № 2189.
Лепешки къ чаю № 1562.
„ содовыя № 2190.
Листки курительные № 2211, 2212, 2213.
Лакъ сапожный № 2382, 2383, 2384.
„ мягкій для стекла № 2385, 2386.
„ для бумаги № 2387.
„ „ масляныхъ картинъ № 2388.
„ „ хромо-литографій № 2389, 2390.
„ „ желѣза черный № 2391.
„ „ штамповки тканей № 2392.
„ „ предохраненія коллекцій отъ насѣкомыхъ № 2393.
„ прочный, блестящій № 2394.
„ для кожи блестящій № 2395.
„ „ „ бронзовый № 2396, 2397.

М.

Мацца картофельная № 338а.
Мозги подъ соусомъ № 605.
„ жареные № 606.
„ натуральные № 607.
Майонезъ, соусъ № 450.
„ изъ дичи № 668.
„ „ мозговъ № 451, 660.
„ „ телятины № 669.
„ „ курицы, каплуна или пулярки № 661.
„ „ омаровъ № 1013.
„ „ индѣйки № 662.
„ „ раковъ № 1014.
„ „ цыплятъ № 663.
„ „ рыбы № 1019.
„ сборный № 664.
„ изъ говядины № 665.
Масло раковое № 785.
„ сливочное № 322.
„ анчоусовое № 786.
„ изъ дичи № 323.
„ изъ селедки № 787.
„ а ля метръ д'отель № 324.
„ изъ сардинокъ № 788.
„ по-англійски № 1350.
Мурцовка № 925.
Молоки жареные № 991.
Малотъ изъ рыбы № 1019.
Мхали по-грузински № 1032.
Морковь фаршированная № 345, 1056.
„ подъ соусомъ № 1057.
„ съ крокетами № 1058.
„ „ омарами № 1059.
„ „ рубцами № 1060.
Макароны обыкновеннымъ способомъ № 1127.
„ по-итальянски № 1129.
„ по-неаполитански № 1128.
„ по-сицилійски № 1130.
„ по венеціански № 1131.
„ по-кардинальски № 1132.
„ съ творогомъ № 1293.
„ по-польски № 1296.
Мороженое сливочное № 1343.

Мороженое ванилевое № 1344.
" шоколадное № 1345.
" орѣховое № 1346.
" чайное № 1347.
" кофейное № 1348.
" фруктовое и ягодное № 1349.
Мусса № 1350b.
Миндаль № 1351.
Меренга № 1353.
Мо № 1365.
Мазурки вольскія № 1522.
Марципаны № 1564.
Мазарины № 1565.
Миндаль жареный № 1591.
Морошка печеная № 1820.
Мясной бульонъ въ плиткахъ № 2000.
" порошокъ № 1897.
" сокъ № 2209.
Масо, его печеніе № 1942.
" сладкое № 306, 499.
Молоко, его сохраненіе № 1957.
" сгущенное № 1958.
" сухое № 1969.
" миндальное № 1101.
Мякъ жареный медовой № 1973.
Мука рисовая № 2001.
Медъ обыкновенный № 2030.
" отличный № 2031.
" изъ патоки № 2032.
" крѣпкій № 2033.
" изъ березоваго соку № 2034.
" пахучій № 2035.
" нахваленный № 2036.
" липовый № 2037.
" малиновый № 2042.
" вишневый № 2038.
" виноподобный № 2039.
" лимонный № 2040.
" апельсинный № 2041.
" черной смородины 2043.
" клубничный № 2044.
" земляничный № 2045.
Малороссійская запеканка № 2076.
Мазь отъ мороза № 2191, 2192.
" " спиртовая № 2193.
" " прозрачная № 2196.
Масло камфарное № 2194.
Мыло дегтярное № 2116.
Мазь противъ вскакиванія № 2245.
Мятъ личной № 2256.
Масло макасарское № 2281.
" для волосъ № 2282, 2283.
Мыло глицериновое прозрачное № 2287.
" " жидкое № 2288.
" серное № 2289.
" оксиловое № 2290.
" Трудасъ № 2291.
" кремъ, амбруазъ № 2292.
" отбѣливающее № 2398.
" для шерсти № 2399.
" " стирки бѣлья № 2400.
" новый способъ № 2401.
Мыло домашнихъ способовъ № 2402.
" для цвѣтныхъ матерій № 2403.
Мухи, ихъ уничтоженіе № 2404.
Мазь колесная № 2405.
" для сбруи № 2106.
" " болотныхъ сапоговъ № 2407.
Митье шерсти № 2408.
Масса для перезабивныхъ пуговицъ № 2409.

Н.

Ножки телячьи № 608, 609.
" жареныя № 610.
" въ тѣстѣ № 611.
Начинка жареная № 943.
Напиваниеки № 1206.
Нуга № 1974.
Нашатокъ для возбужденія аппетита № 2068.
" " нюхательный № 2070.
" домовой № 2071.
Настойка горько-миндальная № 2096.
" фіялковая № 2097.
" ванилевая № 2098.
" амбровая № 2099.
" росно-ладонная № 2100.
" кагецу № 2101.
" дубовой коры № 2102.
" кусусовая № 2103.
" мускатнаго орѣха № 2104.
" сивая № 2105.
" розовая № 2106, 2107, 2108.
" красная № 2109, 2110.
" палевая № 2111.
" желтая № 2112, 2113.
" фіолетовая № 2116.
" зеленая № 2115, 2116.
Наливка кіевская № 2045.
" вишневая № 2143.
" черной сливы № 2144.
" черной смородины № 2145.
" малиновая № 2146.
" черемуховая № 2147.
" клубничная № 2148.
" розовая № 2149.
" рябиновая № 2150.
" изъ терна № 2151.
" земляничная № 2152.
" изъ ежевики № 2153.
" изъ шелковицы № 2154.
" изъ кизила № 2155.

О.

Окрошка № 289.
" изъ телятины № 290.
" " дичи № 291.
" сборная № 292.
Окорокъ коптить по англійски № 568.
" то же по-французски № 569.
" то же по-русски № 570.

Окорокъ каревый № 371.
Олень № 733
Осетрина жареная № 931.
Окуни жареные № 947.
Осетрина разварная № 967, 968.
" подъ разными соусами № 969.
" убористая заливная № 986.
" холодная № 987.
Оладьи манныя № 1179.
" пшеныя № 1180.
" изъ разныхъ круповъ № 1181.
" съ варенемъ или яблоками № 1182.
" миндальныя № 1273.
Облатки кремлевскія № 1340.
" сливочныя № 1341.
" на квасѣ № 1342.
Омлетъ съ варенемъ 1356, 1357.
" съ бешамелью № 1358.
" съ яблоками № 1359, 1360.
" съ ромомъ № 1361.
Огурцы соленые № 1824.
" жареные № 364.
" въ тѣстѣ № 1825.
" маринованные № 1826.
" зеленые № 1827.
" въ уксусѣ № 1829.
" нѣмецкіе № 1830, 1831.
" по-гречески 1051.
Орѣхи обливные № 1970.
" валеные № 1971.
Оршадъ № 2066.
Оводельдокъ 2197, 2198.
Окраска волосъ 2239, 2240, 2241.
Одеколонъ 2275, 2276.
Окраска рога и кости въ черный цвѣтъ № 2410, 2411.
" рога и кости въ перламутровый цвѣтъ № 2412.
" рога и кости въ серебряно-сѣрый цвѣтъ № 2413.
" рога и кости въ шоколадный цвѣтъ № 2414.
" разныхъ вещей въ красный цвѣтъ № 2416.
" перьевъ въ розовый цвѣтъ № 2417.
" " въ фіолетовый и синеватый цвѣтъ № 2418, 2419.
" " въ синій и зеленоватый цвѣтъ № 2420, 2421.
" " въ зеленый цвѣтъ № 2422.
" " въ оранжевый цвѣтъ № 2423.
" " въ цвѣтъ канэ № 2424.
" " въ бѣлый цвѣтъ № 2425.
" " съ бронзовыми кончиками № 2426.
" лентъ и шелковыхъ матерій № 2427.
" шерстяныхъ матерій № 2428.
" перьевъ въ черный цвѣтъ № 2429, 2430, 2433.
" перьевъ въ коричневый цвѣтъ № 2431, 2432.
" фанеръ въ черный цвѣтъ № 2434.
Окраска фанеръ въ голубой цвѣтъ № 2435.
" " въ желтый цвѣтъ № 2436.
" " въ зеленый цвѣтъ № 2437.
" " въ красный цвѣтъ № 2438.
" " въ пунцовый цвѣтъ № 2439.
" " въ оранж. цвѣтъ № 2440.

П.

Пирогъ кулебяка по-русски № 72.
" коровай изъ блиновъ № 73.
" " съ рисомъ и мозгами № 74.
" растегай съ рыбой № 75.
" " съ мясомъ № 76.
" или кокошникъ съ говядиной № 77.
" " съ телятиной № 77.
" " изъ птицы № 79.
" " изъ дичи № 80.
" воздушный № 1405.
" " изъ ягодъ или фруктовъ № 1406.
" " изъ мармелада № 1407.
" " изъ сливъ № 1408.
" " изъ яблокъ № 1409.
" сладкій по-русски № 1410.
" " парижскій № 81.
" " монъ-плезиръ № 1411.
" изъ печени налимовъ № 82.
" яблочный № 1412.
" архіерейскій № 83.
" сладкій пшеничный № 1416, 1417.
" царскій № 84.
" яблочный безъ тѣста № 1418.
" или пирожки изъ ревеня № 85.
" сладкій татарскій № 1419.
" или пирожки по-кибительски № 86.
" " " богемскій № 1420.
" " " рольтъ № 87.
" " " съ мозгами № 88.
" " " съ сѣчкой капустой № 89.
" " " съ морковью № 89а.
" " " съ сѣчкой капустой и цыплятами № 90.
" " " съ кислой капустой № 91.
" " " съ кислой капустой и грибами № 92.
" " " съ кислой капустой и рыбой № 93.
" " " съ кислой капустой, съ рыбой и грибами № 94.
" " " съ сѣчеными грибами № 95.
" " " съ сухими грибами № 96.
" " " съ солеными грибами № 97.
" " " съ гречневой кашей и грибами № 98.

Пирогъ или пирожки съ рисомъ и грибами № 99.
" " " съ рисомъ и рыбой № 100.
" " " съ пшенной кашей № 101.
" " " съ смоленскими крупами № 102.
" " " съ чечевицей крупами № 103.
" " " съ овсянцами крупами № 104.
" " " съ рыбой и визигой № 105.
" " " съ гипером № 106.
" " " съ печенью и кашей № 107.
" " " татарскій № 108.
Пироги бличатые № 109.
" четвертъ бушъ № 110.
" головани № 111.
" свадніе № 1421, 1422, 1423.
" шекъ кухенъ № 112.
" изъ селедки № 1028.
Пире изъ птицъ № 113.
" " дичи № 114.
" " каштановъ № 116.
" " зелени № 115.
" " картофеля № 117.
" " земляной грушки и пр. овощей № 118.
" " гороха, бобовъ и чечевицы № 119.
" " крупъ № 120.
" " томатовъ № 121.
Похлебка картофельная № 267.
Пощупинные гребенки № 309.
Почки водъ соусомъ № 515.
" въ сметанѣ № 516.
" изъ мадерѣ № 517.
" съ картофелемъ № 518.
Поросенокъ жареный № 577.
" " варенный № 578.
" " холодный № 579.
" " заливной № 580.
Печонка тушеная № 623.
" " жаренная № 624.
" " водъ соусомъ № 625.
" " въ сметанѣ № 626.
" " съ лукомъ № 627.
Пилавъ по-турецки № 641.
" по-азіатски вообще № 642.
" изъ телятины № 643.
" " говядины № 644.
Плавъ изъ курицы № 645.
" " кашукка № 646.
" " индѣйки № 647.
Паштетъ изъ печенки № 654.
" " рыбы № 994.
" " телятины № 655.
" " рябковъ № 995.
" " дичи № 656.
" страсбургскій № 657.
Перепела № 731, 732.
Потрохъ водъ соусомъ № 755.
Пескари жаренные № 945.
Простокваша № 1099.
Пампушки польскія № 1109.
" малороссійскія № 1275.
Пельмени изъ мясной капусты 1139.
" " сухихъ грибовъ № 1140
" рыбные № 1011.
" изъ свѣжей капусты № 1141.
" сибирскія № 495.
Пышки № 1183, 1184.
Пончики № 1205.
Пасха № 1297, 1298, 1299.
Пломъ-пудингъ № 1320
Пунши № 2072
Пуншъ гавсе № 1321.
" " королевскій 1322.
Пюре испанское № 1354.
Пломбиръ № 1369, 1370
Пирожное сухое № 1379.
" миндальное № 1380.
Пудингъ изъ картофеля № 1424.
" " телятины № 620
" овсяной № 1425.
" изъ ветчины № 621.
" " ягодъ № 1426.
" " печенки № 622.
" " творогу № 1427, 1428.
" " ржаного хлѣба № 1429, 1430. 1432.
" англійскій № 1433, 1434, 1435, 1436, 1437.
" по-индовски № 1438.
" изъ рису № 1439, 1440.
" " яблокъ № 1441, 1442.
" " картофеля № 1133.
" " макарони № 1443.
" " саго № 1444, 1445.
" " печенки № 1446.
" " каштановъ № 1447, 1448.
" " тыквы № 1449, 1450.
" " ягодъ № 1451.
" краковскій № 1452.
" изъ сметаны № 1453.
" " бѣлаго хлѣба № 1454.
" по индовски № 1012.
" грибной № 1095
Пампушки малороссійскій № 1492.
Печенье парижское № 1538, 1539, 1540.
" вѣнское № 1541, 1542.
" миланы № 1543.
" миндальное № 1544.
" розовое № 1545.
" ванильное № 1546.
" мускатное № 1550.
" берлинское № 1552.
" песочное № 1553.
" сухое № 1564.
" лимонное № 1566.
" кольца ванильныя № 1518.

Пряники батоны № 1567, 1568.
" медовые № 1569, 1570, 1571, 1572.
" сахарные № 1573, 1574, 1575, 1576, 1577.
" розовые № 1578.
" мятные № 1579.
" на сахарѣ съ медомъ № 1580, 1581, 1582.
" на патокѣ № 1583, 1584.
" отличные 1585, 1586.
" бѣлые 1587. 1588.
" миндальные № 1589.
" шоколадные № 1590.
Пюре дамуръ къ завтраку № 1710.
Пюре изъ грибовъ № 1896.
" " мясной № 1897.
Пастила яблочная № 1975.
" изъ крыжовника № 1976.
" " малины № 1977.
" " брусники № 1978, 1979.
" " вишни № 1980.
" " клубники № 1981.
" " земляники № 1982.
" " смородины № 1983.
" " груш № 1984.
" " черныхъ сливъ № 1985.
" " рябины № 1986.
" " вишенъ № 1987.
" разноцвѣтная № 1988.
Пикули № 1875, 1876
Пиво домашнее № 2021.
" деревенское (брага) № 2022
" англійское № 2023.
" изъ патоки № 2024.
" деревенское № 2025.
Пластырь липкій № 2200.
Помада для укрѣпленія волосъ № 2238.
Полосканіе рта Ботта № 2246.
" „одонтинъ" № 2247.
" разное № 2247b, 2248, 2249, 2250.
Пудра рисовая № 2263.
" въ кускѣ № 2257.
Подушечки душистыя для бѣлья № 2259.
Порошокъ зубной черный № 2260, 2261.
" отъ пота № 2199.
" зубной бѣлый № 2262.
" содовый № 2201.
" зубной розовый № 2264.
" зельтерскій № 2202.
" зубо-порошковый цвѣтъ № 2263.
" вкусительный № 2215, 2216, 2217, 2218.
" для чистки стали № 2441.
" " " всѣхъ металл. № 2442.
" " " золота 2443.
" дезинфекціирующій для ретирадъ № 2444.
Помада гелиотроп № 2293.
" mille fleurs № 2294.
" лилейная № 2295.
" розовая 2296.
Помада губная бѣлая № 2297.
" " розовая № 2298.
" " французская № 2299.
" " нѣмецкая № 2300.
Пиліе холодное № 2458.
Подпилъ растеній № 2459.
Почва, ея удобреніе № 2460.
Почвіе стекол № 2461.
Пиѳосемъ, ея уничтоженіе № 2462.

Р.

Растеній съ рыбой № 75.
" съ мясомъ № 76.
Рассольникъ изъ курицы № 136.
" " индѣйки № 137.
" " утки № 138.
" " гуся № 139.
" " сердца № 140.
" " жаренаго гуся № 141.
" " копченаго гуся № 142.
" " поросенка № 143.
" " свинины № 144.
" " телятины № 145.
" " баранины № 146.
" " зайца № 147.
" " почекъ № 148.
" " гусиныхъ потроховъ № 149
" " по-польски № 150.
Рагу № 503.
" изъ огурцовъ № 365.
Ростбифъ англійскій № 477.
Рубецъ подъ соусомъ № 508.
" " по-польски № 509.
" " по-нѣмецки № 510.
" " холодное № 511.
Рябчики жареные № 739.
" въ сметанѣ № 740.
" по-любительски № 741.
" фаршированные № 742.
" съ трюфелями № 743.
Рыба, жаренная обыкновен. способ. № 927.
" " въ сметанѣ № 928.
" особымъ способомъ № 997.
" маринованная № 1891, 1892, 1893.
" съ орѣховымъ соусомъ № 998.
" разварная особымъ способомъ № 999.
Рыбу солить № 1894.
Раки по-русски № 1020.
" по-польски № 1021.
" по-нѣмецки № 1022.
" фаршированные № 1023.
" а la bordelaise № 1024.
Рѣдька № 1048.
Рѣпа печеная № 1063.
" глазированная № 1064.
" подъ соусомъ № 1065.
" фаршированная № 1066.
Рѣшетки № 1205.h

Розочки № 1211.
Рыбато № 1255.
Рисъ запеченый № 1291.
" съ сабайономъ № 1292.
" отварной № 1293.
Рожки № 1551.
Ракоть-лукумь № 1869.
Растворъ трагакантовой камеди № 2230.
Рунные лычики № 2259.

С.

Супъ изъ кореньевъ № 151.
" " французскій № 152.
" " протальеръ № 153.
" " весенній № 154.
" " кульсенъ № 155.
" " армянскій хаше № 156.
" " грузинскій чахиртма № 157.
" " итальянскій № 158, 159.
" " польскій № 160.
" " малороссійскій № 161.
" " по-жидовски № 893.
" " царскій № 162.
" изъ рыбныхъ молокъ № 892.
" королевск. (potage à la Reine) №163
" изъ севруги № 891.
" " шелоучный № 164.
" изъ бѣлуги № 890.
" " яичный № 165.
" " раковый № 888, 889, 889b.
" " овсяной (постный) №164, 166, 167.
" " рыбный, на мясномъ бульонѣ №876
" съ гренками изъ ферша № 171.
" " " изъ сыра № 172 173.
" " " изъ селедки № 174.
" " " изъ сардинокъ № 175.
" " " изъ анчоусовъ № 176.
" съ кисло изъ куръ № 177.
" " " изъ птицъ № 178.
" " " изъ дичи № 179.
" " " изъ раковъ № 180.
" " " изъ рыбы № 181.
" " " съ взваромъ № 182.
" съ клецками изъ муки твердыми № 183.
" " " изъ муки пѣжными № 184.
" " " изъ бѣлаго хлѣба № 185.
" " " по-шведски № 186.
" " " изъ печенки № 187.
" " " изъ крупъ № 188.
" " " изъ яицъ № 189.
" " " изъ творогу № 190.
" " " изъ раковъ № 190a.
" " " изъ рыбы № 190b.
" " " изъ костныхъ мозговъ № 191
" " " изъ картофеля № 192.
" " " поджаренными № 193.
" " " по-чѣшски № 194.
" " " по-берлински № 195.
Супъ съ уточками изъ говядины № 196.
" " " изъ телятины № 197.
" " " изъ птицъ № 198.
" " " изъ дичи № 199.
" " " изъ дивера и печенки № 200
" " " изъ гречневой каши № 201.
" " " изъ сухихъ грибовъ № 202.
" " " изъ свѣжихъ грибовъ № 203.
" " " сухихъ грибовъ и каши № 204.
" " " свѣжихъ грибовъ и каши № 205
" " " изъ кислой капусты № 206.
" " " изъ свѣжей капусты № 207
" " " поджаренныя № 208.
" съ фрикадельо изъ говядины № 209
" " " изъ почекъ № 210.
" " " изъ телятины № 211.
" " " изъ птицъ № 212.
" " " изъ дивера и печенки № 213
" " " изъ творогу № 214.
" " " изъ грибовъ № 214a.
" " " изъ орѣховъ № 215
" " " изъ бѣлой фасоли № 216
" " " изъ чечевицы № 217.
" " " картофельной № 218.
" " " изъ рубцовъ № 219.
" " " изъ рубцовъ по-поль. № 220
" " " изъ телячьей головки № 221
" " " изъ дивера № 222.
" изъ домашней птицы № 223.
" " дичи № 224.
" " гусиныхъ потроховъ № 225.
" " свѣжихъ грибовъ № 226.
" " сухихъ грибовъ № 227.
" " соленыхъ грибовъ № 228.
" " свѣжей спаржи № 229.
" " солонины № 230.
" " ветчины № 231.
" " лука (постный) № 232, 233
" съ макаронами № 234.
" съ вермишелью № 235.
" со выдочками № 236.
" лапша № 236a, 237.
" пюре изъ птицъ № 238.
" " изъ томатовъ № 239, 240.
" " изъ крупъ № 241.
" изъ овсян. крупъ (Габеръ-супъ) №242, 243
" " изъ дичи № 244.
" " à la Margo № 245.
" " варшавскій № 246.
" " англійскій (Джаксонъ) № 247.
" " изъ гороху № 248.
" " изъ чечевицы № 249.
" " изъ бобовъ бѣлой фасоли № 250.
" " изъ картофеля № 251.
" " изъ земляной груши № 252.
" " изъ моркови № 253.
" " изъ луку № 254.
" " изъ брюквы № 255.
" " изъ рыбы № 913.
" " изъ тюри № 913, 256.
" " изъ раковъ № 914.
" " сборный № 257.

Супъ изъ спаржи № 258.
" изъ цвѣтной капусты № 58.
" изъ кардамона № 1256.
" молочный № 1237, 1238, 1239.
" изъ вишенъ № 1240.
" изъ ягодъ № 1241.
" саго на квасѣ № 1242.
" саго на молокѣ № 1243.
" изъ яицъ № 1244, 1245
" изъ кваса № 1246.
" изъ тюри № 1218.
Солянка грибная (постная) № 259.
" польская № 917.
" съ черными хлѣбомъ № 1105.
Солянка московская на сковородѣ № 639.
" рыбная № 916
" обыкновенная № 640, 1016.
Свекольникъ № 298.
Сладкое мясо № 499, 308.
Сардинки № 310.
Салатъ изъ сельдерея № 366.
" изъ турецкаго перцу 1805.
" изъ кислой капусты съ грибами № 367
" изъ брусничнаго варенья № 1806.
" " кислой капусты № 368.
" " свѣжей капусты № 369.
" лапушъ, ромешъ, цикор. по-франц. № 380.
" по-нѣмецки № 381, 382.
" по-польски № 383.
" по-англійски № 384.
" по-русски № 385.
" изъ свѣжихъ огурцовъ № 386.
" тотъже по-иной № 387.
" по вентерски № 388.
" картофельный № 389.
" изъ свеклы № 393.
" изъ брусники съ рѣдькой № 1807.
" изъ свеклы № 1808.
" изъ смородины № 1809, 1810.
" изъ дыни № 1810.
" брусника мочена № 1811.
" дыня мариноваая № 1814.
" яблоки мочены № 1815, 1816, 1817, 1818, 1819.
" морошка мочена № 1820.
" арбузъ моченый и маринованый № 1821, 1822.
" огурцы соленые № 1824.
" " въ тюрѣ № 1825.
" " маринованые № 1826.
" " зеленые № 1827.
" " корнишоны № 1828.
" " въ уксусѣ № 1829.
" " нѣмецкіе № 1830, 1833.
" свекла мочена № 1837.
Соусъ основной бѣлый № 412.
" основной красный № 413, 414.
" изъ каперцевъ № 415, 416.
" " цвѣтной капусты № 417.
" " зеленаго луку (холодный) № 418.
" " шампиньоновъ красный № 419.
" " шампиньоновъ бѣлый № 420.
Соусъ томатъ № 421.
" винный № 422.
" изъ свѣжихъ грибовъ № 423.
" " орѣховъ № 424.
" съ соей № 425.
" красный сладкій № 426.
" красный съ лукомъ № 427.
" кисло-сладкій съ лукомъ № 428
" бешамель № 428а.
" тортю № 429.
" къ пожарскимъ котлетамъ № 430.
" съ гребешками и сладкимъ мясомъ № 431.
" провансаль (холодный) № 432, 433, 434.
" венеціанскій № 435.
" голландскій № 436, 437.
" татарскій (холодный) № 438.
" крѣпкій № 439.
" сборный (холодный) № 440.
" изъ селедки № 441.
" французскій № 442.
" бѣлый № 443.
" изъ артишоковъ по-англійски № 444.
" " свѣжихъ огурцовъ № 445.
" " кольраби № 446.
" " коротеда или моркови № 447.
" " цвѣтной капусты № 448.
" " спаржи № 449.
" " " сардиновъ № 757.
" " анчоусовъ № 758.
" " съ каперцами по-англійски № 759.
" раковый № 764, 765.
" грибной № 766, 767.
" спаржевъ № 777.
" холодный № 771, 772.
" къ разварнымъ рыбамъ № 775.
" къ рыбнымъ пашетамъ № 776.
" итальянскій № 777.
" основной постный (кулэ) № 780.
" къ цвѣтной капустѣ, запеканой грушей и пр. № 1200.
" молочный для той же цѣли № 1201.
" польскій № 1202.
" итальянскій № 1203.
" на винѣ № 1213.
" бешамель со сливками № 1214.
" сабайонъ № 1215.
" ромовый № 1216.
" изъ сливъ № 1217.
" изъ малины № 1218.
" изъ земляники 1219.
" изъ клубники 1220.
" изъ черники № 1221.
" изъ черной смородины № 1222.
" изъ вишенъ № 1223.
" изъ яблокъ № 1224.
" розовый № 1225.
" изъ клюквы № 1226.
" миндальный № 1227.
" изъ сливъ № 1228.
" изъ каштановъ № 1229.

Соусъ изъ чернослива № 1220.
„ изъ изюма № 1221.
Студень говяжій № 504.
„ телячій № 505.
„ изъ свиныхъ № 506.
Соломка отварная № 519.
„ подъ соусомъ № 520.
„ изъ телятины № 520b.
Сальникъ № 576.
Свинки уши № 632, 638.
Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ № 634.
„ вѣнскія № 1938. 1939, 685. 686.
„ обыкновенныя № 1937. 637.
„ изъ мозговъ № 638.
Суфле изъ рябчиковъ № 711.
„ „ раковъ № 1225.
„ „ рыбной дичи № 712.
„ „ домашней птицы № 713.
„ „ телятины № 714.
Свистели № 724.
Серна № 784.
Спинки жареные № 949.
Стерлядь подъ соусомъ провансъ № 961.
„ заливная 985.
„ по-американски № 962.
„ жареная № 233.
„ по-русски № 958.
„ маринованная № 1890.
„ въ винѣ № 954.
„ съ трюфелями № 955.
Судакъ жареный № 956.
„ по-польски № 957.
„ по-вѣнски № 958.
„ фаршированная № 959.
„ гриле № 948.
„ въ винѣ № 960.
„ заливной № 984.
Сморчки разварные № 961
„ жареные № 982
Сигъ разварной № 962.
„ жареный № 946.
„ холодный № 989.
Соусъ подъ соусомъ № 990.
„ жареный № 938.
Студень изъ раковъ № 1026.
Спаржа № 1047.
Сморчки фаршированные № 1096.
Спинки изъ тюрюшекъ № 1134. 1135.
„ бланчатые № 1146.
Стружки № 1371. 1372, 1373.
Суфле ореховое № 1381.
„ изъ сметаны № 1382.
„ миндальное № 1383.
Сухари № 1493, 1523, 1524, 1525.
Спаржа новсегда № 1855.
Соя грибная № 1878, 1679.
„ анчоусная № 1880.
„ черносливная № 1881.
„ грибная № 1882.
„ изъ шампиньоновъ № 1883.
„ кабуль № 1884, 1886.
Сельди маринованныя № 1886.
Сало малороссійское № 1895.
Соломка № 1899, 1902.
„ провансъ № 1900.
„ французская № 1901.
„ англійская № 1903.
„ датская № 1904.
„ гамбургская № 1905.
„ американская № 1906, 1907.
Соленіе окороковъ по-англійски № 1908, 1909.
„ свиныхъ ножекъ № 1910.
Сохраненіе яицъ № 1943.
Сыръ картофельный № 194с.
„ изъ дичи № 363.
„ ножекъ № 1949.
„ изъ печенки № 364.
„ изъ грабель № 1212b.
„ къ завтраку № 1707.
„ яблочный 1364.
„ изъ слезъ № 1365.
„ англійскій № 1386.
„ пеншатель № 1950.
„ бри № 1951.
„ лимбургскій № 1952.
„ честеръ № 1953.
„ скоросѣлый № 1954, 1955.
„ его сохраненіе № 1956.
Сокъ виноградный № 1989.
„ малиновый № 2259.
„ мясной № 2210.
Сиропъ малиновый № 1990.
„ малиновый № 1991.
„ черной смородины № 1992.
„ клубничный № 1993.
„ земляничный № 1994.
„ кофейный № 1995.
„ ананасный № 1996.
„ лимонный № 1997.
„ фіялковый № 1998.
„ изъ искусственныхъ весенцій № 1999.
„ шампанскій для содовой воды № 215
Сбитень № 2067.
Соусъ обыкновенный № 2204.
„ сперанцевый № 2205.
„ спанцовый № 2206.
Спиртъ камфарный № 2207.
„ мятный № 2208.
Спанцовый уксусъ № 2209.
Свѣчи куритильныя гаремныя № 2219
„ парижскія № 2220, 2221.
„ серала № 2222.
„ обыкновенныя № 2223, 2224.
„ красныя № 2225.
Спирка бѣлья № 2310, 2311.
Свѣси охлаждающія № 2465, 2464, 2465.
„ нагрѣвающія № 2466.
Сургучъ красный № 2468, 2467.
„ черный № 2469.
„ зеленый № 2470.
„ розовый № 2471.
„ голубой № 2472.
„ синій № 2473.
„ золотой № 2474.

Сургучъ бѣлый № 2475.
„ прозрачный № 2476.
Серебреніе порошкомъ 2477.
„ жидкостью № 2478.

Т.

Тартинки изъ мозговъ № 26.
„ „ почекъ № 27.
„ „ телятины № 28.
„ „ говядины № 29.
„ „ птицъ № 30.
Телятина жареная № 587.
„ „ въ рагоминахъ (вомпе) № 588.
„ „ съ ананасами № 589.
„ „ для друзей № 590.
„ „ по-шведски (холодная) № 591.
„ „ подъ бешамелью № 592.
„ „ а la петръ д'отель № 593.
Тетерька жареная № 715.
„ „ фаршированная № 716.
„ „ обыкновеннымъ способомъ № 717.
Туръ № 735.
Тюря № 926.
Треска свѣжая № 1000, 1001.
„ „ соленая и сушеная № 1002.
„ „ запеченная на молокѣ № 1003.
„ „ на винѣ № 1004.
„ „ на сливкахъ или сметанѣ 1005.
Тѣльное № 1010.
Тыква запеченная въ сливкахъ № 1043, 1252.
„ „ жареная № 1044.
Тыквенникъ № 1212.
Творожники или сырники № 1134, 1135.
Толча грузинская № 1250.
Трубочки со сливками, 1387, 1388.
Тортикъ № 1389.
Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное и сдобное № 1459.
„ „ ландрное № 1460.
„ „ слоеное № 1461.
„ „ разсыпчатое № 1462.
„ „ рубленое № 1463, 1464.
Тортъ миндальный № 1597, 1598.
„ „ вѣнскій № 1599, 1600, 1601, 1602.
„ „ разсыпчатый № 1603, 1604, 1605, 1606.
„ „ на скорую руку № 1607.
„ „ шоколадный № 1608, 1609.
„ „ юбилейный № 1610.
„ „ орѣховый № 1611.
„ „ Петра № 1612.
„ „ Жюдикъ № 1613.
„ „ изъ картофельной муки № 1614.
„ „ англійскій № 1615, 1616, 1617.
„ „ помбричный № 1618.
„ „ королевы Изабеллы № 1619.
„ „ сливочный № 1620, 1621.
„ „ бисквитный № 1622.
Точать, консерви № 1854.

У.

Уши съ говядиной № 46.
„ съ телятиной № 47.
„ изъ птицъ № 48.
„ „ ливера и печенки № 49.
„ „ каши № 50.
„ „ сушеныхъ грибовъ № 51.
„ „ сушеныхъ грибовъ съ кашей № 52.
„ „ свѣжихъ грибовъ № 53.
„ „ „ „ „ съ кашей № 54.
„ „ грибовъ и каши № 55.
„ „ кислой капусты № 56.
„ „ „ „ съ грибами № 57.
„ „ „ „ съ рыбой № 58.
„ „ „ „ съ рыбой и грибами № 59.
„ „ свѣжей капусты № 60.
„ „ рыбы № 61.
„ водяренныя № 62.
Уши свиныя № 632, 1 33.
Утка жареная № 698.
„ съ каштанами № 699.
„ съ рисомъ № 700.
„ съ трюфелями № 702.
„ подъ соусомъ 701.
„ съ капперами № 703.
„ съ краснымъ виномъ № 704.
„ дикая № 716.
Ухо изъ карасей № 877.
„ „ стерляди № 878.
„ „ „ на шампанскомъ № 879.
„ „ лещиное № 880.
„ „ печени лещиной № 881.
„ „ пискарей № 882.
„ „ окуней № 883.
„ „ осетрины № 884.
„ „ бѣлуги № 885.
„ „ севрюги № 886.
„ „ сомовины № 887.
Уксусъ для маринованія рыбъ № 1841.
„ „ „ мяса № 1842.
„ „ „ салата № 1843.
„ „ „ фруктовъ и ягодъ № 1844.
„ „ „ овощей № 1845.
„ свинцовый № 2209.
„ купоросный № 2226, 2227, 2228.
„ туалетный № 2276.

Ф.

Фаршъ изъ сыру № 25.
Фрикадель изъ говядины № 63.
„ „ почекъ № 64.
„ „ ливера № 65.
„ „ телятины № 66.

Фрикадель изъ птицы № 67.
» » творогу № 68.
» » рыбы № 69.
» » грибовъ № 70.
» » орѣховъ № 71.
Фритюръ № 122.
Фаше съ трюфелями № 486.
Формажъ царскій № 612.
» обыкновенный № 613, 614.
» изъ илекъ № 1017.
Фрикасе изъ грудинки № 615.
» » птицы № 616.
» » телятины № 617, 618.
» » мелкой птицы 619.
Форель разварная № 962.
» на вертелѣ № 963, 964.
» подъ разными соусами № 965.
» на сковородѣ 966.
Фасоль или турецкіе бобы и ихъ хлопчатникъ № 1027а.
» бѣлая № 1028b.
» консервы № 1846, 1847, 1849.
Финансиеръ № 2279, 2280.

Х.

Холодникъ или холодецъ № 922, 268.
Хрѣнъ № 453.
Хвости подъ соусомъ № 561.
Хворостъ № 1207, 1208, 1209.
Хлѣбъ ржаной кисловатый № 1465.
» сытный № 1466.
» шведскій № 1467.
» домашній № 1468.
» картофельный № 1469.
» мясной № 1470.
» американскій 1471.
» пеклеванный № 1472.

Ц.

Цыплята по-польски № 671.
» фаршированные № 672.
» подъ соусомъ № 673.
» à la Марго № 674.
» подъ разными гарнирами № 675.
Цимисъ жидовскій № 1061.
Цукаты № 1966.
Цементъ скоро затвердѣвающій № 2479.

Ч.

Чернила для гектографа фіалетовыя № 2480.
Чернила для гектографа красныя № 2481.
» » письма французскія № 2482.
» » » ализариновыя Леонарди № 2483.
» » » по прописной фармакопеѣ № 2484.
» » » обыкновенныя № 2485.
» » » фіолетовыя № 2194.
» » » зеленыя № 2495.
» » » желтыя № 2496.
» » » золотыя или серебряныя 2497.
» » » красныя № 2498.
» » » хромовыя или камневыя № 2486, 2497.
» копировальныя № 2488, 2489, 3490.
» штемпельныя красныя № 2491.
» » » лиловыя № 2492.
» » » фіолетовыя № 2493.
» для мѣтки бѣлья черныя № 2499.
» » » » пурпуровыя № 2500.

Ш и Щ.

Шекъ кухенъ № 112.
Щи съ грибами (постныя) № 260, 261.
» кочныя № 262.
» изъ свѣжей капусты № 263.
» изъ кислой капусты № 264.
» сборныя № 265.
» зеленыя № 266.
Штуфатъ по-итальянски № 476.
Шпель языкъ № 447.
Шампиньонъ № 562.
Шилошонъ грузинскій № 747.
Щука жареная № 934.
» по-жидовски 971, 972, 973.
» по-итальянски № 974.
» тушеная № 975.
» въ сметанѣ № 976.
» по-нѣмецки № 977.
Шпинатъ № 1029, 1888.
Шарлотъ № 1031, 1889.
Шарлотъ яблочный 1391, 1392.
» изъ ягодъ или фруктовъ № 1393.
» » чернаго хлѣба № 1394.
» съ вареньемъ № 1395.
» изъ бланшъ № 1396.
Шенежки № 1483.
Шпакъ кухенъ № 1494, 1495, 1496.
Шнурчка изъ березоваго сока № 2057.
» изъ сока клена № 2058.
Шербетъ № 2061.
Шоколадъ № 2065.
Шампанское изъ ягодъ № 2157, 2158, 2159.
Шампунь для мытья головы № 2284.

Э.

Эльсиръ зубной № 2251, 2252.
Эссенція одеколовая № 2277.
" куритольная № 2220, 2230.

Я.

Яйца фаршированныя № 24.
" гусиныя № 1147.
" свѣжія № 3 6.
" всмятку № 357.
" вкрутую № 358.
" выпускныя № 360, 361, 362.
" ихъ сохраненіе № 1943.
Языкъ подъ соусомъ № 512.
" по-англійски № 513.
" по-итальянски № 514.
" съ грибами № 526.
Яичница выпускная № 1148.
" съ колбасой № 1149.
Яичница съ ветчиной № 1150.
" съ говядиной № 1151.
" съ телятиной 1152.
" съ бараниной № 1153.
" съ свининой № 1154.
" съ рыбой № 1155.
" съ дичью № 1156.
" съ чернымъ хлѣбомъ 1157.
" съ лукомъ № 1158.
" съ картофелемъ № 1159.
" съ треской № 1160.
" съ почками № 1161.
" съ печенкой № 1162.
" съ молоками № 1163.
" съ икрой по-грузински № 1164.
" по-французски 1165.
" фондю № 1166.
Яблоки въ тѣстѣ № 1208.
" тушеныя № 338.
" съ рисомъ № 1375.
" жареныя № 1376.
" въ гратинѣ № 1377.
" съ лапшой № 1378.
" моченыя № 1815, 1816, 1817, 1818, 1819.
Ягоды пикированныя № 1967.

ЗАМѢЧЕННЫЯ ОПЕЧАТКИ.

				Напечатано:	Слѣдуетъ читать:
8 стран.	8 стр.	снизу		съ рисомъ или рыбой	съ рисомъ и рыбой
278 „	11 „	„		тотчасъ	часто
327 „	10 „	„		Ломпано	Ломпопо
406 „	13 „	сверху		Магарины	Мазарины
507 „	1 „	„		Ломпано	Ломпопо
530 „				Уборка стола.	Уборка стола въ Свѣтлое Христово Воскресенье.
547 „	5 „	снизу		въ водѣ	въ видѣ
551 „	13 „	„		ежедневной соли?	ежедневной пищи?
566 „	9 „	сверху		куркумой	кукурузой
569 „	12 „	снизу		въ видѣ мыла	въ видѣ мѣла