2.65
197
808-13
1490

ДЕШЕВЫЙ РУССКІЙ СТОЛЪ

ИЛИ

ИСКУССТВО ѢСТЬ ВКУСНО, ЗДОРОВО и ДЕШЕВО.

РУКОВОДСТВО,

СОДЕРЖАЩЕЕ ВЪ СЕБѢ БОЛѢЕ **685** НАСТАВЛЕНІЙ ДЛЯ ЛЮДЕЙ НЕЗНАКОМЫХЪ СЪ ПОВАРЕННЫМЪ ИСКУССТВОМЪ

КЪ

ПРИГОТОВЛЕНІЮ РАЗЛИЧНѢЙШИХЪ КУШАНЬЕВЪ, ПРОСТЫХЪ, ПАРАДНЫХЪ, СКОРОМНЫХЪ И ПОСТНЫХЪ, ХЛѢБОВЪ, БУЛОКЪ, ПИРОЖНЫХЪ И ПРОЧ. ПЕЧЕНІЙ, ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ПРИПАСОВЪ, ВАРЕНЬЕВЪ, ПРИГОТОВЛЕНІЯ РАЗЛИЧНЫХЪ НАПИТКОВЪ, КВАСУ, НАЛИВОКЪ И ПР. И ПР., СЪ УКАЗАНІЕМЪ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХЪ ПРИЗНАКОВЪ СВѢЖЕСТИ И ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ПРОВИЗІИ, ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНІЯ КАЖДАГО КУШАНЬЯ, И РАЗВѢСА ПРОСТѢЙШИМЪ СПОСОБОМЪ СТАКАНАМИ, РЮМКАМИ И ЛОЖКАМИ.

Составилъ и издалъ **П. Андреевъ.**

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

1868.

Вор-1
1490

ДЕШЕВЫЙ
РУССКІЙ СТОЛЪ

ИЛИ

ИСКУССТВО ѢСТЬ ВКУСНО, ЗДОРОВО и ДЕШЕВО.

81/63ч

РУКОВОДСТВО,

СОДЕРЖАЩЕЕ ВЪ СЕБѢ БОЛѢЕ **685** НАСТАВЛЕНІЙ ДЛЯ ЛЮДЕЙ НЕЗНАКОМЫХЪ СЪ ПОВАРЕННЫМЪ ИСКУССТВОМЪ

КЪ

ПРИГОТОВЛЕНІЮ РАЗЛИЧНѢЙШИХЪ КУШАНЬЕВЪ, ПРОСТЫХЪ, ПАРАДНЫХЪ, СКОРОМНЫХЪ И ПОСТНЫХЪ, ХЛѢБОВЪ, БУЛОКЪ, ПИРОЖНЫХЪ И ПРОЧ. ПЕЧЕНІЙ, ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ПРИПАСОВЪ, ВАРЕНЬЕВЪ, ПРИГОТОВЛЕНІЯ РАЗЛИЧНЫХЪ НАПИТКОВЪ, КВАСУ, НАЛИВОКЪ И ПР. И ПР., **СЪ УКАЗАНІЕМЪ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХЪ ПРИЗНАКОВЪ СВѢЖЕСТИ И ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ПРОВИЗІИ, ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНІЯ КАЖДАГО КУШАНЬЯ, И РАЗВѢСА ПРОСТѢЙШИМЪ СПОСОБОМЪ СТАКАНАМИ, РЮМКАМИ И ЛОЖКАМИ.**

Составилъ и издалъ **П. Андреевъ.**

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

1868.

24784-0

2011123555

Типографія А. Головачева. Возн. пр. д. № 28 и 81.

БИБЛІОТЕКА

ВСТУПЛЕНІЕ.

Цѣль нашей книги—научить хозяевъ умѣть распоряжаться хозяйствомъ, т. е. съ относительно малыми тратами, имѣть вкусный и здоровый столъ. Для этого необходимо основательное знаніе, 1) кухни, т. е. всѣхъ ея принадлежностей, 2) провизіи, чтобы хозяйка умѣла отличать хорошую отъ дурной, 3) развѣса, т. е. чего сколько положить въ то или другое кушанье, и 4) приготовленія самыхъ кушаньевъ.

Займемся предварительно кухней и кухонною утварью. Въ настоящее время готовятся кушанья почти исключительно на плитѣ и въ духовой печи, русскія печи совершенно выводятся изъ употребленія. Смотря по квартирѣ бываютъ разныя плиты: въ иныхъ такія маленькія плиты съ двумя конфорками, безъ духовой печи, что на нихъ едва можно приготовить два-три кушанья. Вотъ при такомъ-то именно неудобствѣ совѣтуемъ хозяйкамъ строго придерживаться правилъ, изложенныхъ нами въ этой книгѣ, и они могутъ быть увѣрены, что, слѣдуя нашимъ совѣтамъ, избѣжатъ всякой суетни, лишней траты дровъ и успѣютъ во время приготовить вкусный обѣдъ.

Въ кухнѣ необходимы полки для посуды и шкафъ или катокъ, т. е. столъ со шкафомъ, куда класть разные припасы. Кухню необходимо содержать въ крайней чистотѣ; посуда должна быть вычищена, вымыта и разставлена по своимъ мѣстамъ. Пыль со стѣны нужно обметать каждую недѣлю; а полки наружныя и въ шкафахъ мыть щелокомъ съ пескомъ, столъ же или катокъ смывать каждый день. Таракановъ и мухъ нужно выводить слѣдующими безвредными средствами: гороховою мукою, бурою, ошпаривать кипяткомъ и проч

Кухонная посуда раздѣляется на деревянную, мѣдную, желѣзную и глиняную; здѣсь я буду говорить о посудѣ, собственно принадлежащей къ кухнѣ. Изъ деревянной посуды необходимы *): *квашня для хлѣбовъ, и двѣ или три поменьше, для булокъ, ситнаго хлѣба и кренделей.* Ихъ можно замѣнять горшками или какой нибудь другой посудой, но деревянныя квашенки лучше, удобнѣе и прочнѣе. Лотки и ночвы для сѣянія муки и вываливанія тѣста для хлѣбовъ, булокъ и кренделей; доски, на которыхъ рубятъ говядину, шинкуютъ коренья, кладутъ свалянныя и приготовленныя для печенья булки и крендели; разныя веселки, мутовки и скалки; корытцы и чашки, для рубленія разныхъ начинокъ, фаршей и тому подобнаго; лоханки для вымачиванія мяса и рыбы; сита разныхъ сортовъ и рѣшета. Все это можно имѣть въ большемъ или меньшемъ количествѣ, смотря по тому,

*) Посуда, безъ которой можно обойтись въ маломъ хозяйствѣ, напечатана курсивомъ.

колько нужно. Но чтобы для каждой хозяйки было виднѣе, то я считаю нужнымъ сдѣлать полный реэстръ всей кухонной посудѣ, изъ котораго можно убавить, смотря по семейству и состоянію.

Мѣдная посуда.

Кастрюль разной величины съ крышками 12.

Мѣдныхъ, вылуженныхъ формъ, разной величины, для желе, бламанже, галантиру и печенья различныхъ пирожныхъ, 3.

Къ нимъ маленькихъ формъ сколько угодно, но по крайней мѣрѣ 12.

Продолговатая мѣдная кастрюлька для варенія рыбы 1.

Форма съ крышкою, для варенія въ водѣ пудинговъ, 1.

Ступка мѣдная 1.

Ступка мраморная 1.

Посуда изъ бѣлаго желѣза или жести.

Рѣшетчатая ложка или шумовка, для сниманія съ бульона пѣны, 1.

Терокъ различной величины, 3.

Тазикъ съ рѣшетчатымъ дномъ, для откидыванія зелени, макароновъ и прочаго, 1.

Кружки разной величины, 3.

Глубокое блюдо для паштета, 1.

Блюдо плоское, для печенья воздушныхъ и тянутыхъ пироговъ, 1.

Также дѣлаютъ блюда мѣдныя, вылуженныя и оловянныя.

Два или три ковша мѣдные, вылуженные, или изъ бѣлаго желѣза, 3.

Одна или двѣ чумички изъ бѣлаго желѣза, потому что онѣ гораздо опрятнѣе, чѣмъ деревянныя чумички, 2.

Нѣсколько разной величины воронокъ жестяныхъ или мѣдныхъ, вылуженныхъ, 4.

Формы.

Трубка для колецъ, 1.

Вафельная форма 1.

Форма для стружекъ 1.

Форма для трубочекъ 1.

Маленькія жестяныя формы, для печенія разныхъ пирожныхъ; онъ дѣлаются сердечками, звѣздочками, круглыя и продолговатыя; ихъ можно имѣть, по крайней мѣрѣ, 25.

Рѣзецъ для обрѣзыванія пирожнаго, 1.

Шпиковальныя иглы разныхъ сортовъ, 3.

Жестяная трубочка для выжиманія сердцевины изъ яблоковъ и прочаго, 1.

Трубочка для вырѣзанія картофеля на манеръ молодого, 1.

Большой, широкій ножъ, для рубленія мяса на котлеты и фарши, 1.

Ножей разной величины, 4.

Желѣзная посуда.

4 противня и сковороды разной величины, маленькія сковородки (8) для печенья гречневыхъ и разныхъ другихъ блиновъ.

Желѣзные листы для печенья разныхъ хлѣбовъ, булокъ, кренделей и разнаго пирожнаго.

Ухваты разной величины (нужны только тѣмъ, кто готовитъ въ печкѣ), кочерга, сковородникъ, щипцы и лопатка для угольевъ.

Двѣ сѣчки, одна обыкновенная, другая на манеръ буквы S.

4 чугуна разной величины. Въ зажиточныхъ домахъ дѣлаютъ чугуны мѣдные, вылуженные внутри или выложенные глазурью; ихъ называютъ мѣдники, и они гораздо прочнѣе чугунныхъ.

Деревянная посуда.

Квашня для хлѣбовъ, квашенки разной величины, для булокъ, ситнаго или пеклеваннаго хлѣба и для кренделей, 3.

Чашки, въ которыя кладутъ свалянные хлѣбы, плетеныя или деревянныя, 6.

Лотки для сѣянія муки и вываливанія тѣста.

2 корытца, въ которыхъ рубятъ мясо и разныя начинки.

Кадка для затору пива и квасу; другая, въ которой разводятъ квасъ.

Боченки для пива и квасу.

Ушаты и ведра для воды.

Лоханки, продолговатыя кадочки, въ которыхъ мочатъ мясо и рыбу.

2 сита и 2 рѣшета.

Доска съ закраинами, на которой рубятъ фаршъ и мясо для котлетъ.

Доски, на которыя кладутъ свалянныя булки и сдѣланные крендели, приготовленные для печенья и маленькія веселки и мутовки.

Лопатка, которой берутъ тѣсто, когда валяютъ ржаные хлѣбы.

Лопаты для сажанія въ печь хлѣбовъ, булокъ и пироговъ.

Скалки для слоенія тѣста и другія скалки, для раскатыванія тѣста для пироговъ.

Вѣнчикъ, для сбиванія сливокъ, и выгнутая вилка для поднятія яичныхъ бѣлковъ.

Посуда глиняная.

Горшки бываютъ простые и муравленные и употребляются для приготовленія кушанья въ русской печи и другихъ цѣлей, наприм.: растворенія тѣста, сохраненія провизіи; ихъ должно имѣть нѣсколько, разной величины.

Корчаги для квасу и пива.

Глиняные противни.

Форма для караваевъ и сальниковъ.

Есть еще поваренная посуда чугунная, покрытая внутри эмалью; ею вполнѣ можно замѣнить мѣдную; она довольно прочна и въ ней здорово готовить кушанье.

Вообще всю посуду кухонную должно содержать въ чистотѣ; послѣ каждаго употребленія необходимо ее вымыть и вычистить; деревянную мыть щелокомъ, съ пескомъ, а мѣдную всего лучше чистить слѣдующимъ образомъ: нужно имѣть кадочку съ квасною гущею, когда кастрюли болѣе не нужны, то положить ихъ въ гущу часа на три или болѣе, а потомъ вымыть горячей водой. Иногда необходимо мѣдную посуду чистить снаружи мелкимъ кирпичемъ съ уксусомъ или золой. За недостаткомъ гущи, или когда кастрюли пригорѣли, ихъ не слѣдуетъ скрести ножемъ, а положивъ въ нихъ золы, налить водою, поставить въ печь или на плиту, выварить, и наконецъ, вымыть. Также не позволять чистить кастрюли внутри пескомъ, потому что отъ этого сходитъ полуда, а при недосмотрѣ это можетъ обратиться во вредъ для здоровья; а потому хозяйка или экономка должны по временамъ осматривать полуду на мѣдной посудѣ. Мѣдную посуду, смотря по ея употребленію, должно лудить, по крайней мѣрѣ, разъ въ годъ. Глиняную посуду каждый разъ послѣ употребленія слѣдуетъ вымыть и поставить въ печь, чтобъ она просохла. Мѣдныя формы для пирожнаго тотчасъ послѣ употребленія вымыть, вытереть сухимъ полотенцемъ, а иногда ихъ нужно также выварить съ золой. Вафельныя формы и формы для трубочекъ послѣ употребленія мыть не нужно, а только вытереть чистымъ полотенцемъ; держать ихъ нужно въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ онѣ не ржавѣли.

Противни и сковороды послѣ употребленія слѣдуетъ чистить золой.

Кухонное бѣлье.

Въ кухнѣ должно имѣть достаточное количество бѣлья. Вотъ реэстръ самаго необходимаго:

Полотенцевъ толстыхъ 12.

Полотенцевъ тонкихъ 12.

Фартуковъ или передниковъ 6—12.

Квашенниковъ, для накрыванія тѣста, разной величины, 6.

Салфетокъ, для процѣживанія желе, бламанже и галантировъ, 3.

Слѣдуетъ наблюдать, чтобъ бѣлье всегда было хорошо вымыто; чистота и опрятность суть основныя правила повареннаго искусства.

ОТДѢЛЪ I.

Закупка, сбереженіе и распредѣленіе провизіи.

Запасать припасы, которые входятъ въ составъ большей части кушаньевъ и удобно сохраняются, конечно, выгоднѣе, чѣмъ покупать ихъ по мелочамъ, такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ они обходятся и дороже и вмѣстѣ съ тѣмъ зачастую случается недовѣсъ. Запасъ провизіи вовсе не требуетъ такихъ большихъ единовременныхъ расходовъ, какъ думаютъ многія нынѣшнія хозяйки; а между тѣмъ какое удобство для нихъ же — имѣть все необходимое подъ рукою, сколько этимъ сберегается времени и денегъ. Для небольшого семейства изъ 4—5 человѣкъ достаточно запасти на мѣсяцъ слѣдующую провизію: 20 ф. крупичатой муки (1 руб. 20 коп.) *), 4 ф. заправочной муки (20 к. с.), 2 ф. кар-

*) Помѣщаемъ въ скобкахъ среднія цѣны этимъ припасамъ въ Петербургѣ, 1) чтобы нагляднѣе показать читателямъ до какой суммы можетъ простираться единовременный расходъ при запасаніи провизіи, и 2) чтобы познакомить съ цѣнами хозяекъ.

тофельной муки (20 к. с.), 10 ф. гречневой крупной крупы (35 к. с.), 5 ф. гречневой средней крупы (20 к. с.), 5 ф. пшенной крупы (25 к. с.), 3 ф. перловой крупы голландки (30 к. с.), 5 ф. манной крупы (35 к. с.), 3 ф. смоленской крупы (30 к. с.), 5 ф. рису (50 к. с.), 3 ф. овсяной крупы (15 к. с.), 5 ф. сушонаго бѣлаго гороха (20 к. с.), 3 ф. сушонаго зеленаго горошка (отъ 16 к. до 60 к. с. за фунтъ), 3 ф. бѣлой фасоли (30 к. с.), 3 ф. чечевицы (20 коп. с.), 10 ф. крупной соли для кушанья (35 к. с.), 5 фунтовъ мелкой соли для стола (20 к. с.), 5 ф. обыкновенныхъ макаронъ толстыхъ (45 к. с.), 5 ф. макаронъ полутолстыхъ (45 к. с.), 3 ф. вермишели (27 к. с.), 10 ф. чухонскаго масла (2 р. 20 к. с.), 10 ф. русскаго масла (2 р. с. *), 100 штукъ яицъ (1 р. 50—1 р. 80 к.), 1/2 ф. русскаго перца **) (15 к. с.), 1/2 ф. англійскаго перца (15 к. с.), 1/4 ф. лавроваго листа (15 к. с.), 1/8 ф. гвоздики (10 к. с.), 1/8 ф. корицы (10 к. с.), 1/8 ф. кардамону (50 к. с.), 1/8 ф. мушкатнаго орѣха (20 к. с.), 1/8 ф. мушкатнаго цвѣта (20 к. с.), 2 ф. изюма (30 к. с.), 3 ф. кишмиша (40 к. с.), 3 фун. коринки

*) Русское масло употребляется только для жаренья пирожковъ, блиновъ, и пр. Вмѣсто него можно употреблять говяжій жиръ или фритюръ, о которомъ будетъ сказано ниже.

**) Совѣтуемъ покупать пряности не въ овошенныхъ лавкахъ, а у дрогистовъ, гдѣ онѣ гораздо доброкачественнѣе и дешевле, изъ которыхъ укажемъ на фирму: Рульковіусъ и Гольмъ, на углу Большой Мѣщанской и Демидова переулка, д. Скребицкаго (№ 27—5) въ С.-Петербургѣ.

(35 к. с.), 3 ф. чернослива (60 к. с.), 2 ф. сладкаго миндаля (70 к. с.), 1/2 ф. горькаго миндаля (20 к.), 2 ф. шепталы (30 к. с.), 1 ф. сарептской горчицы (40 к. с.), 10 ф. бѣлаго сахарнаго песку (1 р. 80 к.), 5 ф. желтаго сахарнаго песку бастеру (75 к. с.). Мѣшокъ картофелю (1 р. с.—лѣтомъ, 1 р. 75 к. зимою), 1 четверикъ рѣпчатаго луку (75 к. с.). Сохранять всѣ эти припасы весьма легко, такъ какъ для этого не нужно особеннаго помѣщенія, а просто шкафъ съ отдѣленіями и ящиками, который долженъ стоять въ сухомъ, но прохладномъ мѣстѣ. При этомъ, однако, во избѣжаніе излишней траты времени, необходимо, чтобы въ кладовой или шкафѣ все было на своемъ мѣстѣ. Мука и крупы должны сохраняться въ деревянныхъ или стеклянныхъ банкахъ; изюмъ, перецъ, мелкій сахаръ и пр. въ выдвижныхъ ящикахъ и банкахъ; нѣкоторыя же вещи можно держать просто въ картузахъ, какъ онѣ куплены, напр.: макароны, миндаль и т. п. Масло русское и чухонское сохраняется, въ небольшомъ хозяйствѣ, въ кадушкахъ или горшкахъ, въ значительномъ же хозяйствѣ можно, развѣсивъ его полуфунтами, скатать изъ каждаго куска шарики и сохранять такимъ образомъ; при выдачѣ же провизіи, выдавать 1, 2 шарика, смотря сколько фунтовъ требуется для приготовленія кушаньевъ. Мызное или столовое масло не запасается въ большомъ количествѣ и сохраняетси въ кадушкѣ или въ горшкѣ, причемъ его нужно промыть въ соленой водѣ, хорошенько умять, налить сверху соленой воды и покрыть чистою тряпочкою. Въ кладовой или шкафѣ необходимо

имѣть для выдачи провизіи: 1) столовую серебряную ложку, 2) двѣ здоровыя деревянныя ложки: одну побольше, другую поменьше, 3) мѣдный или жестяной гарнецъ, и 4) два стакана средней величины; такихъ стакановъ въ обыкновенной бутылкѣ — 3, а въ гарнцѣ—12.

Въ холодное время года, осенью и зимою, выгоднѣе также закупать на нѣсколько дней мясную провизію: изъ большого куска мяса гораздо легче выгадать нѣсколько вкусныхъ кушаньевъ, употребивъ кости и части похуже на супъ, а мякотные куски на жаркое и прочія кушанья. Лучше покупать мясо отъ крупной скотины, такъ называемую черкасскую говядину, которая вкуснѣе, нежиловаста и даетъ лучше наваръ. Притомъ выгоднѣе выбирать жирные куски, потому что, 1) жирная говядина лучше, и 2) на говяжьемъ жирѣ можно жарить котлеты, пирожки и проч. Для этого срѣзаютъ жиръ, крошатъ его, топятъ на легкомъ огнѣ, сливаютъ въ горшокъ и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ. Въ хорошо устроенномъ хозяйствѣ можно незамѣтнымъ образомъ заготовлять такой жиръ, которымъ можно вполнѣ замѣнить русское масло для жаренья нѣкоторыхъ кушаньевъ. Для нѣкоторыхъ же блюдъ, какъ напр. колдуны, зразы и пр., необходима жирная говядина.

Для семьи изъ четырехъ человѣкъ достаточно закупать на недѣлю отъ 20—30 фунтовъ мяса, покупая при этомъ конечно еще что нибудь, напр. телятину, дичь, рыбу и пр. Само собою разумѣется, что все вышесказанное относится преимущественно къ людямъ, ведущимъ

скромный столъ и желающимъ, соблюдая экономію, имѣть вкусный и здоровый обѣдъ. Для закупки и правильнаго распредѣленія говядины, необходимо, 1) знать различные сорты ея, и 2) умѣть отличать доброкачественную отъ дурной. Опишемъ сперва первые, а затѣмъ постараемся описать признаки, которыми отличаются хорошіе припасы отъ дурныхъ.

Говядина во первыхъ раздѣляется на: 1) продаваемое безъ вѣса отъ штуки, и 2) на говядину, которая продается на вѣсъ.

Во вторыхъ говядина раздѣляется на три сорта. Къ первому сорту принадлежатъ слѣдующія части: *)

1) Филей, составляетъ самую нѣжную часть изъ всей туши и ставится поварами выше всѣхъ прочихъ частей; онъ всегда жирнѣе прочихъ кусковъ, мясо его вкуснѣе и сало, покрывающее его внутреннюю сторону, гдѣ сидятъ почки, такъ называемое нутренное, имѣетъ отличный вкусъ и можетъ быть употребляемо, не только для жаренья, но даже въ начинки, напр. для зразъ. Филей раздѣляется на толстый, внутренній, вырѣзной или обыкновенный филей, какъ часто называется и весь филей, онъ захватываетъ два нижнихъ ребра — и англійскій,

*) Цѣны на говядину у насъ въ Петербургѣ различныя, смотря во времени года; первый сортъ стоитъ обыкновенно отъ 10—14 к., второй сортъ отъ 8—12, 3-й—отъ 6—9. Въ Петербургѣ, людямъ съ ограниченными средствами, всего выгоднѣе покупать говядину на Сѣнной, гдѣ продается хотя и такъ называемая московская говядина, но свѣжая и сравнительно не дорогая (на 1/3), изъ которой можно приготовить очень хорошее кушанье.

занимающій заднюю часть филея въ одинъ позвонокъ или, какъ говорятъ петербургскіе мясники, въ одно звѣно. Изъ филея вырѣзается внутренній круглый кусокъ, такъ называемая вырѣзка, которая употребляется преимущественно на бифштексъ и продается вдвое и втрое дороже перваго сорта. Въ Литвѣ и Польшѣ раздѣляютъ кромѣ того филей по длинѣ на часть туши, пальца на 3 или на 4 по обѣимъ сторонамъ позвоночнаго хребта, которая называется толстымъ, и боковыя части—тонкій филей. Филей употребляется на всѣ изысканныя мясныя блюда: ростбифъ, бифштексъ и пр.; вообще, изъ филея можно дѣлать всѣ наши кушанья; онъ не даютъ только хорошаго супа.

2) Тонкій край слѣдуетъ почти непосредственно за филеемъ и занимаетъ 3 нижнихъ ребра, начиная со 2-го большого, по длинѣ туши. Его легко узнать по длиннымъ ребрамъ, которые, однакоже, если они очень длинны, нужно приказывать нѣсколько отрубить, о чемъ обыкновенно мясники не спорятъ. Лучшая часть тонкаго края — мясистая часть около позвонковъ, такъ называемая вырѣзка. Тонкій край употребляется на духовую говядину и пр. жаркія, для небольшого семейства можно изъ вырѣзки дѣлать бифштексъ, битки, и т. д., а изъ костей приготовляется отличный супъ.

3) Ссѣкъ составляетъ внутреннюю часть зада. Задняя четверть туши разрубается пополамъ на внутреннюю часть, помѣщающуюся въ серединѣ, между ногами, и наружную. Первая часть, т. е. начиная отъ задняго прохода внизъ до колѣна съ самою голяшкою и есть ссѣкъ.

Внутренняя часть его начинается отъ самаго ядра или яйца, представляющаго кусокъ разсыпчатаго сала, что составляетъ лучшій кусокъ ссѣка. Изъ верхней части приготовляются тушоная говядина, рубленныя котлеты, зразы и пр., а изъ нижней съ голяшкой — супъ.

4) Огузокъ, часть противуположная ссѣку, представляетъ мягкій, жирный и сочный кусокъ. Употребляется для жаркихъ, зразъ, котлетъ, и главное для разварной говядины, приготовленной au naturel.

Ко 2-му сорту относятся:

1) Толстый край, часть слѣдующая непосредственно за оковалкомъ, и переходящая въ тонкій край. Употребляется преимущественно для щей, борща, но въ ней есть также небольшая вырѣзка, изъ которой можно приготовить фанненклопсъ или тонкій бифштексъ, котлеты и пр.

2) Лопатка даетъ довольно хорошій супъ, но употребляется преимущественно для людей.

3) Челышко, самая оконечная часть грудины, употребляется преимущественно для щей и подается съ хрѣномъ.

4) Грудина, часть слѣдующая за предыдущею, занимаетъ 4 ребра съ хрящами и представляетъ самый жирный изъ переднихъ кусковъ туши; употребляется для щей и борща,

5) Завитокъ, составляетъ заднюю часть грудины и занимаетъ два первыя большія ребра по обѣ стороны туши.

6) Подпашекъ, боковыя части тонкаго и толстаго филея, употребляется какъ грудина.

7) Тонкій филей, довольно жирная часть, занимающая одно большое ребро, между тонкимъ краемъ и толстымъ филеемъ. Употребляется для щей, борща и супа.

8) Кострецы, части заднихъ ногъ, занимающія самое соединеніе ихъ съ брюхомъ, и отрубаются до ядеръ, съ которыхъ начинается ссѣкъ. Эта довольно жесткая и жирная часть; подъ концомъ бочка обыкновенно очень много сала, особенно въ черкасской говядинѣ, такъ что количество его доходитъ до 10 и 15 фунтовъ; это сало называется мясниками щупомъ и служитъ признакомъ тучности скотины. Кострецъ употребляется преимущественно для солонины; но изъ него можно приготовлять и въ свѣжемъ видѣ нѣкоторыя кушанья, напр. тушоную говядину, и пр.

9) Бедра, часть, лежащая между огузкомъ и подбедеркомъ на наружной части ляжки. Она мягче костреца и употребляется подобно огузку.

10) Подбедерокъ, составляетъ самую нижнюю часть наружной стороны задней четверти, употребляется преимущественно для суповъ.

Къ 3-му сорту относятся:

2) Шея или зарѣзъ, даетъ крѣпкій наваръ и употребляется преимущественно для прислуги.

2) Рулька, вырубленная кость съ нижней части лопатки, употребляется какъ предыдущая.

3) Покромка отъ краевъ, т. е. концы реберъ, употребляются какъ предыдущія.

4) Бочокъ, брюшная часть, слѣдуетъ непосредственно

за завиткомъ, и употребляется для дешеваго навара для прислуги.

5) Голяшки, булдышки, употребляются на бульонъ, особенно когда онъ готовится для значительнаго числа людей.

6) Голова и ноги—на студень для прислуги.

7) Мозги. Изъ нихъ приготовляются соусъ, пирожки, а также ихъ жарятъ, обвалявъ въ яйцѣ и сухаряхъ, въ видѣ котлетъ.

8) Ливеръ, сердце и печенка. Изъ нихъ приготовляются кушанья для прислуги: разсольникъ, начинка для пирога и т. д. Шинкованная и тушоная печенка составляетъ равнымъ образомъ вкусное блюдо и для господъ.

9) Почки употребляются на разсольникъ и соусъ.

10) Языкъ—на соусъ.

Въ теленкѣ тѣ же самыя части, но онѣ имѣютъ другое употребленіе:

1) Двѣ заднія части съ почками употребляются на жаркое. Притомъ нужно, въ видахъ экономіи, приказывать отрубить голяшку и брюшную часть, которыя, будучи изжарены, слишкомъ сухи и почти не представляютъ мякоти, между тѣмъ какъ изъ нихъ можно приготовить хорошій супъ (если потребуется, прибавить голяшку или кусокъ воловьяго мяса) и соусъ или рагу.

2) Переднія части или лопатки употребляются также иногда на жаркое, но преимущественно на рубленныя котлеты, супъ, соусъ и начинку для пирожковъ. Если хотятъ употребить переднюю часть на жаркое, то нужно

приказать мяснику вырубить лишнія кости: лопатку, ключицу и проч., которыя могутъ идти на супъ.

3) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ заливное и маіонезъ, а послѣднія подаются и просто жаренными.

4) Ливеръ и сердце на супъ, соусъ и начинку для пироговъ.

5) Подъ лопатками снизу находится грудинка и котлетная или реберная часть. Изъ первой приготовляется супъ и соусъ, а послѣдняя идетъ на отбивныя котлеты.

6) Печенка употребляется на жаркое, подъ соусомъ и для начинки.

7) Изъ мозговъ приготовляются соусъ, котлеты и начинка для пирожковъ.

Различныя части баранины и свинины, за малыми исключеніями, имѣютъ то же употребленіе, какъ и телятина.

При закупкѣ провизіи необходимо кромѣ того умѣть отличать хорошіе припасы отъ дурныхъ. Постараемся описать вкратцѣ признаки доброкачественности важнѣйшихъ припасовъ.

Говядина отъ молодой скотины, должна быть мягкая, нѣжная, алаго цвѣта, жиръ изъ желта бѣлый. Мясо коровье плотнѣе и не столь алаго цвѣта; жиръ ея бѣлый; мясо отъ стараго вола жесткое, темнаго цвѣта, съ желтымъ, жесткимъ и жиловатымъ жиромъ и особеннымъ прогорклымъ запахомъ.

Телятина должна имѣть болѣе зеленоватый, чѣмъ розовый отливъ, или бѣлый цвѣтъ. Хорошая телятина

систа и жирна, почки окружены большимъ количествомъ жира. Лучшая телятина отъ 2-хъ-мѣсячнаго кормленнаго теленка. Если животное убито недавно, глаза выпучены и блестящи; жилы въ передней части кокрасны, если же глаза сморщены и ввалились, на ѣ и груди мясо не бѣло, крестецъ липокъ и мягокъ вообще, поверхность телятины желта и на ней замѣются желтыя или зеленоватыя пятна, то это служитъ есомнѣннымъ признакомъ ея несвѣжести.

Баранина должна имѣть темное мясо и бѣлый жиръ. ясо отъ некладеннаго барана нехорошо; оно очень же-ко, плотно, темнаго цвѣта и имѣетъ ноздреватый иръ. Мясо овецъ блѣднѣе, жестче и плотнѣе чѣмъ отъ барановъ. Если мясо очень жестко и жиръ липокъ, то это служитъ вѣрнымъ признакомъ старости.

Свинина. Мясо отъ молодой свиньи узнается по нѣжности кожи, которая легко рвется; у старой же она толста жестка. Свѣжая свинина плотна и мягка; еслиже она ипка, то это указываетъ на старость. Мясо и сало отъ аршивой свиньи усѣяно множествомъ маленькихъ бѣлыхъ и розовыхъ крупинокъ, величиною съ просяное ерно. Покупая копченный окорокъ, воткните ножъ подъ кость; если вынутый ножъ сильно запятнанъ и издаетъ ухлый запахъ, то окорокъ не свѣжъ, еслиже онъ чистъ и имѣетъ пріятный запахъ копченымъ, то онъ свѣжъ. Хорошій поросенокъ, коротокъ, нѣженъ и имѣетъ бѣлый нѣжный жиръ—признакъ молодости.

Курица и пулярда должны быть мясисты и жирныя; у молодыхъ твердая гузка (если недавно убита) и

нѣжныя лапы. У послѣдней, кромѣ того, должно быть широкій желудокъ, жирное и твердое мясо, и жиръ не долженъ имѣть желтаго цвѣта; хорошій каплунъ имѣетъ блѣдный гребешокъ, раздувшуюся гузку, и тяжелое, жирное брюхо. — Хорошая индѣйка представляетъ довольно бѣлое жирное мясо и широкій желудокъ. У молодыхъ индѣйскихъ пѣтуховъ лапы чернаго цвѣта и маленькіе задніе ногти (ихъ торговцы отрѣзаютъ, чтобы скрыть возрастъ); у старой индѣйки лапы красныя и грубыя. Цыплята должны имѣть нѣжное и жирное мясо. У молодыхъ очень короткіе задніе когти (ихъ часто искусно подстригаютъ). Молодые гуси имѣютъ желтыя лапы и много пуху; у старыхъ же его очень мало и красныя лапы. У домашнихъ молодыхъ утокъ — лапы тускложелтоватаго цвѣта; у дикихъ красноваты и меньше.

Молодыя куропатки представляютъ темный клювъ и желтоватыя лапы, старыя же — бѣлый клювъ и синеватыя лапы. Вообще молодость дичи можно узнавать по гибкости лапъ, а свѣжесть по твердости гузки. Если же кожа, при треніи ея пальцемъ, лупится частичками, и гузка зеленоватая, то это вѣрный признакъ, что дичь попорчена. У недавно убитыхъ птицъ, особенно домашнихъ, глаза полные и блетящіе, лапы гибкія и свѣжія; у давно же убитыхъ глаза тусклые и впавшіе, лапы сухія, жесткія и несгибающіяся.

Рыба. Свѣжая рѣчная рыба представляетъ сжатыя, трудно открывающіяся жабры яркаго цвѣта, твердыя плавательныя перья, свѣтлые глаза, и свѣжій рыбный запахъ. Свѣжесть крупной морской рыбы можно узнать

кромѣ этихъ признаковъ, по гладкой, блестящей кожѣ и твердымъ плавникамъ. У свѣжей мороженной рыбы, лучшій признакъ полные и свѣтлые глаза.

Свѣжія яйца тяжелы, просвѣчиваютъ на свѣтъ и тонутъ при погруженіи въ воду; старыя же плаваютъ на поверхности.

Свѣжесть и добротность масла узнается по запаху и вкусу. Если изъ него вытекаетъ сыворотка при разрѣзываніи, то это доказываетъ, что масло дурно промыто и такое скоро получаетъ дурной вкусъ. Покупая масло въ большихъ кадушкахъ, нужно воткнуть въ него ножъ или палочку, чтобы убѣдиться не мѣшаное ли оно и не хуже ли снизу.

Хорошая крупичатая мука бѣла, суха, легка и имѣетъ по краямъ желтоватый отливъ; крупы должны быть ровныя, безъ мусору, мякины и пыли.

Вотъ главные признаки добротности различныхъ припасовъ, теперь же перейдемъ къ развѣсу провизіи, т. е. къ выдачѣ ея мѣрою и вѣсомъ. Мы примемъ въ этой книгѣ единицами мѣры стаканъ средней величины и столовую ложку.

1 фун. крупчатой муки	3	стак.
1 ложка крупичатой муки	1/4	„
1 фун. картофельной „	2 3/4	„
1 „ гречневой „	2 3/4	„
1 „ „ средней крупы. . .	2 1/8	„
1 „ „ мелкой „ . . .	2 1/4	„
1 „ „ крупной „ . . .	2 1/2	„

1	„	смоленской крупы.	2 ½ „
1	„	перловой крупы полуголландки .	2 ⅙ „
1	„	„ „ голландки. . .	2 ¼ „
1	„	ячневой „	2 ⅛ „
1	„	риса.	2 ¼ „
1	„	манной крупы	2 ½ „
1	„	пшенной „	2 ⅙ „
1	„	саго.	2 ⅓ „
1	„	овсяной крупы	2 ¾ „
1	„	русскаго масла	2 стак. или 8 ½ ложк.
1	„	чухонскаго масла.	2 стак. или 8 ½ ложк.
1	„	сахара кусками	3 ¾ стак.
1	„	мелкаго сахара	
1	„	сахарнаго песку	2 ¼ „
1	столовая ложка мелкаго сахара ровно съ краями		1 ложку.
15	мелко истолченныхъ сухарей		1 стак.
½	тертый французской булки		1 „
1	„	мелкоизломанной вермишели. . .	4 ½ „
1	„	сметаны.	1 ½ „
1	„	жареннаго молотаго кофе . . .	5 „
4	плитки шоколаду		1 фун.
1	фун.	мелкоистолченнаго шоколаду . .	2 стак.
1	„	русскаго перца въ зернахъ. . .	3 „
1	„	англійскаго „ „ . .	3 „
1	„	мелкоистолченнаго перца . . .	2 ⅓ „
1	„	лавроваго листа	1 ½ гарн.

1	„	горчицы.	2 ⅔ стак.
1	„	соли крупной	2 ⅓ „
1	„	„ мелкой	2 „
1	„	бѣлаго гороха.	2 ⅛ „
1	„	бѣлой фасоли	2 ⅛ „
1	„	чечевицы	2 ⅛ „
1	„	сушонаго мелкаго зеленаго гороха.	2 ⅔ „
1	„	изюма	3 ¼ „
1	„	кишмиша	3 „
1	„	коринки	3 „
1	„	миндаля	3 ½ „
1	„	чернослива.	2 ⅓ „
1	„	очищенной смородины	2 ¼ „
1	„	вишень, клубники, малины и проч.	3 „
1	„	клюквы.	2 „
1	„	варенья	1 ¼ „

Для соблюденія экономіи, необходимо распоряжаться такъ провизіею, чтобъ ничего не пропадало даромъ. Само собою разумѣется, что было бы неблагоразумно предоставлять эти заботы повару или кухаркѣ. Пояснимъ слова наши примѣромъ. Хозяйка семьи изъ 4 человѣкъ, при закупкѣ провизіи на недѣлю (зимою), купила заднюю четверть телятины (фунтовъ въ 10 или 12), 20 фунтовъ ссѣку, полдюжины телячьихъ ножекъ, и гуся съ потрохами. Этою провизіею ей выгоднѣе всего распорядиться слѣдующимъ образомъ: отрубивъ голяжку отъ телятины, сварить изъ ножекъ супъ для одного дня, четверть же зажарить, а на другой день изъ остатковъ

сдѣлать рагу; 15 фунтовъ же ссѣка раздѣлить такимъ образомъ, чтобы изъ костей и части мякоти вышли 4 супа (см. супы) и 3 жаркихъ. Такимъ образомъ изъ этой провизіи получимъ слѣдующіе обѣды: 1) супъ изъ говядины и жаркое телятина; 2) супъ изъ телячьихъ ножекъ и голяжки, рагу; 3) супъ изъ говядины; тушоная говядина; 4) супъ изъ говядины; рубленныя котлеты; 5) супъ изъ говядины; телячьи ножки; 6) супъ изъ говядины; зразы; 7) супъ изъ потроховъ; жареный гусь. Къ этимъ кушаньямъ можно, конечно, прибавлять, по желанію, третье и четвертое блюдо. Хорошо ѣсть вовсе не такъ дорого, какъ вообще думаютъ. Все дѣло въ умѣньи приготовить и своевременности. Вездѣ нужна пропорція, на все свое время. Напр. весною свѣжая осетрина и дорога и плоха; около масляной телятина дешева и хороша и т. д. Также не мало сберегается времени, дровъ, да и кушанье выходитъ вкуснѣе, если плита затоплена во время, провизія выдана и приготовлена своевременно, гдѣ же говядина уже на жаровнѣ, а за масломъ приходится кухаркѣ бѣжать въ лавочку, тамъ не можетъ быть толку и вкуснаго обѣда.

Необходимо также знать, сколько времени чему вариться или жариться. Въ слѣдующей таблицѣ показано, сколько времени нужно варить и жарить различные предметы, причемъ части мяса приняты въ 4 фунта.

	Варить. Час.	Мин.	Жарить и тушить. Час.	Мин.
Говядину	3	30	1	30
Солонину	4	—	—	—
Телятину	2	—	1	30
Телячью голову и ножки	2	—	—	—
Баранину	3	30	2	—
Свинину	3	—	2	—
Индѣйку	2	30	2	—
Каплунъ	2	30	2	—
Курицу	2	30	1	30
Цыплята	1	—	1	—
Гусь	3	—	3	—
Глухаря	2	30	2	—
Тетерева	—	—	1	30

	Въ печи. Час.	Мин.	На вертелѣ. Час.	Мин.
Говядину	4	—	3	30
Заднюю четверть телятины	2	30	2	15
Баранину	3	—	2	30
Свинину	4	—	3	45
Окорокъ	2	30	2	—
Поросенка	2	30	2	—
Гуся	2	15	2	—
Утку	2	—	2	—
Индѣйку	3	—	2	30
Каплуна	2	—	1	30
Глухаря	3	—	3	—

	Въ печи. Час.	Мин.	На вертелѣ. Час.	Мин.
Тетерева	1	—	1	—
Лососину			30	мин.
Форель			10	—
Сига			15	—
Судака			10	—
Леща			25	—
Щуку			20	—
Линей			15	—
Карасей			10	—
Карпа			15	—
Раковъ			15	—

	Час.	Мин.
Картофель	—	30
Морковь	1	—
Рѣпу	1	—
Брюкву	1	—
Петрушку	1	—
Сахарный стручковый горошекъ	1	15
Капусту кислую	2	15
— бѣлую	2	—
— сафой	1	30
Спаржу	—	30
Артишоки	1	30
Кольраби	1	15
Пастернакъ	1	30
Турецкіе бобы	1	30
Зеленый горошекъ свѣжій	—	50

	Час.	Мин.
Зеленый горошекъ сушоный	1	—
Цвѣтную капусту	—	45
Шпинатъ и щавель	—	30

Примѣчаніе. Всѣ эти овощи, за исключеніемъ пяти послѣднихъ, которыя ставятъ варить въ горячей водѣ, приставляются въ холодной водѣ.

Считаемъ не лишнимъ сказать нѣсколько словъ о разрѣзываніи мяса, рыбы и дичи.

Филей. Отдѣливъ мясо отъ костей, отрѣзаютъ кусокъ съ наружной стороны и разрѣзываютъ остальную часть на ломти, поперегъ волоконъ.

Телятина. Рѣжутъ накось отъ кости ломтями, сперва съ одной, а потомъ и съ другой стороны.

Индѣйка, гуси, утки и куры. Отнявъ ноги и крылья, разрѣзываютъ вдоль и каждую половину дѣлятъ на 4 куска.

Цыплята, куропатки, рябчики и пр. разрѣзываются на 4 части. Мелкая дичь подается цѣльною.

Крупная рыба разрѣзывается вдоль хребта и на 6—10 поперечныхъ кусковъ; все это складывается, такъ что она получаетъ цѣльный видъ. Стерлядь подается цѣльною, и ее берутъ ложкой.

ОТДѢЛЪ II.

О чищеніи и приготовленіи дворовыхъ и домашнихъ птицъ къ варенію и жаренію, а также мяса, рыбы и кореньевъ.

Главное достоинство припасовъ заключается въ томъ, чтобъ они были свѣжи и хорошо приготовлены. Каждое кушанье должно быть изготовлено въ пору, не перепарено, не пригорѣлое и не сырое. Иногда изъ самыхъ лучшихъ припасовъ приготовляютъ невкусное кушанье. Нужно, чтобъ кушанье было не только вкусно, но имѣло бы пріятный видъ.

О чищеніи и приготовленіи птицъ.

Надобно наблюдать при чищеніи дворовой и дикой птицы, чтобъ она хорошо была вычищена, опалена, выпотрошена и вымыта. Индѣекъ, куръ и цыплятъ чистятъ иногда не обваривая, но обваривать лучше, ибо скорѣе и чище можно вычистить. Заколовъ птицу, должно положить въ холодную воду на полчаса или на часъ

если время позволяетъ, а потомъ, вынувъ, дать отечь; между тѣмъ налить въ лоханку кипятку и обмакивать въ него птицу такимъ образомъ, чтобъ всѣ перья у нея были смочены; затѣмъ попробовать хорошо ли она чистится, и тогда вынуть ее изъ горячей воды. иначе кожа на ней сварится. Чистить надобно проворно. Когда вся живность перечищена, давъ ей обсохнуть, опалить соломой или бумагой, наблюдая, чтобъ только опалить волосы, но не ожечь кожи, и, наконецъ, выпотрошить, остерегаясь раздавить желчь. У цыплятъ оставляютъ иногда ножки и голову, но у куръ и индѣекъ отрѣзаютъ. Выпотрошивъ, вымыть въ чистой водѣ и вытереть пшеничными отрубями. Гораздо лучше приготовлять птицу для употребленія за сутки; этого времени довольно, чтобъ живность была мягка и годна къ употребленію. Зимой вынести въ такое мѣсто, гдѣ бы она не могла замерзнуть, а лѣтомъ, на ледъ, завернувъ въ мокрое полотенце. Если хотите, чтобъ птица лежала нѣсколько дней, въ такомъ случаѣ чистить ее должно сухую, не обваривая, потомъ выпотрошить, и не паливши, вынести на погребъ. Когда захотите придать птицѣ отличный вкусъ, то наканунѣ ея употребленія, должно, вымывъ въ чистой водѣ, положить въ удобную посудину, налить свѣжимъ молокомъ и поставить въ холодное мѣсто. Молоко для этого можно употреблять снятое. Мочатъ въ молокѣ индѣекъ, куръ и цыплятъ, также поросенка. Гусей и утокъ чистятъ всегда сухихъ, ощипавъ сначала перья, потомъ должно ощипать пухъ и, опаливъ, выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вытереть отру-

бями и положить въ холодное мѣсто. Всякая птица можетъ лежать въ холодномъ мѣстѣ трое или четверо сутокъ, безъ всякаго поврежденія, но не болѣе; а потому не должно заготовлять живность задолго до употребленія, особливо въ лѣтнее время.

Дичину, ощипавъ, опалить, выпотрошить, вымыть и, посыпавъ внутри и снаружи солью, облить уксусомъ, положить во внутренность птицы нѣсколько лавровыхъ листковъ, немного горошчатаго перцу, поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки, или, по крайней мѣрѣ, на одну ночь. Приготовлять такимъ образомъ можно тетеревъ, драхву и глухихъ тетеревовъ; но рябчиковъ, куропатокъ и стрепетовъ обливать уксусомъ не нужно, а просто, ощипавъ, выпотрошить, вымыть и вынести въ холодное мѣсто.

Когда поросенка заколятъ, то, давъ вытечь крови, положить его на полчаса въ холодную воду, а потомъ опустить минуты на двѣ въ горячую, наблюдая, чтобъ не заварить кожи, а если заваришь, то, когда будешь чистить, шерсть станетъ вырываться съ кожей. Чтобъ лучше счищалась шерсть, надобно положить въ горячую воду немного золы. Вынувъ изъ горячей воды, счистить съ поросенка шерсть, и если поросенокъ хорошо вычищенъ, опаливать его ненужно, но когда будетъ поросенокъ опаленъ, должно вымыть его теплой водой и вытереть пшеничными отрубями. Если хотятъ улучшить въ поросенкѣ вкусъ, то, выпотрошивъ и вымывъ чисто, положить въ холодное мѣсто часа на два, а потомъ налить молокомъ и дать стоять до слѣдующаго утра въ

холодномъ мѣстѣ. Поросенокъ, приготовленный такимъ образомъ, отмѣнно вкусенъ и мясо у него дѣлается гораздо нѣжнѣе.

Зайцевъ обыкновенно приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: снявъ шкуру, содрать осторожно ножемъ всѣ перепонки, потомъ выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ и вымачивать въ холодной водѣ часовъ шесть; впродолженіе этого времени воду перемѣнить раза три. Кому угодно, можно на ночь положить зайца въ удобную посудину, налить столько уксусу, чтобъ онъ покрылъ его, туда же положить англійскаго и простого, гороши нами, перцу и нѣсколько лавровыхъ листовъ.

Телятину, говядину и баранину намачивать съ вечера никогда не должно, какъ это многіе дѣлаютъ, потому что она вымокаетъ и теряетъ часть своей питательности; развѣ въ такомъ случаѣ, когда зимой говядина бываетъ мерзлая; тогда, положивъ въ лоханку, наливъ холодной водой, поставить въ прохладное мѣсто; впродолженіе ночи она оттаетъ, и будетъ какъ парная. Каждое мясо мочить должно отдѣльно; если мочатъ телятину вмѣстѣ съ говядиной, телятина отъ этого будетъ красная, а когда телятину мочатъ вмѣстѣ съ бараниной, тогда она принимаетъ непріятный вкусъ и запахъ баранины. Свѣжее мясо мочить поутру не болѣе часу, а потомъ вымыть въ холодной водѣ; многіе даже совсѣмъ мясо не мочатъ, а только моютъ въ холодной водѣ.

Если случится бить дома теленка, барана или корову, то кишки и рубецъ приказать тотчасъ выполоскать въ холодной водѣ, перемѣняя нѣсколько разъ воду, а по-

томъ обдать горячей водой и выскрести ножемъ. Когда будутъ вычищены, перемывъ хорошенько, налить холодной водой, поставить въ погребъ. Кишки и рубецъ лежать долго не могутъ, а потому ихъ и должно употреблять въ непродолжительномъ времени.

Телячью голову и ножки, ошпаривъ кипяткомъ, вычистить. Точно также поступать съ бараньими головками.

Бычачьи ноги сначала должно опалить, и потомъ обдать кипяткомъ, выскрести ножемъ, вымыть, и, наливъ холодной водой, поставить на ночь въ погребъ. Бычачьи ноги обыкновенно употребляютъ для студени.

Потроха домашнихъ птицъ употребляютъ въ разныя кушанья; изъ нихъ приготовляютъ вкусный супъ, готовятъ соусы, кладутъ въ паштеты и круглые пироги, дѣлаютъ фаршъ; объ этомъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ. Вынувъ потроха, осторожно вырѣзываютъ желчь. У пупковъ вырѣзавъ по бокамъ перепонку, разрѣзать ихъ надвое, но не совсѣмъ; потомъ обварить кипяткомъ и содрать кожу, которая внутри пупка. Гусиныя и утиныя лапки, обваривъ кипяткомъ, содрать съ нихъ кожу, а когти отрубить. Лапки куриныя, индѣчьи и отъ цыплятъ также обдать кипяткомъ и содрать кожу, но ихъ не подаютъ къ столу, а кладутъ въ бульонъ, для навару. Печенку и сердце вымыть въ холодной водѣ.

О приготовленіи рыбы.

Рыба, какого бы она ни была рода, лучше если живая; можно употреблять въ пищу и сонную рыбу, но только она должна быть свѣжая, что можно узнать по глазамъ и жабрамъ. Когда глаза свѣтлые и невпалые, а жабры имѣютъ свѣжій цвѣтъ, то это значитъ, что рыба свѣжа. Зимою, по большей части, употребляютъ замороженную рыбу; если рыба ловлена въ заморозы и тотчасъ заморожена, то она очень хороша для кушанья и мало имѣетъ разницы отъ рыбы живой. Съ замороженною рыбою поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мерзлую рыбу, положивъ въ лоханку, налить холодною водою, дать ей стоять до тѣхъ поръ, пока она отойдетъ и сдѣлается мягкая; тогда можно ее чистить.

Сперва съ рыбы счищаютъ чешую, но многія рыбы не имѣютъ чешуи, какъ напримѣръ: угри, налимы, стерляди и нѣкоторыя другія. Кожа у этой рыбы покрыта густою слизью, которую нельзя счистить ножомъ. Чистятъ ее такимъ манеромъ: положивъ рыбу въ удобную посуду, облить горячей водой, поворачивая на всѣ стороны, а потомъ счистить слизь ножомъ и вымыть въ холодной водѣ. Со стерляди, при чищеньи, должно сбить мелкую чешую, которая бываетъ у нея на брюхѣ; а чешую, находящуюся на спинѣ, не счищаютъ. При обливаніи кипяткомъ, слѣдуетъ наблюдать, чтобы вода была не слишкомъ горяча и не долго держать стерлядь въ водѣ, иначе кожа на ней будетъ лу-

питься. Точно также чистятъ камбалу, налимовъ, угрей и другую рыбу, на которой много слизи. Съ другою рыбою поступать обыкновеннымъ образомъ, то есть оскрести съ нея чешую. Когда будешь потрошить, надобно остерегаться раздавить желчь; если желчь раздавятъ, рыба принимаетъ горькій вкусъ. Приготовляя рыбу на холодное или подъ соусы вареную, иногда чешую съ нея не счищаютъ, а только выпотрошатъ; такъ приготовляютъ щукъ, окуней и другую рыбу.

Часто на большихъ обѣдахъ подаютъ цѣлаго осетра, или большую стерлядь, за которую заплачено нѣсколько сотъ рублей, то при чищеніи должно остерегаться, чтобъ ее не испортить и не уменьшить цѣнности. Осетра и стерлядь чистить должно, какъ сказано выше, наблюдая, чтобъ не заварить кожи; когда вычистишь, вымыть холодною водою; потомъ у самой головы, на спинѣ, сдѣлать острымъ ножомъ надрѣзъ, чтобъ перерѣзать большую жилу или вязигу; у хвоста также сдѣлать надрѣзъ, и вытянуть вязигу. Если осетръ небольшой, и будетъ подаваться цѣлый, тешку *) у него не вырѣзать, а только, распоровъ брюхо, выпотрошить. Также поступать должно со стерлядью. У большихъ осетровъ, которые не будутъ подаваться на столъ цѣлыми, тешку вырѣзываютъ; изъ нея приготовляютъ разныя кушанья. Потроха большихъ рыбъ, какъ-то: молоки, печенки и пупки, также употребляются въ разныя кушанья; печенку и молоки вымыть въ холодной, а пупки, обварив кипяткомъ, выскресть ножомъ. О приготовленіи осетровой и другой икры сказано будетъ отдѣльно.

*) Тешка — тонкая часть брюха.

О приготовленіи кореньевъ и травъ.

Коренья, употребляемые для приправы кушаньевъ, слѣдующія: петрушка, пустарнакъ, селлерей, морковь, лукъ рѣпчатый, порей, шарлотъ, молодая рѣпа и чеснокъ. Приготовляютъ ихъ различнымъ образомъ: шинкуютъ полосками, вырѣзываютъ жестяною трубочкою или нарѣзываютъ звѣздочками. Очистивъ коренья, вымыть въ холодной водѣ, нашинковать тоненькими полосками, въ вершокъ длиною, или вырѣзать жестяною трубочкою, и обдѣлать на подобіе маленькихъ морковокъ, рѣпокъ и другихъ кореньевъ; также вырѣзываютъ жестяною трубочкою звѣздочки. За неимѣніемъ трубочекъ, вычистивъ средней величины коренья, нарѣзать вдоль корня полосокъ, а потомъ нарѣзать кружечковъ; кружечки эти будутъ имѣть видъ звѣздочекъ. Звѣздочками крошатъ болѣе морковь, а петрушка и пустарнакъ, накрошенные звѣздочками, по большей части развариваются, а потому ихъ болѣе шинкуютъ полосками. Изъ селлерея и рѣпы можно вырѣзывать разныя фигурныя штучки: треугольники, звѣздочки, маленькіе корешки и рѣпки. Приготовивъ коренья, перемыть ихъ въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, налить горячею водою, вскипятить одинъ разъ; у поваровъ называется это обланшировать, т. е. отварить до половины спѣлости; затѣмъ откинуть на рѣшето и когда

остынутъ, положить въ холодную воду. Коренья не всегда обланшировываютъ, а, приготовивъ и вымывъ, опускаютъ въ холодную воду до употребленія. Лукъ рѣпчатый, смотря по тому, для какого кушанья онъ приготовляется, рѣжутъ кружками, шинкуютъ или крошатъ мелко. Порей шинкуютъ полосками и рѣжутъ штучками въ вершокъ длиною. Шарлотъ, очистивъ, кладутъ цѣлыми луковками, а также крошатъ. Коренья кладутъ иногда при варенiи бульона, а когда бульонъ процѣживаютъ, вынимаютъ вонъ; тогда крошатъ ихъ крупно.

Травы, болѣе другихъ употребляемыя: петрушка, селлерей и укропъ. Употребляютъ также: чаборъ, розмаринъ, кервель и майоранъ. О приготовленiи всѣхъ травъ будетъ сказано при кушаньяхъ. Травы кладутъ иногда въ бульонъ нерубленныя, а связавъ ихъ въ пучокъ; для составленiя пучка берутъ: петрушку, чаборъ, укропъ и селлерей. При процѣживанiи бульона, травы вынимаютъ. О прочихъ овощахъ будетъ сказано въ приготовленiи кушаньевъ.

Пряныя приправы, какъ-то: мушкатный орѣшекъ, гвоздика, кардамонъ, корица, кишнецъ, лавровый листъ, англiйскiй перецъ, инбирь, мушкатный цвѣтъ, перецъ горошчатый и шафранъ, въ новой поварнѣ употребляются въ небольшомъ количествѣ. Сладкiя коренья теперь вышли совсѣмъ изъ употребленiя. Сардели, анчоусы и трюфли, какъ приправы къ кушаньямъ, будутъ описаны при кушаньяхъ.

ОТДѢЛЪ III.

Супы.

Всякаго рода супы, мясные, постные и проч. нужно варить въ хорошо вылуженной кастрюлѣ достаточной величины, такъ чтобы варимый супъ занималъ лишь $^2/_3$ или $^3/_4$ кастрюли. Положивъ въ кастрюлю говядину и и проч., налить столько глубокихъ тарелокъ холодной воды, сколько человѣкъ, долить еще 2 глубокихъ тарелки, смѣрять высоту воды въ кастрюлѣ гладко выструганною палочкой, и сдѣлать на ней знакъ и долить еще 1 глубокую тарелку воды, если супъ мясной, если же маслянный, рыбный, постный или сладкiй, то пол-тарелки. Такъ для семейства изъ 4 человѣкъ выбираютъ кастрюлю вмѣстимостью въ 14 глубокихъ тарелокъ, если варятъ на два дня, мясной или рыбный супъ, или въ 7 тарелокъ, если приготовляютъ супъ на 1 день. Способъ измѣренiя палочкой весьма удобенъ и, измѣривъ однажды, можно впослѣдствiи наливать воды безъ мѣры до высоты сдѣланнаго на палочкѣ знака, если готовятъ супъ на тоже

число особъ. Варить супъ, изъ чего бы онъ ни приготовлялся, нужно на легкомъ огнѣ, чтобы онъ кипѣлъ только съ одного бока, но никакъ не шибко, и притомъ почаще дочиста снимать пѣну.

1. Горячіе мясные супы.

(Пропорція на 4 человѣка).

Приготовляя супъ на 2 дня, нужно брать на семейство изъ 4 человѣкъ отъ 4—6 фунтовъ мяса. Мы уже поименовали выше тѣ сорты говядины, которые употребляются преимущественно на супъ; но его можно готовить почти изъ всѣхъ частей туши.

Смотря по кушаньямъ, которыя желаютъ приготовить, берутъ и различную говядину на супъ. Такъ если хотятъ на второе блюдо подать кусокъ разварной говядины подъ соусомъ или приготовить изъ разварной говядины пирожки, и проч., то нужно взять хорошій мясистый кусокъ отъ ссѣка, огузка и т. д. Если же разварная говядина вовсе не требуется, то можно приготовить супъ изъ однихъ костей, прибавивъ для крѣпости, если костей немного, булдышку, которая даетъ хорошій наваръ и весьма дешева. Въ каждой булдышкѣ отъ 3 — 5 фунтовъ.

На борщъ и щи берутъ говядину пожирнѣе: грудину отъ толстаго филея и проч.

Если хотятъ приготовить супъ на 2 дня и кусокъ жаркого, то нужно взять хорошій кусокъ ссѣка, огузка,

Какъ мы уже сказали, для обыкновеннаго бульона достаточно взять на два дня отъ 3—5 фунтовъ мяса, преимущественно костей, конечно, смотря по желанію, можно взять 6 и 10 фунтовъ, но это, по нашему мнѣнію лишнее. Для щей и пюре требуется, какъ мы увидимъ ниже, еще менѣе мяса (Отъ $1\frac{1}{2}$—2 фунтовъ на одинъ день).

Если же бульонъ варится на 1 день, то нужно брать болѣе половины показанной пропорціи (отъ 3—4 фунтовъ), изъ чего видна выгода варить супъ на 2 дня.

Супъ можно варить изъ различныхъ частей говядины: ссѣка, огузка, костистыхъ частей края, полубедерки, лопатки, грудинки и пр.

Если, напримѣръ, варятся щи или обыкновенный борщъ и въ нихъ хотятъ подать говядину, то хорошо брать грудину.

Если на второе блюдо хотятъ подать хорошій кусокъ разварной говядины, то нужно взять отъ 3 — 5 фунтовъ ссѣка съ костью и сварить супъ на два дня; мякоть потомъ отрѣзать и подать подъ какимъ нибудь соусомъ или гарниромъ. Если же вовсе не нужна разварная говядина, то всего выгоднѣе варить супъ изъ голяшекъ или булдышекъ; такъ называется часть воловьей ноги, отъ колѣна до ступни. Булдышки весьма дешевы (коп. 20—30 пара). Въ каждой изъ нихъ отъ 3—5 фунтовъ и изъ одной булдышки можно сварить хорошій супъ на два дня для семейства изъ 4-хъ человѣкъ.

Если къ обѣду хотятъ приготовить рубленныя котле-

ты, фрикадельки и пр., то нужно взять фунтовъ 6 ссёка, огузка, толстаго края и т. д., вырѣзать фунта 1½—2 мякоти, а изъ костей сварить супъ.

Если на второе блюдо хотятъ подать жареную говядину — говядина жаркое обыкновенное, шморфлейшъ, зразы и т. п., то нужно взять мякотной кусокъ отъ ссёка или огузка въ 6—7 фунтовъ, кости употребить на супъ, а мякоть на жаркое.

Вареную говядину изъ супа можно употреблять на фаршъ для пирожковъ, начиненныхъ блиновъ и форшмакъ или для людей.

Супъ можно также варить изъ обрѣзковъ и костей или остатковъ отъ жаркого, если такихъ обрѣзковъ наберется до 3-хъ фунтовъ.

О чищеніи и приготовленіи овощей, кореньевъ и пр. было уже сказано выше. Пропорція для суповъ назначена на 3 человѣка; отъ 6—8 человѣкъ,—увеличить ее вдвое, отъ 10—12 человѣкъ—втрое и т. д. Лукъ, перецъ, лавровый листъ и масло можно класть или не класть въ супы, смотря по вкусу. При описаніи нѣкоторыхъ кушаньевъ, суповъ и пр., сказано взять сметаны отъ ½—1½ стакановъ, это значитъ, что, смотря по времени года и желанію, можно приправлять супъ или другое кушанье большимъ или меньшимъ количествомъ ея. Тоже можно сказать и о многихъ другихъ приправахъ.

При назначеніи кореньевъ, мы имѣли въ виду небольшіе коренья, а потому большую петрушку или морковку слѣдуетъ раздѣлить на 2 и 3 супа.

Если къ обѣду готовятся телятина, курицы и пр., то кости и обрѣзки отъ нихъ слѣдуетъ прибавить къ бульону.

Пропорція назначена на 2 дня только въ тѣхъ супахъ, которые отмѣчены звѣздочкой.

* 1. Бульонъ чистый.

Взять 4 фунта говядины отъ вышепоименованныхъ частей, хорошенько перемыть въ теплой, налить холодною водою и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь впродолженіе 2-хъ часовъ. Затѣмъ, мясо вынуть, перемыть въ холодной водѣ, а бульонъ процѣдить, положить кореньевъ *), соли, лавроваго листа и англійскаго перца (по желанію) и затѣмъ, положивъ въ него снова мясо, варить его на легкомъ огнѣ отъ 1—2 часовъ. Передъ обѣдомъ процѣдить чрезъ частое сито или салфетку и одну половину спрятать до другого дня, а въ другую всыпать мелко-изрубленной петрушки или укропа. Этотъ бульонъ можно крайне разнообразить, подавая:

1) Чистый съ пирожками.
2) Съ различными фрикадельками № 152 и 153.
3) Съ клецками отъ № 156 до № 167.
4) Съ вермишелью № 145.
5) Съ макаронами.

*) 2 моркови, 1 петрушку, 1 морковь, 1 порей, 1 печеную луковицу, 2 селлерея, отъ 2—4 штукъ лавроваго листа, 10—15 зеренъ англійскаго перца.

6) Съ рисомъ.
7) Съ рисовой кашей.
8) Съ рисовыми пирожками № 189.
9) Съ точеными кореньями № 142 и пирожками, и безъ послѣднихъ.
10) Съ капустою и кореньями № 144.
11) Съ манною крупою № 140.
12) Съ перловою крупою № 132.
13) Съ саго № 141.
14) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 137.
15) Съ морковью и на двое разрѣзанными листьями шпината (1/8 ф. шпината и 1 морковь).
16) Съ греночками № 131, 132, 133, 134.
17) Съ лазанками № 147.
18) Съ ушками № 202, 203.

* 2. Бульонъ красный.

Положить отъ 3—5 фунтовъ жирной говядины, жирною стороною книзу, 2 изрѣзанныя луковицы и 2 морковки на дно кастрюли, слегка поджарить, налить холодной воды, положить 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 2 столовыя ложки соли, 10 — 15 зеренъ англійскаго перца, отъ 2—3 штукъ лавроваго листа, варить все это на легкомъ огнѣ отъ 3—4 часовъ, затѣмъ процѣдить и, подавая на столъ, всыпать мелко-изрубленной петрушки или укропа. Этотъ бульонъ, какъ предыдущій, можно подавать:

1) Чистый съ пирожками; 2) съ точеными кореньями

жиромъ на дно кастрюли, слегка поджарить, налить холодной воды, положить кореньевъ, посолить и варить на легкомъ огнѣ часа 3—4.

3. Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ.

Взять 2 жирныхъ рябчиковъ, снять съ костей мясо, истолочь послѣднія въ ступкѣ, налить 6 глубокими тарелками бульона № 1, положить кореньевъ и поставить на легкій огонь. Снятое же съ костей мясо мелко изрубить; потомъ взять 2 французскія 3-хъ копѣечныя булки, срѣзать нижнюю корку, выбрать мякишъ, размочить въ бульонѣ, смѣшать съ рубленнымъ мясомъ, обжарить въ ложкѣ чухонскаго масла, еще немного порубить, и начинивъ этимъ фаршемъ, посадить въ вольный духъ въ печь. Между тѣмъ, нарѣзавъ тоненькихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, подсушить въ печи. Затѣмъ, посыпавъ на дно миски тертаго пармезана, положить на него подсушенные ломтики хлѣба, посыпать сверху сыромъ, положить начиненную булку, налить на все это сквозь сито бульона, въ которомъ варились кости отъ рябчиковъ, закрыть ее, давъ постоять 1/2 часа, вылить въ миску остальной бульонъ.

4. Супъ испанскій съ пармезаномъ.

Взять 3 ложки тертаго пармезана и столько же тертаго бѣлаго хлѣба, стереть съ 2 яичными желтками, развести бульономъ такъ, чтобы супъ былъ и слишкомъ густъ ни жидокъ, варить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая. Вариться этому супунужно не болѣе часу, и по-

тому его можно приготовлять передъ самымъ обѣдомъ. Подается онъ съ фаршированными яйцами, обыкновенными гренками, гренками съ пармезаномъ.

5. Супъ съ сладкимъ мясомъ.

Взять 2 фунта сладкаго мяса, мелко изрѣзать, распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить туда изрѣзанное сладкое мясо, по ½ корешку изрѣзанныхъ разныхъ кореньевъ и ½ ф. изрѣзанной ветчины и все это обжарить на легкомъ огнѣ; когда достаточно подрумянится, налить бульону, а если его нѣтъ, то воды и поставить вариться на легкій огонь. Черезъ часъ бульонъ процѣдить, положить въ него сладкое мясо, а остальное не класть. Когда супъ будетъ уже готовъ, то положить въ него нашинкованныхъ, маринованныхъ трюфелей, фаршированныхъ сморчковъ (фаршъ приготовляется изъ телятины и бѣлаго хлѣба), и штукъ 20 раковыхъ шеекъ, дать разъ или два вскипѣть и, насыпавъ въ миску рубленой зеленой петрушки или укропу, подавать на столъ.

* 6. Супъ французскій изъ курицы съ помдапурами и шампиньонами.

Вымочивъ втеченіе двухъ сутокъ пару бычьихъ хвостовъ, сварить изъ нихъ съ кореньями супъ (каждаго по одной штукѣ). Затѣмъ, распустивъ въ кострюлѣ 2 стол. ложки масла, положить туда отъ 2 — 3 фунтовъ говядины, 1 разрѣзанную на куски морковь, 1 луковицу, 1 порей, дать всему этому поджариться до красна, потомъ налить бульонъ изъ бычьихъ хвостовъ и варить 2 часа. 2 ложки муки поджарить въ 1½ ложкахъ масла, развести бульономъ и влить въ варящійся супъ. Туда же опустить, разрѣзанные по суставамъ, хвосты и изжаренный, разрѣзанный на ломтики селлерей.

Спявъ съ 1 небольшой курицы филейныя части, мелко изрубить ихъ, прибавить ½ французской булки, ⅛ ф. масла, 1 яйцо и, протеревъ чрезъ сито, сдѣлать изъ этой массы маленькіе шарики и, поджаривъ ихъ до красна въ ⅛ ф. масла, опустить въ бульонъ. Затѣмъ положить въ бульонъ ½ ф. отъ хорошаго куска телятины (сладкаго мяса), отъ 8—15 отдѣльно отваренныхъ пѣтушьихъ гребешковъ (можно и безъ этихъ двухъ приправъ), штукъ 10 шампиньоновъ (см. приготовленіе шампиньоновъ) и полстакана продажнаго пюре изъ красныхъ яблокъ или атаматовъ, ½ ф. хорошо перебраннаго щавеля, по вкусу соли, ½ стакана хереса или мадеры, вскипятить и подавать на столъ.

Этотъ супъ весьма вкусенъ и крѣпокъ, такъ что изъ вышеприведенной пропорціи, если желаютъ распорядиться экономнѣе, можно приготовить супъ на 10 человѣкъ, и онъ будетъ достаточно крѣпокъ и вкусенъ.

7. Супъ французскій бѣлый прозрачный.

Взявъ 2 фун. говядины и ½ курицы, налить отъ 6—8 глуб. тарелокъ воды, положить ½ селлерея, 1 петрушку, 1 морковь, ½ порея, 2 штуки лавр. листа, 10 зеренъ англійскаго перца, соли и варить на легкомъ огнѣ, сни-

мая накипь, пока не уварится до 4—6 тарелокъ. Затѣмъ процѣдить, снять жиръ, дать устояться и слить въ другую кастрюлю, еслиже нужно, то очистить бѣлками. Подавая на столъ, влить въ миску 1/4—1/2 стакана сотерна и всыпать мелкоизрубленной петрушки и мушкатнаго орѣха.

Для разнообразія можно класть въ этотъ бульонъ ломтики отъ 1/2 лимона, или точеные или накарбованные коренья: морковь, петрушку, картофель (кто любитъ) рѣпа, и подавать его съ греночками и пирожками.

8. Супъ французскій à la Julienne.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3—4 фунт. говядины и кореньевъ, процѣдить и половину слить для другого дня. Остальную же половину приготовить слѣдующимъ образомъ: Взять 1/4 фунта ржаного хлѣба, поджарить докрасна, налить бульономъ такъ, чтобы покрыло его, покрыть крышкою и дать стоять отъ 1—1 1/2 часовъ; затѣмъ процѣдить и слить. Нарѣзавъ, какъ вермишель, 1 селлерей, 1 морковь, 1/2 рѣпы, листьевъ 30 шпината (лѣтомъ), отъ 4—6 шт. спаржи и сполоснувъ, положить все это и 1 ложку сушонаго горошка въ бульонъ и варить 1 часъ; передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, влить въ него вышеописанный хлѣбный бульонъ. Можно также предварительно поджарить нарѣзанные коренья въ 1/2 ложкѣ масла и затѣмъ уже варить 1/2 часа въ бульонѣ.

* 9. Супъ изъ курицы.

Ощипавъ и выпотрошивъ курицу, кладутъ ее и 1 булдышку или 1 ф. бычачьихъ или телячьихъ костей въ кастрюлю, наливаютъ 12 стакановъ холодной воды и варятъ впродолженіе 1/2 часа, постоянно снимая накипь, затѣмъ процѣживаютъ сквозь сито и ставятъ опять на огонь. Курицу перемываютъ въ холодной водѣ, разрѣзаютъ на части и опускаютъ въ бульонъ, въ который кладутъ кореньевъ, соли и, кто любитъ, пряностей и 1/8 ф. масла. Супъ долженъ вариться на легкомъ огнѣ отъ 2—3 часовъ и нужно постоянно снимать накипь *). Подавая на столъ, всыпаютъ въ миску зеленой петрушки или укропа. Этотъ бульонъ можно подавать съ рисомъ, перловою или манною крупою, вермишелью или макаронами, варя ихъ или въ самомъ бульонѣ или отдѣльно въ водѣ. Подаются также къ супу кипяченные сливки.

* 10. Супъ изъ телятины.

Отъ 5—6 фунтовъ телятины вымыть, положить въ кастрюлю, налить 10—12 стакановъ воды, дать вскипѣть; затѣмъ бульонъ процѣдить, телятину перемыть въ

*) Если супъ хотятъ подать на столъ съ кореньями, то ихъ слѣдуетъ опустить въ бульонъ за часъ или полтора до обѣда. Это относится ко всѣмъ супамъ, которые подаются на столъ съ кореньями.

холодной водѣ и опять поставить на легкій огонь; прибавить соли, пряностей и кореньевъ и дать вариться на легкомъ огнѣ 2—3 часа. Затѣмъ снова процѣдить бульонъ, одну половину слить въ горшокъ для слѣдующаго дня, а въ другую положить точеныхъ или мелконарѣзанныхъ кореньевъ и дать вариться на легкомъ огнѣ до готовности этихъ послѣднихъ. Подавая на столъ, посыпать зеленой петрушкой.

11. Супъ изъ баранины.

Взять отъ 3—5 фунт. баранины и варить совершенно такъ, какъ предыдущій супъ. Изъ баранины лучше всего варить лѣнивыя щи, которыя очень вкусны. Приготовляются они совершенно какъ обыкновенныя лѣнивыя щи.

12. Супъ бѣлый.

Взять отъ 4—5 глубокихъ тарелокъ бульона № 1. Въ другой кастрюлѣ растопить 1 ложку масла, поджарить въ немъ до мягкости мелконарѣзанныя: 1 морковь, 1 луковицу, ½ петрушки и ½ селлерея; подлить ¼ стакана бульона, всыпать 1½ ложки муки, хорошенько размѣшать, дать вскипѣть, развести всѣмъ бульономъ, кипятить, мѣшая ложкою, процѣдить чрезъ частое сито, хорошенько смѣшать отдѣльно ½ стакана сливокъ съ 1 желткомъ и влить въ бульонъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, опустить въ бульонъ 2 маленькіе

кочна капусты, разрѣзанный каждый на 4 части и отдѣльно отваренные.

13. Супъ королевскій.

Взять фунтъ ветчины безъ жиру, нарѣзать мелкими кусочками; искрошить по одному корню селлерея, петрушки, и одну луковицу: положивъ коренья и ветчину въ кастрюлю, прибавить одинъ фунтъ свѣжаго чухонскаго масла, ложку муки, вымѣшать, обжарить, налить бульономъ и поставить вариться. Потомъ, разнявъ одну курицу на части, опустить въ супъ. Полъ-стакана миндалю сладкаго, и пять миндалинъ горькаго, очистить, истолочь, положить также въ супъ. Когда все хорошо увариться, растереть круто сваренный желтокъ, заправить супъ, посыпать немного мускатнаго цвѣта, дать вскипѣть одинъ разъ, снять жиръ, процѣдить, поставить опять на плиту, чтобъ былъ горячъ, но болѣе уже не кипѣлъ, мѣшать, поднимая ложкой вверхъ. Отпуская на столъ, положить въ суповую чашку бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ, и бѣлое мясо отъ курицы, изрѣзавъ его полосками.

14. Супъ кислый.

Взять два стакана сметаны, смѣшать съ двумя сырыми яйцами, влить три бутылки бульону, положить столовую ложку свѣжаго чухонскаго масла, дать вариться полчаса. Положивъ въ суповую чашку сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, вылить на нихъ супъ.

15. Калья изъ курицъ.

Разрѣзать курицу на части, нарѣзать ломтиками и обжарить въ маслѣ петрушку, селлерей и лукъ, налить въ кастрюлю 3 бутылки бульону, ложку муки обжарить въ полложкѣ масла, коренья, куски курицы, и кусокъ ветчины уварить до спѣлости. Тогда сдѣлать фрикадельки изъ телячьяго фаршу, и посыпать зеленью петрушки.

16. Раковый супъ.

Обдать полсотни раковъ кипяткомъ, снять верхушки, очистить шейки, истолочь въ ступкѣ клешни, ножки и все, что осталось отъ раковъ, отдѣляя зады и клешни. Положить въ кастрюлю двѣ ложки коровьяго масла, полную ложку муки, мелко изрѣзанныхъ кореньевъ, тмину, эстрагона, майорана, петрушки, поставить на огонь, опустить истолченныхъ въ ступкѣ раковъ съ растертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или сухарями, дать вскипѣть и подавать.

17. Разсольникъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять пару гусиныхъ потроховъ, вычистить ихъ, опалить, вымыть, налить холодною водою, положить кореньевъ, пряностей и соли и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь. Часа черезъ 3 процѣдить, положить въ бульонъ нашинкованныхъ кореньевъ, налить 1/2 стакана огуречнаго

разсола и поставить на легкій огонь. Когда коренья будутъ почти готовы, прибавить къ бульону подболки *) и 2—3 очищенныхъ и кусками нарѣзанныхъ огурца; дать вскипѣть. Подавая, всыпать мелкой петрушки. Къ этому можно прибавлять и сливокъ, размѣшанныхъ съ 1 желткомъ.

* 18. Супъ или разсольникъ изъ бычьихъ почекъ.

Взять 2 почки, 1/2 голяшки или 1 ф. говядины, посолить, положить кореньевъ и пряностей и дать вариться бульону 3 часа, снимая накипь; затѣмъ процѣдить, одну половину слить въ горшокъ на слѣдующій день, а въ другую положить мелко изрѣзанныхъ кореньевъ и дать вариться на легкомъ огнѣ. Когда коренья почти готовы, приготовить подболку, развести ее бульономъ и влить въ супъ. Затѣмъ къ нему прибавляютъ: огуречнаго разсола по вкусу, 3 нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурца и, кто желаетъ, 1/2 — 1 стакан. сметаны. Всему этому даютъ кипѣть около 1/4 часа. Подавая на столъ, почки разрѣзаютъ на мелкіе куски, кладутъ ихъ и петрушку въ миску и обливаютъ супомъ.

19. Супъ зеленый изъ щавеля и шпината.

Взять бульонъ № 1. Сваривъ въ кипяткѣ 3/4 ф. пе-

*) Подболка приготовляется слѣдующимъ образомъ: распускаютъ въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпаютъ 1 или 1 1/2 ложки муки и, размѣшавъ, даютъ вскипѣть и разводятъ 2 лож. бульона.

ребраннаго шпината и полфунта щавеля, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать, протереть чрезъ сито или изрубить сѣчкой въ деревянной чашкѣ, положить въ бульонъ и поставить его на легкій огонь. Положить въ него подболки. Другіе поджариваютъ щавель и шпинатъ съ масломъ и мукою и потомъ уже кладутъ въ супъ. Подавая на столъ, положить въ миску укропъ. Этотъ супъ подаютъ со сметаною, крутыми яицами, ветчиною, которая въ такомъ случаѣ варится въ супѣ, фрикадельками и пирожками.

20. Зеленый супъ или щи изъ крапивы.

Приготовляется какъ предыдущій.

21. Супъ изъ молодого свекольника.

Приготовляется подобно супу № 26, съ тою только разницею, что молодой свекольникъ не протирается сквозь сито, а мелко нарѣзывается, и въ супъ прибавляется отвареннаго свекольнаго разсола или хлѣбнаго кваса (кто любитъ). Передъ отпускомъ кладется подболка и сметана.

22. Щи лѣнивыя изъ бѣлой капусты.

Взять жирный бульонъ № 1, положить въ него $^1/_4$ большого или $^1/_2$ маленькаго кочна капусты, очищеннаго и разрѣзаннаго на 8 — 10 кусковъ, кто любитъ: — мелко нарѣзанной моркови, разрѣзаннаго на небольшіе куски картофеля, рѣпы; варить до мягкости; затѣмъ прибавить подболки, раза 2 вскипятить. Подавая на

столъ, насыпать петрушки. Многіе кладутъ въ нихъ сметану.

23. Щи изъ французской капусты или савойки.

Приготовляются какъ предыдущія, только безъ подболки.

* 24. Щи изъ кислой капусты.

Взять бульонъ № 1 или сварить его изъ 3 фунтовъ свинины или же изъ $1^1/_2$ фунта солонины, ветчины, или рипшпера *), $^1/_2$ фунта сушоныхъ грибовъ, кореньевъ и пряностей, процѣдить. 1 — $1^1/_8$ стакана кислой капусты поджарить до мягкости съ 1 ложкою масла, 1 мелко изрубленною луковицею, толченымъ русскимъ перцемъ, 1 ложкою муки, положить все это въ бульонъ, варить до готовности, подавать на столъ съ уварившеюся солониною, ветчиною или мясомъ и сметаною. Можно и не поджаривать капусты; въ такомъ случаѣ въ щи кладется простая подболка.

Къ щамъ подается жареная гречневая каша, вареныя или жареныя сосиски.

25. Борщъ польскій.

Взять бульонъ № 1; кто хочетъ можетъ варить его изъ 2 фунтовъ свинины или говядины и 1 фунта ветчины или рипшпера, 3 — 5 сушоныхъ грибковъ и пряностей. Мелко нашинковавъ или изрубивъ 3 — 4 свек-

*) Рипшперъ — копченая свиная грудинка.

лы, опустить въ бульонъ (другіе варятъ свеклу отдѣльно въ водѣ и затѣмъ уже шинкуютъ и кладутъ ее въ бульонъ, прибавляя туда же полученный свекольный разсолъ); натереть на теркѣ свеклы, выжать изъ нея въ тряпочкѣ сокъ и подлить его къ бульону, взять сметаны и немного уксуса, по вкусу; дать вариться супу, но не кипѣть, до готовности. Нѣкоторые кладутъ въ борщъ петрушку или укропъ. Подается онъ съ фрикадельками мелко нарѣзанною и отваренною въ немъ же ветчиною или солониною, съ ушками, сосисками и жареною гречневою кашею.

26. Борщъ малороссійскій.

Взять 3 фунта жирной говядины, перемыть ее въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, налить водой, дать вскипѣть раза два, спять накипь, вынуть говядину, перемыть ее въ холодной водѣ и, разрѣзавъ на части и сложивъ въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ. Затѣмъ положить туда кореньевъ (каждаго по 1 штукѣ) и разрѣзанный на 8 частей кочанъ капусты; когда эта послѣдняя уварится, прибавить по вкусу, свекольнаго разсола (можно замѣнить его также хлѣбнымъ квасомъ и уксусомъ, но въ такомъ случаѣ борщъ будетъ уже не такъ хорошъ) и соли, и варить до готовности. Въ этотъ борщъ кладутъ и ветчину, которую, изрѣзавъ ломотиками, варятъ вмѣстѣ съ говядиной. Для цвѣта иногда прибавляютъ сокъ отъ натертой сырой свеклы.

27. Супъ съ рисомъ.

Взять бульонъ № 1; вскипятить, и положить въ него точеныхъ кореньевъ и $^1/_2$—$^3/_4$ стакана разварного риса.

28. Супъ съ перловыми крупами.

Приготовляется какъ предыдущій.

29. Супъ съ манною крупою.

Приготовляется какъ № 27.

30. Супъ съ вермишелью.

Взять бульонъ № 1, отварить въ немъ точеные или нашинкованные коренья, а за 20 минутъ до обѣда опустить наломанный вермишель ($^1/_4$ стак.) и варить его до готовности.

31. Супъ съ домашнею лапшою.

Взять бульонъ № 1; приготовить лапшу какъ сказано ниже, опустить ее въ супъ и варить $^1/_2$ часа.

32. Супъ съ обыкновенными макаронами.

Приготовляется какъ супъ № 30.

33. Супъ съ фрикадельками.

Взять бульона № 1, приготовить фрикадельки, опустить въ бульонъ, варить до готовности.

34. Супъ съ клецками.

Взять бульонъ № 1, приготовить клецки опустить въ кипящій супъ, варить до готовности.

35. Супъ пюре (протертый) изъ тетерева.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Приготовить бульонъ № 1; взять 1 большого или 2 маленькихъ тетерева, снять съ костей мясо, первые положить вариться въ бульонъ, а послѣднее раздѣлить на двѣ половины: одну изрубить, смѣшать съ маленькою французскою булкою и 1/8 фунта масла, истолочь, протереть сквозь сито и, положивъ въ кастрюльку съ 1/8 фунта масла, подогрѣть, постоянно помѣшивая, до горячаго состоянія, развести все это стаканомъ или двумя бульона, опять протереть сквозь сито и затѣмъ уже развести всѣмъ бульономъ (процѣженнымъ); другую половину также изрубить, истолочь, прибавить 1/2 пятаковой французской булки, 1 яйцо, 1/8 фунта масла, соли, 1/2 небольшого мушкатнаго орѣха, протереть эту массу сквозь сито и сдѣлать изъ нея кнель или маленькія клецки, которыя приготовляются слѣдующимъ образомъ: 2 чайныя ложки намочить въ холодной водѣ, одною брать кусочекъ фарша и, сгладивъ его ножемъ, наровнѣ съ краями, снимать другою ложкою и опускать въ кипящую соленую воду. Когда клецки будутъ готовы, то откинуть ихъ на рѣшето. Незадолго передъ обѣдомъ положить въ супъ 10 отдѣльно отваренныхъ шампиньоновъ, 1/4 фунта сладкаго мяса и штукъ 6 нарѣзанныхъ кусочками пѣтушиныхъ гребешковъ и влить 1/2 стакана малаги; кладутся также листья щавеля или шпината, которые въ такомъ случаѣ варятся въ бульонѣ.

36. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.

Приготовляется изъ двухъ рябчиковъ, 1/2 фазана, 2 бекасовъ или 2 вальдшнеповъ и бульона № 1 точно также, какъ предыдущій, съ тою только разницею, что, подавая на столъ, вливаютъ 1/2 бутылки шампанскаго. Подается съ мушкатнымъ орѣхомъ или мушкатнымъ цвѣтомъ, съ фаршемъ изъ телятины или гренками съ сардинками.

37. Супъ пюре изъ риса.

Взять бульонъ № 1. Обваривъ 1/2 стакана риса кипяткомъ и тотчасъ же сливъ его, налить бульономъ, положить 1 ложку масла, варить пока не разварится, развести бульономъ, протереть чрезъ сито, развести остальнымъ бульономъ. Подается съ греночками, пирожками или фаршированными оливками.

38. Супъ пюре изъ сушонаго обыкновеннаго гороха.

Приготовляется какъ предыдущій, только лучше, помочить горохъ въ холодной водѣ съ вечера, потому что онъ въ такомъ случаѣ лучше разваривается. Этотъ супъ можно приготовлять также безъ говядины, на чухон-

скомъ или постномъ маслѣ (2 ложки поджарить). Подаются эти 2 два супа съ греночками изъ хлѣба и ветчиною, отваренною въ супѣ.

39. Супъ пюре изъ спаржи.

Взять бульонъ № 1. Взявъ 1/2 фун. спаржи и отрѣзавъ самыя головки, нарѣзать ее маленькими кусочками, налить бульономъ, положить 1/4 стакана риса или перловой крупы, 1/2 ложки масла, варить, подливая по немногу бульона, до мягкости, протереть свозь сито, развести небольшимъ количествомъ бульона, протереть сквозь салфетку, развести остальнымъ бульономъ, поставить на паръ. Очистивъ головки, сварить ихъ въ соленой водѣ и опустить въ бульонъ. Подавая на столъ, размѣшать въ мискѣ 1 столовую ложку масла, 1/4 столовой ложки сливокъ и 1 желтокъ и затѣмъ уже налить супъ. Подается съ пирожками или греночками.

40. Супъ со спаржею.

Взять бульонъ № 1 и отварить въ немъ точеные коренья и самыя головки 1/2 — 1 фун. спаржи; можно также класть на двое разрѣзанные листья щавеля и шпината. Подается съ пирожками.

41. Супъ изъ раковъ.

Взять бульонъ № 1, отварить 25, средней величины, раковъ въ соленой водѣ; очистивъ шейки и ножки, половину первыхъ и всѣ ножки мелко изрубить и приготовить изъ нихъ слѣдующій фаршъ: распустивъ въ кастрюлькѣ 1/2 ложки масла, вбить туда 2 яйца съ зеленою петрушкою и сдѣлать жидкую яичницу; отставить, всыпать въ нее соли, мушкатнаго орѣха, 2 ложки истолченныхъ сухарей, мелкоистолченныхъ ножекъ и шеекъ, изрубленной зелени петрушки, прибавить 1 сырое яйцо, смѣшать и нафаршировать этимъ фаршемъ чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки.

Фаршъ приготовляется также слѣдующимъ образомъ: мелко изрубивъ всѣ очищенныя ножки и половину шеекъ, смѣшиваютъ ихъ съ 1 1/2 ложками мелкоистолченныхъ сухарей, 1/4 стакана разваренаго въ бульонѣ риса, 1 сырымъ яйцомъ, 1 ложкой масла, солью, зеленою мелкоизрубленною петрушкою, мушкатнымъ орѣхомъ, разводятъ 1/3 стакана сливокъ или цѣльнаго молока, чтобъ составилась довольно густая масса и начиняютъ ею раковыя спинки.

Кромѣ того дѣлаютъ фаршъ изъ пшена и гречневой крупы, которою, обваривъ кипяткомъ и смѣшавъ съ яйцомъ и масломъ, начиняютъ раковыя спинки.

Подавая на столъ, въ миску кладутъ зеленую петрушку, остальныя раковыя шейки, кто любитъ, отдѣльно въ бульонѣ отваренный рисъ и вливаютъ супъ, къ которому можно также прибавить для вкуса 1/4 стакана столоваго вина или ломтика 3 лимона.

42. Черепаховый супъ, супъ à la tortue.

Для этого супа нужно брать крѣпкій бульонъ, сваренный изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса: 2 фун. говяди-

ны, телячьей головки, 1 фун. телятины, 1/2 курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ бульонъ, процѣдить и снять жиръ. Затѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ 1 ложку свѣжаго масла, положить туда 1 небольшую мелкоизрѣзанную петрушку, штукъ 5 гвоздики, штукъ 8—10 крупноистолченнаго англійскаго перца, поджарить все это на легкомъ огнѣ, всыпать туда 1/2 стакана муки и снова поджарить, хорошенько мѣшая и не давая пригорѣть. За полчаса передъ обѣдомъ размѣшать все это бульономъ и дать вариться, постоянно мѣшая; когда супъ закипитъ, процѣдить его чрезъ частое сито или салфетку, положить въ него фаршированныя оливки, аморетки, нарѣзанное ломтиками мясо съ телячьей головы, отъ 4—5 трюфелей и штукъ 6 шампиньоновъ, дать опять вскипѣть, вливая понемногу полстакана французскаго вина или хереса, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, соли и крупноистолченнаго русскаго перца, кто любитъ.

Этотъ супъ можно также варить запросто изъ 2 фун. говядины и 1 телячьей головы, предварительно снявъ мясо, которое ломтиками лишь отваривается въ супѣ, и изрубивъ кости. Изъ мозговъ приготовляются къ супу пирожки.

Супы сладкіе горячіе изъ вина и ягодъ.

43. Супъ изъ яблокъ.

Взять отъ 6—8 яблокъ; очистивъ, разрѣзать каждое на 4 части, вынуть зерна, налить водою (отъ 6 до 8 стакановъ), положить туда полстакана мелкаго сахара, лимонной цедры съ 1/2 лимона, 2 золотника корицы, 1 чайную ложку картофельной муки, влить 1 стаканъ сотерна, варить на легкомъ огнѣ, наблюдая, чтобъ яблоки не разварились; срѣзанную съ яблока кожицу варить отдѣльно и отваръ процѣдить въ супъ.

44. Супъ изъ малины со сливками и яйцами.

Взять полгарнца малины, протереть свозь сито; размѣшавъ 3—4 стакана сливокъ, полфунта сахара, 5 желтковъ, немного малиноваго пюре, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая, но не давая кипѣть, затѣмъ смѣшать съ остальнымъ горячимъ пюре и подавать съ греночками.

45. Супъ изъ сушоныхъ вишень.

Сполоснувъ 1 фун. сушоныхъ вишень, истолочь ихъ слегка въ ступкѣ, налить 3—4 стакана воды, положить лимонной цедры съ 1/4 лимона, варить на легкомъ огнѣ, пока не разварятся; протереть сквозь сито, прибавить 1 стаканъ краснаго вина, лимоннаго сока изъ 1/4 лимона, 1 стаканъ сахара, пол-ложки корицы, вски-

пятить, положить въ миску греночки или сухіе бисквиты, облить.

46. Супъ изъ саго съ виномъ.

Взять полстакана настоящаго (краснаго) саго, налить кипяткомъ, вскипятить, опрокинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Затѣмъ налить въ кастрюлю 1 ½ стакана воды, 2 стакана краснаго вина, полстакана сока изъ красной смородины, барбариса или вишень (можно и не класть), положить саго, 1 стаканъ сахару, кусочекъ корицы, лимонной цедры съ ¼ лимона, 3 толченыя гвоздики, варить до тѣхъ поръ, пока саго не сдѣлается прозрачнымъ, прибавить воды, вскипятить, вылить въ миску на сухарики или греночки.

47. Супъ миндальный.

½ фун. сладкаго миндаля и 10 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, истолочь, подливая понемногу воды; развести 5 стаканами кипятку, размѣшать, процѣдить, выжать чрезъ салфетку, всыпать ½ — 1 стак. мелкаго сахара, размѣшать, въ миску положить отдѣльно отвареннаго рису съ изюмомъ и корицею и облить миндальнымъ супомъ.

48. Супъ сабаіонъ.

Мѣшать до бѣла 5 желтковъ съ ¾ стак. сахара, влить 1 ½ — 2 стак. бѣлаго столоваго вина, ¾ стак. воды, положить 2—3 ломтика лимона *), всыпать немного

*) Ломтики лимона всегда класть безъ зеренъ.

корицы, размѣшать, поставить на плиту, положить пѣну отъ 5 бѣлковъ, бить до тѣхъ поръ мутовкой, пока не погустѣетъ и все не обратится въ пѣну и подавать съ бисквитами.

49. Супъ молочный съ клецками.

Вскипятить 2 бутылки цѣльнаго (или снятого) молока; когда оно будетъ хорошо кипѣть, опустить въ него клецки, дать имъ вскипѣть, провариться и подавать.

50. Супъ молочный съ лапшою.

Приготовляется какъ предыдущій; лапша дѣлается, какъ сказано въ № 146.

51. Супъ молочный съ рисомъ.

Вскипятивъ молоко, опустить въ него ¼ стакана риса и варить до готовности, мѣшая (¾ часа).

52. Супъ молочный съ манною крупою.

Приготовляется какъ предыдущій; манной крупѣ достаточно вариться 20 минутъ, много полчаса.

53. Супъ молочный съ саго.

Полстакана саго наливаютъ кипяткомъ, даютъ вскипѣть, опрокидываютъ на рѣшето, переливаютъ холодною водою. Вскипятивъ молоко, кладутъ туда саго и варятъ его до прозрачности, постоянно мѣшая, чтобъ оно не пригорѣло.

3. Супы холодные, скоромные и постные.

54. Ботвинья.

Лѣтомъ подаютъ иногда вмѣсто супа ботвинье съ рыбой. Къ ботвинью лучше всего идетъ малосольная осетрина; также подаютъ къ ботвинью малосольную бѣлугу, севрюгу и другую соленую рыбу, а гдѣ можно достать, свѣжую осетрину и лососину. Ботвинье приготовляется такимъ образомъ: взять какой угодно зелени, щавелю, шпината, или свекольника, сварить въ водѣ до мягка, откинуть на сито, и выжать воду; потомъ изрубить, прибавить мелкоискрошеныхъ огурцовъ, зеленаго рубленаго укропа и луку. Если есть раки, то очистить потребное число раковыхъ шеекъ, нарѣзать, положить въ ботвинье, налить квасомъ или кислыми щами. Можно также приготовить ботвинье изъ секлы: сварить свеклу, вычистить, изрубить мелко, прибавить рубленнаго луку, укропу, накрошить свѣжихъ или малосольнихъ огурцовъ.

55. Окрошка.

Лѣтомъ окрошка замѣняетъ супъ. Взять остатки жаркого, какое случится, искрошить мелкими кусочками, прибавить туда свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, круто сваренныхъ яйцъ, мелко изрубленнаго укропу и луку, раковыхъ шеекъ, если случится, налить квасомъ или кислыми щами, посолить, заправить сметаной, дать постоять часъ.

56. Супъ холодный изъ вишень.

Истолочь фунтъ вишень съ косточками, положить въ кастрюлю, поставить на огонь, налить двумя бутылками воды, прибавить понемногу корицы и гвоздики, варить часъ, а потомъ процѣдить сквозь сито. Изъ фунта вишень вынуть косточки, сварить ихъ въ полфунтѣ сахара. Съ двухъ лимоновъ стереть на сахаръ цедру и выжать сокъ. Положивъ въ миску вишни вареныя въ сахарѣ, цедру съ лимоновъ и сокъ, налить вишневымъ отваромъ и подавать.

57. Супъ холодный изъ бѣлаго пива.

Нарѣзать изъ чернаго хлѣба небольшихъ тоненькихъ ломтиковъ, поджарить въ чухонскомъ маслѣ до красна, положить въ суповую чашку. Стереть на сахаръ съ двухъ лимоновъ цедру, выжать изъ нихъ сокъ, развести двумя бутылками пива; пиво можно развести немного водой; наливъ пиво, смѣшанное съ лимоннымъ сокомъ и цедрою, на сухари, дать стоять часъ; приправить по вкусу сахаромъ и корицею.

58. Супъ холодный изъ сливъ.

Взять спѣлыхъ сливъ, вынуть косточки, налить водой, снять съ лимона цедру на сахаръ, выжать изъ него сокъ, положить въ супъ, прибавить стаканъ виноградна вина, четверть фунта сахару, немного гвоздики, и

варить, пока сливы поспѣютъ. Точно такъ же приготовляютъ другіе холодные супы изъ плодовъ.

59. Супъ холодный изъ саго.

Размочить въ холодной водѣ саго, вымыть ее въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, и варить до тѣхъ поръ, пока крупинки сдѣлаются свѣтлы. Тогда съ двухъ лимоновъ стереть цедру, выжать изъ нихъ сокъ, положить въ саго, прибавить краснаго вина, разведеннаго пополамъ съ водою.

60. Супъ холодный изъ земляники.

Перебравъ и вымывъ землянику, откинуть на сито. Взять лимоновъ, полагая на каждый фунтъ одинъ, стереть цедру, выжать сокъ, положить все это въ миску. Четверть фунта толченаго сахара, налить виноградным виномъ пополамъ съ водою, прибавить немного толченой корицы, дать стоять часъ, а потомъ вылить на землянику.

---

4. Супы масляные, рыбные и постные.

61. Супъ пюре изъ картофеля масляный или постный.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей. Протереть сквозь сито 1/2 осьмушки сваренаго въ этомъ бульонѣ, очищеннаго картофеля, развести бульономъ, поджарить 1 мелко нарѣзанную луковицу въ 1 ложкѣ

чухонскаго или 1 1/2 ложк. прованскаго масла, размѣшать, подогрѣть, всыпать въ миску петрушки, подавать. Можно прибавить 1 стаканъ сливокъ или сметаны.

62. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ или простой разсольникъ.

Сварить бульонъ изъ 2 фун. мелкой рыбы, кореньевъ и пряностей, влить 1 1/2 — 2 стакана огуречнаго разсола и варить 1 1/2 часа. Сдѣлать заправку изъ 1 ложки муки и 1 ложки чухонскаго или прованскаго масла, заправить супъ, прибавить къ нему 1/2 — 1 стаканъ сметаны, положить 3 нарѣзанные соленые огурца, немного рыбнаго фарша, вскипятить и, насыпавъ въ миску петрушки, подавать.

63. Супъ изъ рыбы масляный или постный.

Взять 2 — 3 фун. рыбы (щуки, линя, осетра), опустить въ процѣженный бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, варить до готовности рыбы (когда полопаются глаза); разварить отдѣльно, съ 1 ложкой масла, 1/4 ст. перловой крупы, выбить ее до бѣла, опустить въ супъ, вмѣстѣ съ разрѣзанною на куски рыбою и зеленою петрушкою.

64. Супъ постный изъ налима.

Обваривъ кипяткомъ двухфунтового налима, снять съ него кожу и посолить; затѣмъ разрѣзать его на нѣсколько частей и отварить въ процѣженномъ бульонѣ изъ кореньевъ и пряностей вмѣстѣ съ точеными ко-

*

реньями (3—4 картоф., ½ моркови, штукъ 8 спаржи, 1 головка цвѣтной капусты). Подавая на столъ, положить въ миску зеленой петрушки, полстакана отдѣльно отвареннаго саго, 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, налить супъ, влить въ него ½ — 1 стаканъ столоваго вина.

65. Супъ изъ сига съ крупами.

Мелко изрубивъ 1 луковицу, положить ее съ 2 ложками прованскаго масла въ кастрюлю, слегка поджарить, всыпать 1 ложку муки, дать вскипѣть, развести 6 — 8 стаканами воды, поставить на плиту. Когда закипитъ, положить штукъ 5 ломтиками нарѣзаннаго картофеля, 2—3 фунта посоленнаго и разрѣзаннаго на куски сига, соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности. Подавая положить въ миску отдѣльно разваренную перловую крупу, немного мелкоистолченнаго русскаго перца и мушкатнаго орѣха, зеленой петрушки и облить супомъ.

66. Борщъ безъ мяса со сметапою.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и ⅛ фун. сушоныхъ грибовъ. Испечь полфунта свеклы, мелко нашинковать ее, положить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно приготовленнаго разсола, 1 стак. сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, прибавить немного соли, простого перца, мелконашинкованныхъ грибовъ и зелени. Подаютъ съ жареною гречневою кашею.

67. Супъ съ лимономъ.

Сварить бульонъ изъ ⅛ фун. сушоныхъ грибовъ, кореньевъ, пряностей; процѣдить. Разваривъ отдѣльно съ 1 ложкой масла ⅓ стак. перлов. крупъ, выбить ихъ до бѣла, развести бульономъ, вскипятить, передъ обѣдомъ прибавить 1—1½ стак. сметаны, ½ лимона съ цедрою, размѣшать, вскипятить и посыпать петрушкой.

68. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.

Взять процѣженнаго бульона изъ ⅛ фун. грибовъ и кореньевъ. Разваривъ отдѣльно ¼ стак. перлов. крупъ съ 1 ложкой чухонскаго или 2 ложками прованскаго масла, выбиваютъ до бѣла, разводятъ бульономъ, прибавляютъ ½ —1½ стак. сметаны или свекольнаго разсола, даютъ вскипѣть и, подавая, всыпаютъ петрушку. Можно также поджарить съ 1 ложкой муки въ маслѣ половину отваренныхъ въ бульонѣ кореньевъ и развести бульономъ; въ такомъ случаѣ не нужно сметаны. Подается этотъ супъ съ нашинкованными грибами или ушками съ фаршемъ изъ тѣхъ же грибовъ.

69. Супъ пюре изъ ершей и шампиньоновъ.

Взять мясного бульона или бульона изъ грибовъ и кореньевъ. Снять съ 15 ершей филеи, снять съ нихъ кожицу, положить ихъ и кости въ бульонъ. Затѣмъ разварить въ немъ 10—12 штукъ шампиньоновъ и ⅛ фунта риса, протереть сквозь сито, развести неболь-

шимъ количествомъ бульона, протереть сквозь салфетку, развести остальнымъ бульономъ, поставить на сотейникъ съ кипяткомъ, мѣшая постоянно ложкою, чтобъ пюре не осѣло. Опустить туда отваренные филеи. Подавая на столъ, влить въ миску полстакана густыхъ сливокъ, сбитыхъ съ однимъ желткомъ и 1 ложкой столоваго или прованскаго масла, налить супомъ и посыпать петрушкой.

70. Супъ пюре изъ гороха постный.

Приготовляется какъ предыдущій, съ тою только разницею, что въ немъ можно передъ отпускомъ дать раза 2 вскипѣть 2 копченымъ селедкамъ, 1/2 фунт. копченой семги или 1 1/2 фун. поджаренной рыбы.

71. Лапша постная съ грибами.

Взять бульонъ изъ грибовъ и кореньевъ, положить въ него лапшу или вермишеля, немного толченаго перца, штукъ 6 разрѣзаннаго на куски картофеля, 1/8 фун. отваренныхъ въ бульонѣ и мелко нашинкованныхъ грибовъ, 2 ложки масла, петрушки, дать вскипѣть и подавать.

72. Уха обыкновенная.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, процѣдить, положить 2 — 3 фун. очищенной, посоленной и разрѣзанной на куски рыбы (щукъ, окуней, ершей) точеныхъ или нашинкованныхъ кореньевъ, варить до готовности. Передъ обѣдомъ, влить, кто желаетъ, полстакана сотерна или шампанскаго, опустить ломтика 3 лимона и петрушки.

73. Уха изъ стреляди.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Сварить уху изъ 2—3 фун. мелкой рыбы, кореньевъ и пряностей, очистить бѣлками и процѣдить сквозь салфетку. Давъ бульону остыть, положить въ него изрѣзанную на куски стерлядь (фунта 2—3), прибавить 1 стаканъ холодной воды и варить, снимая накипь, до готовности. Подавая, положить въ миску нѣсколько ломтиковъ очищеннаго отъ верхней кожицы и зеренъ лимона, влить, если кто желаетъ, 1 стаканъ шампанскаго или сотерна (можно и вскипятить его съ ухою), всыпать петрушки и укропа и облить супомъ. Подавая на столъ, не слѣдуетъ покрывать крышкою миску. Такимъ же образомъ приговляется уха изъ осетрины и лососины.

74. Щи постныя съ грибами.

Мелкоизрубленную луковицу поджарить въ 1 1/2 ложк. прованскаго масла, положить 1 1/2 стакана поджаренной кислой капусты и развести бульономъ изъ грибовъ, кореньевъ и пряностей. Передъ обѣдомъ сдѣлать заправку изъ 1 ложки муки, вскипяченной въ ложкѣ масла и заправить щи; положить туда мелко нашинкованныхъ отварныхъ грибовъ, вскипятить и всыпать мелкаго перца. Подается съ поджаренною гречневою кашею.

75. Супъ пюре изъ раковъ.

Вымывъ 25 — 30 раковъ, положить ихъ въ кастрюлю, налить воды, посолить, положить 1 мелкоизрѣзанную луковицу, пучекъ зеленаго укропа, отварить на легкомъ огнѣ, процѣдить. Очистивъ шейки, положить въ процѣженный бульонъ. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито; оставшіяся скорлупы поджарить до темнаго цвѣта съ 1/4 ст. прованскаго масла, прибавить 1 ложку муки и опять поджарить, развести бульономъ изъ раковъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку. Подавая, развести этимъ бульономъ пюре изъ раковъ, прибавить раковыя шейки и отдѣльно отваренный рисъ. Если нужно, то подогрѣть.

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супу.

Примѣчаніе. Пропорція назначена для трехъ человѣкъ.

76. Гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Растопивъ на сковородѣ 1 ложку масла, положить въ него нарѣзанную правильными четырехугольными кусочками французскую булку, вставить въ духовую печь и дать имъ высохнуть и подрумяниться.

77. Гренки съ сыромъ.

Разбивъ 1 желтокъ, развести его 1/4 стак. молока или сливокъ, всыпать туда гренки изъ пятаковой французской булки, размѣшать, выложить на сковороду, предварительно смазанную масломъ, посыпать все это 2 ложками тертаго голландскаго или мещерскаго сыра, окропить масломъ, вставить въ печь и дать имъ подсохнуть и подрумяниться.

78. Гренки съ фаршемъ.

Взять 1/2—3/4 фун. жареной или вареной говядины или телятины, изрубить съ 1 луковицею, всыпать 1 1/2 ложки мелкихъ сухарей, смѣшать и, поджаривъ въ 1 ложкѣ масла, вбить 1 яйцо и влить 1 1/2 ложки сметаны; нарѣзать ломтиками 1 французскую булку, намазать на нее фаршъ и вставить въ печь на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ.

79. Жареная гречневая каша.

Сваривъ крутую гречневую кашу (размазню), изъ 1/2 фунта крупъ, сложить горячую на блюдо, сгладить сверху и, давъ остыть, нарѣзать ломтиками и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ 1/4 фун. масла.

80. Перловая крупа.

1/4 стакана перловыхъ крупъ разварить въ водѣ, прибавить 1 ложку масла, выбить до бѣла, сложить въ чашки, на дно которыхъ насыпано немного зеленой петрушки, остудить и подавать отдѣльно къ супу или опустить въ бульонъ.

81. Рисъ.

Также какъ предыдущая.

82. Точеные коренья.

Процѣдивъ бульонъ, какъ сказано въ № 1, опустить

въ него красиво нарѣзанные: 1 морковь, 5—6 штукъ спаржи, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1 головку цвѣтной капусты и варить до готовности.

83. Вермишель.

1 стаканъ наломанной продажной вермишели опустить въ кипящій супъ или отварить отдѣльно въ соленой водѣ и облить супомъ. Варить 15—20 минутъ.

84. Домашняя лапша.

Взять 1 яйцо, разбить его и взболтать желтокъ съ бѣлкомъ, подсыпать понемногу 1 стаканъ муки, подлить воды, сколько нужно, чтобъ образовалось крутое тѣсто, которое нужно хорошенько смѣсить, раскатать, высушить и нашинковать. Варить въ бульонѣ или соленой водѣ 25 минутъ.

85. Фаршъ мясной.

Изрубивъ 1/2 фун. мягкой телятины или говядины съ 1/2 луковицы, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить соли, толченаго англійскаго и простого перца, мушкатнаго орѣха (по 1/4 чайной ложкѣ), 1/4 намоченной и выжатой французской булки, 1 ложку масла, 1 яйцо, все это хорошенько размѣшать, истолочь, протереть чрезъ сито, скатать въ видѣ колбасы, сварить въ бульонѣ, нарѣзать тонкими ломтиками и опустить въ супъ.

86. Фаршъ рыбный.

Снявъ кожу со щуки (3/4 фун.) или другой крупной

рыбы, снять съ костей мясо, посолить, положить 1/2 мелкоизрубленной луковицы и немного мелкаго англійскаго перца, приготовить яичницу изъ 2 яицъ и 1 ложки масла, дать остыть, положить въ нее рыбу съ луковицей, 1/4 намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой французской булки, смѣшать все это, изрубить какъ можно мельче, прибавить 1 желтокъ, мушкатный орѣхъ, полложки масла, истолочь, протереть чрезъ сито, посыпавъ на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ колбасы, сварить въ бульонѣ (15—20 минутъ), вынуть, нарѣзать небольшими ломтиками, положить въ миску и облить процѣженнымъ бульономъ.

87. **Фаршъ грибной** (въ раковинахъ).

Взять 1/8 ф. сушоныхъ грибовъ, моченыхъ въ молокѣ впродолженіе ночи, сварить съ кореньями, изрубить, поджарить съ 1/4 луковицы въ 1 ложкѣ масла, прибавить четверть стакана сметаны, немного перца и соли, дать вскипѣть, вбить 1 яйцо, смѣшать съ 1 ложкой сухарей и небольшимъ количествомъ бульона, размѣшать, наложить въ раковины, посыпать сухарями и вставить на четверть часа въ печь.

88. **Фрикадельки изъ говядины.**

Взять полфунта жирной (сырой) говядины, изрубить, очистить отъ жилъ, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха, 1/4 мелконарѣзанной луковицы, мелко изрубить, прибавить 1/3 намоченной и выжатой французской булки, 1 яйцо, истолочь, скатать шарики, опустить въ кипящій бульонъ и сварить (когда онѣ готовы, то всплываютъ на верхъ).

89. **Клецки мучныя.**

Три столовыхъ ложки растопленнаго масла мѣшать до бѣла, вбить три желтка, посолить, размѣшать, прибавить полстакана воды, размѣшать, всыпать 3/4 стак. муки (чтобъ образовалось не слишкомъ густое тѣсто), вбить пѣну отъ 3 бѣлковъ; брать чайною ложкою, которую, по опущеніи каждой клецки, обмакивать въ кипятокъ, и опускать въ кипящій бульонъ. Клецки должны вариться отъ 5—10 минутъ.

90. **Клецки изъ мелкихъ сухарей.**

Какъ № 89, только взять 3/4 стакана мелкихъ сухарей и четверть стакана муки.

91. **Клецки изъ риса.**

Вскипятивъ 1/8 стакана риса, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, положить опять въ кастрюлю, посолить, прибавить немного мушкатнаго орѣха и перца, пол-луковицы, нашинкованной 2 — 3 гвоздиками, полпетрушки, налить бульономъ, покрыть и варить до готовности; затѣмъ вынуть лукъ и петрушку. Нарѣзавъ какъ можно мельче полморкови, четверть рѣпы, полпорея, полпетрушки, отварить въ бульонѣ до мягкости, отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, вбить 1 яйцо, размѣшать, сдѣлать ложкою клецки, поставить ихъ на блюдѣ въ холодное мѣсто; дать остыть, обва-

лять въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, обжарить за 5 минутъ до обѣда въ жирѣ съ бульона, осушить ихъ на салфеткѣ и опустить въ супъ.

92. Тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ.

Взять полстакана теплой воды или молока, 1 ложку дрожжей, 1 стаканъ муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто, выбить лопаткой, посолить, положить 1 ложку масла, вбить 1 яйцо и муки столько (3/4 ст.), чтобы тѣсто было довольно сухо, раскатать на столѣ, посыпанномъ мукою, класть кучками фаршъ, загибать тѣсто, сдѣлать пирожки, дать имъ полежать на столѣ, чтобы поднялись, изжарить въ раскаленномъ маслѣ или говяжьемъ жирѣ на плитѣ.

93. Пирожки на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины.

Приготовить тѣсто № 92; для фарша нужно мелко изрубить полфунта говядины или телятины и 2 круто свареныя яйца, половину мелкоизрѣзанной луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ рубленною говядиною, посолить, прибавить перца, размѣшать, остудить, нафаршировать пирожки.

94. Пирожки на дрожжахъ изъ ливера.

Приготовляются какъ предыдущіе.

95. Пирожки на дрожжахъ съ капустой.

Взять тѣсто № 92; для фарша мелко изрубить четверть или половину кочна бѣлой капусты, два круто

свареныя яйца, посолить, прибавить перца, поджарить въ двухъ ложкахъ масла, нафаршировать пирожки.

96. Разстегайчики изъ кислаго тѣста съ рыбнымъ фаршемъ и семгой.

Поставивъ опару изъ 1 фунта муки, 2 ложекъ дрожжей, 2 стакан. воды, дать взойти тѣсту, замѣсить 1/8 фунта орѣховаго масла (растегайчики постные), прибавить немного соли, хорошенько выбить лопаткою, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, дать два раза взойти и приготовить слѣдующій фаршъ: взять судака, снять съ костей мясо, изрубить его и поджарить въ маковомъ или прованскомъ маслѣ; потомъ прибавивъ немного зеленаго укропа, соли и перцу, мелко изрубить. Раскатавъ тѣсто, сдѣлать продолговатые пирожки, начинить ихъ фаршемъ и положить сверху кусочекъ семги. Положивъ на листъ, дать немного постоять, потомъ смазать масломъ и посадить въ печь.

97. Панированные пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и раковыми шейками.

Замѣсить густое тѣсто, какъ лапшу, изъ 1 фунта муки, 1 яйца, 1/8 ф. масла и немного воды, раскатать потоньше, смазать водой и класть по краямъ понемногу фарша приготовленнаго, какъ сказано въ предыдущемъ №. Затѣмъ загнуть тѣсто, сдѣлать продолговатые пирожки, завалять ихъ въ клярѣ и поджарить въ горячемъ маслѣ въ кастрюлѣ.

98. Растворчатые пирожки съ грибнымъ фаршемъ и сарачинскимъ пшеномъ.

(Постные).

Поставивъ опару изъ 1 фунта муки, влить въ нее столовую ложку орѣховаго масла, посолить и, подбивъ еще крупичатой мукой, дать взойти, опять подбить лопаткой и поставить въ теплое мѣсто. Мелко изрубивъ 1/4 фунта отваренныхъ сушеныхъ грибовъ, поджарить ихъ въ двухъ ложкахъ орѣховаго масла, прибавить туда 1/4 фунта отвареннаго особо саранчинскаго пшена, посолить, положить немного рубленой зеленой петрушки и 2 ложки масла, все это хорошенько перемѣшать, разложить кучками на тонко раскатанное тѣсто и сдѣлать маленькіе продолговатые пирожки, которые нужно изжарить въ кипящемъ маковомъ или прованскомъ маслѣ въ кастрюлѣ, выложить на блюдо и подавать.

99. Слоеное тѣсто для пироговъ и пирожковъ.

Взять три яичные желтка и одно яйцо цѣлое, разбить хорошенько ложкою, положить немного соли, влить стаканъ воды, и рюмку рому или пуншевой водки, замѣсить крутое тѣсто, умять хорошенько руками, и потомъ бить на столѣ полчаса скалкою, подсыпая муки, наконецъ раскатать изъ тѣста пластъ, толщиною въ палецъ, положить на рѣшето, вынести въ холодное мѣсто, зимой въ холодный чуланъ, а лѣтомъ на ледъ, и дать хорошо остынуть. Масло для слоенья употребляютъ чухонское; перемывъ, налить холодной водой, оставить стоять часа два, чтобъ масло окрѣпло; а когда окрѣпнетъ, вынуть изъ воды, положить на полотенце, чтобъ вся вода стекла, передѣлать въ лепешки въ полпальца толщиною. Тѣсто слоятъ такимъ образомъ: наложивъ на одну половину раскатаннаго изъ тѣста пласта лепешками приготовленное масло, закрыть другою половиною, раскатать ровно, еще наложить масла, и опять перегнувъ раскатать, наконецъ, въ третій разъ наложивъ масла, раскатать какъ сказано выше; потомъ раскатать нѣсколько разъ безъ масла. При слоеніи тѣста должно наблюдать чтобъ тѣсто было крутое, хорошо вымѣшано и выстужено, масло накладывать должно ровно, также и раскатывать ровнѣе. Зимой, выстудя тѣсто и масло, можно слоить въ кухнѣ, а лѣтомъ на погребѣ. На два фунта масла кладутъ обыкновенно три фунта муки, можно положить муки и меньше, но отнюдь не больше.

Пирожки въ видѣ стружекъ, приготовляются слѣдующимъ образомъ: сдѣлавъ обыкновенное слоеное тѣсто, раскатать его на столѣ, и нарѣзать рѣзцомъ длинныхъ полосокъ. (Самыя трубочки на которыя будетъ навиваться тѣсто, должны быть изъ бѣлаго желѣза или краснаго дерева, длиною въ 1 1/2 вершка въ видѣ еловой шишки). Смазавъ эти полоски желткомъ, навивать ихъ на трубочки, такъ чтобы краешки приходились одинъ на другой, положить на листъ и посадить въ печь; когда будутъ готовы, вынуть осторожно трубочки, положить внутро какой угодно фаршъ, накрыть крышечкой изъ слоенаго тѣста, запечь, и подавать къ супу. Изъ этого тѣста можно сдѣлать пирожки въ родѣ книжки, кладя въ середину ея фаршъ, а кругомъ стружки.

100. Слоеные пирожки съ телячьимъ фаршемъ.

Изрубивъ мелко 1 фунтъ телятины, поджарить ее въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ 3 мелко изрубленными крутыми яйцами, немного зеленой петрушки и соли. Сдѣлать пирожки, какъ сказано въ предыдущемъ № и испечь.

101. Слоеные пирожки съ вареной говядиной.

Тѣсто приготовляется какъ сказано въ № 99, и начиняется фаршемъ № 93.

102. Слоеные пирожки съ капустою.

Взять тѣсто № 99, а фаршъ приготовить, какъ сказано въ № 95.

103. Слоеные пирожки съ морковью.

Взять фаршъ № 96 и приготовить, какъ сказано въ № 99.

104. Слоеные пирожки съ рисомъ.

Взять фаршъ № 97 и приготовить пирожки по правиламъ.

105. Слоеные пирожки съ рябчиками.

Снять филеи съ рябчиковъ, изрубить ихъ какъ можно мельче, смѣшать съ 1 ½ ложками сметаны, немного соли, лимонной цедры, толченаго англійскаго перца, кто

желаетъ, одно мелкоизрубленное крутое яйцо, мѣшать все это на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, начинить пирожки въ видѣ рога изобилія.

106. Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ.

Взять 15 очищенныхъ шеекъ и ножекъ, поджарить въ раковомъ маслѣ съ пол-ложкою муки, затѣмъ прибавить одну ложку сметаны, мушкатнаго орѣха, соли, размѣшать, вскипятить, дать остыть, вбить 1 желтокъ, подогрѣть, когда погустѣетъ, начинить пирожки въ видѣ книжки № 99.

107. Крутыя яйца.

Опустить яйца въ кипятокъ, черезъ 10—12 минутъ вынуть, очистить, разрѣзать на двѣ части.

108. Ушки съ мяснымъ фаршемъ.

Взять 1 стаканъ муки и 2 яйца, приготовить лапшаное тѣсто, тонко раскатать и нарѣзать четырехъугольными кусочками, положить на каждыя ½—1 чайную ложку фарша, загнуть въ видѣ трехъ угольныхъ пирожковъ, слѣпить концы и поджарить въ полстаканѣ растопленнаго чухонскаго, русскаго или прованскаго масла.

ОТДѢЛЪ V.

Кушанья изъ зелени и овощей.

109. Жареный картофель.

Взять ½ — 1 осьмушку картофеля, перемыть и очистить, т. е. обрѣзать шелуху такъ, чтобъ каждая картофелина была совершенно кругла (для этого необходимо выбирать мелкій картофель), или нарѣзать ломтиками (когда онъ крупенъ), растопить ⅛ фунта масла въ плоской кастрюлѣ, закрыть ее крышкою и поставить на плиту на легкій огонь или каленые уголья, и жарить его до тѣхъ поръ, пока картофель не сдѣлается мягкимъ и не подрумянится. Подается къ бифштексу и жареной говядинѣ.

110. Картофельная каша или пюре.

Перемывъ ½ осьмушки картофеля, сварить его въ соленой водѣ (можно варить и очищенный), слить воду, очистить картофель, если былъ не чищенъ, протереть его сквозь друшлакъ или рѣшето; зятѣмъ вскипятить

1½ стак. молока, положить въ него картофель, посолить, прибавить одну ложку масла, хорошенько размѣшать, дать вариться съ четверть часа на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая. Подается съ разварною говядиною, жареною говядиною, солониною, ветчиною, языкомъ, сосисками и зразами.

111. Картофельныя котлеты.

Разбить и взболтать хорошенько три яйца, положить туда 1½ стак. картофельнаго пюре № 206 и ⅓ стак. муки, немного соли, кто желаетъ немного сахара, хорошенько размѣшать и бить нѣкоторое время ложкою, чтобъ образовалась совершенно однородная масса; затѣмъ сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ и обсыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ ¼ фунта масла или жира. Подаются онѣ съ молочнымъ и грибнымъ соусомъ.

112. Фаршированная брюква.

Очистивъ отъ 3—5 штукъ брюквы, отварить ее до мягкости, разрѣзать каждую на двѣ половины, выбрать середину; выбранную массу растереть, смѣшать съ 1½ ложками мелкихъ сухарей, поджарепыхъ въ 1 ложкѣ масла и 1½—2 ложк. сметаны; прибавить немного сахара, мушкатнаго орѣха, соли и бульона, размѣшать, начинить этимъ фаршемъ брюкву, положить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и вставить въ печь. Когда фаршъ подрумянится и погустѣетъ, выложить брюкву на блюдо и облить соусомъ. Для соуса берутъ стаканъ

воды, въ которой варилась брюква, прибавляютъ туда полстакана сметаны и 1 ложку подболки, немного сахара; всему этому даютъ вскипѣть.

Можно также срѣзать верхушку, осторожно выбрать середину, нафаршировать, накрыть верхушкою, обвязать ниткой и т. д.

113. Зеленый горошекъ.

Вылущить 3 фунта зеленаго гороха, отварить въ $2^1/_2$ стакан. соленой воды и отливъ на друшлакъ, перелить холодною водою. Затѣмъ положить опять въ ту же воду или, что еще лучше, налить 2 стак. бульона, прибавить пол-ложки муки, вскипяченной въ 1 ложкѣ масла, куска два сахара, укропа и варить до мягкости. Если же желаютъ подать соусъ изъ стручковъ, то взять 1 фунтъ ихъ, очистить отъ жилокъ и варить до готовности въ соленой водѣ и поступать далѣе, какъ сказано выше. Огарнировать: 20-ю раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками, жаренымъ цыпленкомъ или, просто, гренками изъ бѣлаго хлѣба.

114. Горошекъ съ морковью.

Нашинковавъ штуки 3 моркови, отварить ее отдѣльно, затѣмъ прибавить вылущенный и отдѣльно отваренный зеленый горошекъ изъ $1^1/_2$ фун. стручьевъ, налить $2^1/_2$ стак. бульона или воды, прибавить подболки и т. д.

115. Зеленая фасоль подъ соусомъ.

Взять 1 фунтъ турецкихъ бубовъ, нашинковать наискось, отварить въ соленой водѣ до мягкости, не закрывая крышкой, отлить на друшлакъ и перелить холодною водою; затѣмъ сложить въ кастрюлю, налить $1^1/_2$ стаканами цѣльнаго молока или сливокъ, прибавить куска 2 сахару, немного зеленой петрушки, мушкатнаго орѣха, вскипятить. Подается съ котлетами, языкомъ, солониною, гренками и т. д. Можно ихъ также приготовлять на бульонѣ, вмѣсто сливокъ.

116. Цвѣтная капуста.

Очистивъ отъ 3—5 головокъ (смотря по величинѣ) цвѣтной капусты отъ листьевъ и кожицы, положить на 1 часъ въ холодную воду, затѣмъ опустить въ соленую кипящую воду, положить 1 ложку масла, накрыть крышкой, поставить на легкій огонь и дать кипѣть полчаса. Когда капуста будетъ готова, откинуть ее на рѣшето, дать стечь водѣ и, подавая, облить масломъ съ сухарями (3 ложки масла, 3—5 сухарей), собаіономъ, или бѣлымъ соусомъ № 132.

117. Спаржа.

Взять $1^1/_2$ — 2 фунта спаржи и, очистивъ отъ верхней кожицы, вымыть, обрѣзать слишкомъ длинные стержни, связать въ пучки, опустить въ соленый кипятокъ и варить до мягкости. Выложивъ на сито, дать стечь

водѣ, снять нитки и сложить на блюдо, головками въ середину. Подается съ растопленымъ сливочнымъ масломъ и сабаіономъ (отдѣльно въ соусникѣ).

118. **Артишоки** (запросто).

Приготовляются какъ цвѣтная капуста № 116. Подаются съ сабаіономъ или растопленымъ масломъ.

119. **Шпинатъ.**

Взять два фунта свѣжаго (или два стакана маринованнаго) шпината, перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето и мелко изрубить. Распустивъ въ кастрюлѣ одну ложку масла, поджарить въ ней пол-луковицы, потомъ положить туда пол-ложки муки, размѣшать, дать вскипѣть, затѣмъ развести полстакан. бульона и полстакан. сметаны, положить шпинатъ, посолить, поставить на легкій огонь, прибавить куска два сахара и варить до готовности. Подается съ гренками, выпускными и крутыми яйцами, языкомъ, котлетами, солониною и проч.

120. **Капуста, фаршированная по французски.**

1 средней величины или 2—3 малыхъ кочна капусты, очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый изъ нихъ пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ, дать раза два вскипѣть, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и остыть кочнамъ, вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, сложить каждую половину въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткой, положить въ кастрюлю, вымазанную масломъ, положить на верхъ нѣсколько кусочковъ чухонскаго масла, поставить въ печь или на уголья, закрыть крышкой, на которую хорошо насыпать каленыхъ угольевъ, и дать капустѣ хорошенько подрумяниться.

Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять $^3/_4$ — 1 ф. жареной телятины, и 20 — 25 отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, все это мелко изрубить, затѣмъ положить 1 ложку изрубленнаго говяжьяго жира, $^1/_2$ намоченной и выжатой французской булки, полстакана сметаны, 1 ложку раковаго масла, немного соли, мушкатнаго орѣха, 2 яйца, хорошенько размѣшать.

121. **Капуста по литовски.**

Нарѣзать маленькими кусочками $^3/_4$ фун. сырой говядины и $^3/_4$ фун. шпика, поджарить до красна въ кастрюлѣ, мѣшая, положить туда 2 мелко изрубленныя луковицы, поджарить, положить 3 стакана кислой или 2 кочна свѣжей нашинкованной капусты, немного соли, прибавить 1 — $1^1/_2$ стакана бульона и, накрывъ крышкой, тушить до мягкости. Когда она уварится до готовности, то прибавить немного мелкаго простого перца. Если это блюдо приготовляется изъ свѣжей капусты, то взять 5 штукъ небольшихъ яблокъ и, мелко нарѣзавъ, положить въ почти уже готовую капусту и тушить до мягкости. Приготовленная такимъ образомъ капуста должна быть красноватаго цвѣта и подается съ жареными сосисками.

122. Горячій винигретъ.

Взять 1 морковь, 1 кольраби, 1 артишокъ, 1 кочанъ цвѣтной капусты, 1 кочанъ сафоя, очистить, вымыть, нарѣзать каждое маленькими кусочками (кромѣ артишока) и отварить въ бульонѣ или водѣ (лучше каждый отдѣльно). Взять довольно широкую и невысокую кастрюлю или форму, выложить дно ея ломтиками шпика или вымазать погуще масломъ, положить съ края въ кружокъ узкій рядъ сафоя, затѣмъ рядъ кольраби, потомъ—моркови, затѣмъ рядъ цвѣтной капусты (цвѣтомъ книзу) и, наконецъ, въ самой серединѣ артишокъ, корнемъ кверху. На все это наложить ломтики копченаго или варенаго языка и затѣмъ опять зелень въ томъ же порядкѣ. Сверху положить нѣсколько кусочковъ масла и, обливъ все это полстаканомъ бульона, вставить на четверть часа въ печь. Подавая, выложить на блюдо въ видѣ пуддинга, снять шпикъ и облить маслянымъ соусомъ.

123. Сушоный зеленый горошекъ (постный).

Перебравъ и вымывъ ¾ стакана зеленаго горошка, положить его въ кастрюлю, налить водою, такъ чтобъ она покрывала его, дать вскипѣть, посолить, положить 1 сушоный грибокъ, пол-луковицы, 2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до мягкости и откинуть на сито; затѣмъ въ воду, въ которой варился горошекъ, положить 1 чайную ложку муки, вскипяченную съ 1 столовую ложкою прованскаго масла, вскипятить, положить опять въ нее горошекъ, дать вскипѣть еще разъ. Подается съ гренками, жаренымъ картофелемъ и картофельнымъ пюре, солониною, котлетами изъ риса и грибовъ и т. д.

124. Жареные грибы.

Взять глубокую тарелку очищенныхъ и перемытыхъ грибовъ, изрѣзать ихъ и обвалять въ мукѣ. Растопить въ кастрюлѣ или на сковородѣ 3 ложки масла (можно поджарить въ немъ 1 луковицу), положить туда грибы, посолить ихъ и жарить на легкомъ огнѣ; поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы поджарятся до мягкости, влить ¾ стакана сметаны, дать вскипѣть, всыпать зеленаго укропа, петрушки и немного мушкатнаго орѣха.

125. Жареные грибы постные.

Приготовляются подобнымъ же образомъ, съ тою только разницею, что вмѣсто коровьяго масла берется прованское, а вмѣсто сметаны вливается подболка изъ ложки муки въ ложкѣ масла, разведенная полустаканомъ рыбьяго или грибного бульона.

126. Жареные сушоные грибы.

Приготовляются какъ № 124; грибы нужно только предварительно отварить и затѣмъ уже жарить.

127. Соусъ изъ сморчковъ.

Взять 1 фун. сморчковъ, очистить отъ песку и грязи, вымыть до чиста въ водѣ, мелко нашинковать, опустить въ соленый кипятокъ и дать вскипѣть, откинуть на рѣшето, перемыть холодною водою, растопить въ кастрюлѣ ⅛ фун. масла, положить туда сморчки и поджарить до готовности. Въ другой кастрюлѣ распустить 1 столовую ложку масла, положить пол-ложки муки, дать вскипѣть, затѣмъ развести 1½ стакан. бульона, дать 2 — 3 раза вскипѣть, чтобы соусъ погустѣлъ, положить немного соли, мушкатнаго орѣха, лимоннаго сока (¼ лимона), пол-стакана сметаны, влить въ кастрюлю со сморчками, вскипятить, положить мелко изрубленной петрушки и подавать.

128. Пюре изъ каштановъ.

Очистивъ, обваривъ полфунта каштановъ, снять съ нихъ кожицу, распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить туда каштаны, налить 2 стакана молока, варить до тѣхъ поръ, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, посолить, прибавить, полстакана сливокъ, 2 ложки столоваго масла, вскипятить.

ОТДѢЛЪ VI.

Соусы.

(Пропорція на 3 — 4 человѣкъ. Для соусовъ необходимо употреблять хорошее столовое или чухонское масло).

---

129. Соусъ обыкновенный.

Растопивъ 1 ложку масла въ кастрюлѣ, положить 1 ложку муки, вскипятить, развести 2 стаканами бульона, посолить, размѣшать; можно прибавить немного зеленаго лука, дать раза 2 вскипѣть.

130. Соусъ изъ лука.

Поджечь столовую ложку безъ верху мелкаго сахара на сковородѣ, прибавить 1 ложку бульона или воды, размѣшать, дать вскипѣть, налить въ кастрюлю; положить туда 1 ложку муки, вскипяченую въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ отварено 6 большихъ мелко нарѣзанныхъ луковицъ, подлить 1 столовую ложку уксуса, посолить, протереть сквозь

сито (съ луковицами). Соусъ долженъ имѣть кислосладкій вкусъ.

131. Соусъ красный.

Четверть стакана муки поджарить до красна въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стакана бульона; поджечь на сковородкѣ до темнаго цвѣта 1 кусокъ сахара, развести 1 ложкою бульона и прибавить къ соусу, размѣшать, вскипятить, прибавить 1 столовую ложку (въ уровень) сахара и одну столовую ложку уксуса или лимоннаго сока.

132. Соусъ бѣлый.

Растопивъ 1 ложку масла, положить туда полстакана муки, размѣшать, вскипятить, развести 2 стакана бульона, прибавить 1 стаканъ сметаны, соли, хорошенько прокипятить, всыпать 1 ложку мелко изрубленной зеленой петрушки. Этимъ соусомъ обливается курица, индѣйка и телятина.

133. Соусъ бѣлый съ шампиньонами.

Растопить 1 ложку масла, всыпать $^1/_3$ стакана муки, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, постоянно мѣшая, чтобы погустѣлъ, затѣмъ положить 3—4 шампиньона (цѣлыхъ или разрѣзанныхъ на части), немного лимоннаго сока и варить на легкомъ огнѣ.

134. Соусъ изъ хрѣна къ соленой говядинѣ.

Взять 4 ложки тертаго хрѣна, $^3/_4$ стакана сметаны,

1 ложку масла, 1 стаканъ бульона, вскипятить все это раза два, влить 2 разбитыхъ желтка, шибко мѣшая при этомъ; облить говядину.

135. Соусъ холодный изъ горчицы.

Хорошенько размѣшавъ 1 чайную ложку горчицы съ 2 ложками холодной воды, дать постоять съ $^1/_2$ часа, потомъ стереть съ 2 крутыми желтками, 1 столовою ложкою прованскаго масла, развести $^1/_2$ стаканомъ слабаго уксуса, прибавить 1 столовую ложку мелкаго сахара, хорошенько смѣшать, чтобы розошелся сахаръ и т. д.

136. Соусъ горчичный иначе приготовленный.

Поджаривъ до красна 1 ложку муки и 2 мелкоразрубленныя луковицы въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, прибавить $^1/_2$ стакана уксусу, 1 стаканъ бульона или воды, 1—2 столовыя ложки мелкаго сахару, дать нѣсколько разъ вскипѣть и подавать къ вареной говядинѣ или рыбѣ; можно прибавить $^1/_4$ столовой ложки мушкатнаго орѣха.

137. Соусъ англійскій холодный.

Взять горсть хорошо перебранной зеленой петрушки, нѣсколько листочковъ эстрагону, базилики, и немного чесноку (кто любитъ), штукъ 6 шарлотокъ или луковицу, смѣшать и мелко изрубить, смѣшать съ 2 желтками, растертыми съ 4 ложками масла, развести 1 стаканомъ некрѣпкаго уксуса, положить туда 2—3 ложки

маринованныхъ либо отваренныхъ шампиньоновъ или сморчковъ, прибавить 1/2 чайной ложки соли и немного мелкаго перца и все это хорошенько смѣшать. Подается къ вареной рыбѣ, студеню, и проч.

138. Соусъ испанскій.

Мелко изрубивъ 1/2 фунта ветчины, 5 хорошо вымытыхъ сарделей и штукъ 8 шарлотокъ, поджарить до красна въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, прибавить 2 ложки праванскаго масла, все это хорошенко смѣшать. Распустивъ въ кастрюлѣ 1 ложку чухонскаго мала, вскипятить въ немъ ложку муки, положить туда все вышесказанное, развести 1 1/2 стаканами бульона, вскипятить, процѣдить сквозь сито, поставить опять на огонь, прибавить 1 стаканъ столоваго вина, положить нѣсколько мелко изрѣзанныхъ шампиньоновъ и 2—3 кружка лимона, дать раза 2—3 вскипѣть и подавать. Подается въ говядинѣ и рыбѣ.

139. Соусъ постный съ грибами.

Отваривъ 1/4 ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, поджарить въ 1/8 ф. орѣховаго масла; размочивъ 8—10 штукъ винныхъ ягодъ, начинить бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ миндальномъ молокѣ; положить грибы и винныя ягоды въ кастрюлю, налить 2 стакана грибного бульона, прибавить подправку изъ муки на орѣховомъ маслѣ, вскипятить.

140. Соусъ грибной иначе приготовленный.

Отваривъ съ кореньями 1/4 ф. сушеныхъ грибовъ, бульонъ процѣдить, грибы мелко изрубить, распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла (скоромнаго или прованскаго), всыпать одну ложку муки, дать немного обжариться, положить туда грибы, обжарить, развести 2 стакана грибного бульона, дать вскипѣть, прибавить 1/2—1 стакана сметаны (если соусъ скоромный), прокипятить, подавать къ картофельнымъ, рисовымъ котлетамъ, уткѣ и проч.

141. Соусъ бѣлый изъ каперсовъ.

Распустивъ въ кострюлѣ 1 1/2 ложки масла, вскипятить въ немъ 1 1/2 ложки муки, подбить 3 желтками и подлить, безпрестанно мѣшая, 2 стакана кипящаго бульона, натереть туда цедры съ 1/3 лимона, положить 1 ложку сахара, вскипятить, положить 2 столовыя ложки каперсовъ и выжать сокъ изъ 1/2 лимона.

142. Соусъ эстрагонный.

Поджаривъ 1/2 ложки муки въ 1 1/2 ложк. масла, развести 2 стаканами бульону, прибавить туда чайную ложку мелко изрубленнаго эстрагону и 1/4 стакана хорошаго уксуса, или сока изъ 1 лимона, вскипятить и подавать къ говядинѣ. Можно также прибавить 1/2 ст. сметаны.

143. Соусъ съ трюфелями.

Обваривъ 10 трюфелей кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, очистить, нашинковать; поджаривъ 1 ложку муки

въ 1 ½ ложк. масла, положить туда трюфели, обжарить, развести рыбнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ до готовности трюфелей; выжать туда сокъ изъ ½—1 лимона, вскипятить.

144. Соусъ молочный.

Вскипятить ½ бутылки жидкихъ сливокъ или хорошаго молока съ коркою отъ ½ лимона и 2 ложк. сахару, разболтать мутовкой 4 желтка съ ложкою холодной воды, щепотью соли и подправкою изъ ½ ложки муки въ 1 ложкѣ масла, вылить это въ молоко, и дать вскипѣть, постоянно мѣшая. Подается къ пуддингамъ, цвѣтной капустѣ, цыплятамъ и проч.

145. Горчица.

Взять 2 чайныхъ ложки сарептской горчицы, развести 2 столовыми ложками холодной воды, постоянно мѣшая до гладкости, прибавить 1 чайную ложку мелкаго сахара, полчайной ложки уксуса, немного соли, размѣшать до гладкости.

146. Соусъ-сабаіонъ.

Растереть до бѣла 5 сырыхъ желтковъ съ 2 ложками просѣяннаго сахара, прибавить ⅓ стакана мадеры или хереса, ½ чайн. ложки лимоннаго сока и цедры, поставить на легкій огонь и бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ подниматься, потомъ переставить на большой огонь и продолжать бить мутовкой, пока не обратится въ пѣну,

тотчасъ же облить имъ кушанье и подавать на столъ. Можно взять вмѣсто хереса и воды полстакана столоваго вина. На 12 человѣкъ удвоить пропорцію.

147. Соусъ изъ клюквы.

Полстакана клюквы налить 1½ стак. воды, положить ⅓ вершка корицы, вскипятить, протереть сквозь сито, прибавить четверть стакана сахара, вскипятить, остудить, облить пуддингъ. Можно размѣшать 1 чайную ложку картофельной муки съ 1 ложкой воды, прибавить къ клюквенному соусу и вскипятить.

148. Соусъ изъ сливокъ или молока съ ванилью.

Вскипятить 1 стаканъ сливокъ или цѣльнаго молока съ 2—3 столовыми ложками сахара, положить ⅓ вершка наструганной ванили (завязанной въ тряпочкѣ) или корицы, вбить 4 желтка, хорошенько размѣшать, и, поставивъ на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не давая кипѣть. Этимъ соусомъ обливается пуддингъ и цвѣтная капуста.

149. Клярь.

Взять полстакана муки, пол-ложки прованскаго масла, соли, развести полустаканомъ пива или воды и вбить 1 желтокъ.

ОТДѢЛЪ VI.

Холодныя кушанья: заливныя, маіонезы и проч.

150. Селедка съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Вымочить голландскую или шотландскую селедку въ молокѣ, водѣ или квасѣ, разрѣзать вдоль, отдѣлить отъ костей мясо, сложить обѣ половины, нарѣзать наискось кусочками, положить на тарелку, приложить голову и хвостъ съ отрубленными концами; истолочь въ ступкѣ молоки (если таковыя есть) съ 1 ложкой сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить немного мушкатнаго орѣха, положить на столъ, придать имъ четырехугольную плоскую форму, нарѣзать тоненькими полосками, нарѣзать также фигурами вареный картофель и свеклу и огарнировать этимъ селедку, облить ее 2 ложками прованскаго масла и 1 ложкой уксуса и посыпать зеленымъ лукомъ.

151. Винигретъ.

Разное жаркое: дичь, говядину, телятину или вареную рыбу, свѣжій или соленый огурецъ, 1 крутое яйцо, 1 селедку, 1 ложку корнишоновъ, штукъ 5 маринованныхъ грибовъ, 1 ложку пикулей, штукъ 12 — 15 оливокъ безъ костей, 3 — 4 отвареныхъ картофеля, 1 свеклу нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, прибавить 2 ложки кислой шинкованной капусты и 1 ложку каперцовъ. Взять соли, зеленой петрушки, перца, четверть стакана уксуса, 1 ложку приготовленной горчицы, куска 2 сахара, 2 ложки прованскаго масла, размѣшать, положить на блюдо нарѣзанную говядину, рыбу и проч., облить этимъ соусомъ, обложить красиво нарѣзанною свеклою и картофелемъ, убрать лимономъ, кружками крутыхъ яицъ и зеленою петрушкою или укропомъ.

152. Винигретъ постный.

Приготовляется какъ предыдущій, только съ рыбою и безъ всѣхъ вышепоименованныхъ скоромныхъ припасовъ.

153. Маринованная корюшка.

Очистивъ и посоливъ фунта 2 или десятка 2 рыбы, обвалять ее въ мукѣ и изжарить въ маслѣ (2 ложки), дать простыть и облить уксусомъ съ пряностями.

154. Маринованная ряпушка.

Приготовляется какъ предыдущая. Постная приготовляется на постномъ маслѣ.

155. Маринованная лососина.

Обваривъ кипяткомъ фунта 2 лососины, снять съ нея кожу, очистить, посолить, сварить въ водѣ (съ небольшимъ количествомъ уксуса) и кореньями. Когда лососина будетъ готова, залить ее холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ пряностями *).

Заливныя.

Общее правило. Заливныя на 3, 4 человѣкъ приготовляются слѣдующимъ образомъ: хорошо очистивъ 1 телячью голову или 3 средней величины ножки, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ костями отъ той рыбы или дичи, изъ которой хотятъ приготовить заливное, положить туда же 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 1 луковицу, отъ 15 — 20 зеренъ англійскаго перца, штуки 2—3 лавроваго листа, кипятить на легкомъ огнѣ до готовности, снимая накипь. Когда телячья голова или ножки разварятся, то очистить мясо (его можно употребить на другое кушанье) отъ костей, костямъ же дать еще повариться 1 часъ или 2, затѣмъ процѣдить бульонъ, дать ему нѣсколько остыть, и снять жиръ.

*) Въ видахъ экономіи можно съ лососиною отварить десятокъ ершей или какую нибудь другую мелкую рыбу, и затѣмъ изъ бульона приготовить уху № 63 или 72. Въ такомъ случаѣ получатся 2 блюда.

На дно и бока формы положить полуломтики отъ 1 крутого яйца, пол-лимона, полморкови, полсвеклы и убрать пикулями, маринованными грибами и зеленою петрушкой. Наливъ на дно немного бульона изъ телячьей головы или ножекъ, дать остыть, положить ломтики нарѣзаннаго поросенка, телятины, рыбы или дичи, залить желе, дать остыть и т. д. Такимъ образомъ можно приготовить заливное въ нѣсколько рядовъ. Подавая на столъ, опустить форму минуты на 2 въ кипятокъ, вытереть и выложить заливное на блюдо.

156. Заливное изъ телятины.

Взять кусокъ жареной телятины фунта въ 2, нарѣзать небольшими кусками, приготовить, какъ было сказано выше, бульонъ изъ телячьей головы или ножекъ, процѣдить его въ кастрюлю, положить туда по ½ корешку разныхъ кореньевъ и ½ стакана уксуса и варить часа 2. Затѣмъ процѣдить, вбить 5 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и дать кипѣть, мѣшая постоянно снизу вверхъ; потомъ составить съ огня, прибавить немного холодной воды и дать бульону устояться. Когда онъ сдѣлается совершенно чистымъ, процѣдить его сквозь салфетку; если же онъ не совершенно чистъ и прозраченъ, то очистить его вторично бѣлками. Затѣмъ налить въ форму немного

этого бульона, дать ему застыть, положить на него маринованныхъ грибковъ, пикулей, оливокъ, зеленой петрушки и пр., залить бульономъ, дать застыть, положить ломтики телятины и т. д.

157. Заливное изъ гуся.

Выпотрошивъ, вымывъ гуся, разбить на части, поставить его на огонь съ 2 бутылками воды, положить соли, кореньевъ, штукъ 5 англійскаго перца и штуки 2 лавроваго листа, штуки 2 гвоздики, уварить до половины, постоянно снимая жиръ и накипь; потомъ прибавить туда 1 стаканъ уксуса, хорошенько прокипятить, отцвѣтить пѣною отъ 3 бѣлковъ и процѣдить сквозь салфетку. Потомъ поставить бульонъ опять на огонь, прибавить стакана 2 крѣпкаго бульона изъ телячьихъ ножекъ, вскипятить, налить на дно кастрюли бульона, убрать оливками, пикулями и проч., налить на него еще слой бульона, положить куски гуся и т. д.

158. Заливное изъ каплуна или индѣйки.

Выпотрошивъ каплуна или индѣйку, разрѣзаютъ вдоль спины отъ шеи до гузки; отдѣляютъ мясо отъ костей, вынимаютъ всѣ кости, начиняютъ каплуна фаршемъ изъ его же мяса, приготовленнымъ, какъ приготовляется фаршъ изъ телятины, обвязываютъ нитками и кладутъ въ кастрюлю, дно которой уложено ломтиками шпика; наливаютъ туда стаканъ вина и, закрывъ крышкой, ставятъ на легкій огонь часа на три. Когда каплунъ будетъ готовъ, даютъ стечь салу, остыть, снимаютъ съ него нитки, разрѣзаютъ

его на части, наливаютъ въ форму приготовленнаго ланспику, т. е. бульона изъ телячьихъ ножекъ, кладутъ на него куски каплуна и т. д.

159. Заливное изъ рыбы.

Для заливного лучше всего брать осетрину, сиги, судаки, лососину, форель и прочую крупную и мясистую рыбу. Вычистивъ рыбу, разнять ее на части, положить въ кастрюлю съ пряностями и кореньями, налить воды (на 2 фунта рыбы 4 бутылки воды), положить туда же ершей, мелкихъ щучекъ, и проч. (если нужно много галантиру), посолить и варить до готовности рыбы. Затѣмъ вынуть ее на блюдо, дать остыть, бульонъ поварить еще съ прочей рыбой, пока онъ достаточно не уварится, процѣдить чрезъ салфетку, дать устояться, слить въ другую кастрюлю, прибавить 2 столовыя ложки уксуса и 1 стаканъ столоваго вина, подкрасить подожженнымъ сахаромъ, и, давъ вскипѣть, опять процѣдить сквозь салфетку и т. д. —

Маіонезы.

Общее правило. Скоромный маіонезъ приготовляется весьма просто. Приготовивъ ланспикъ изъ телячьей головы или ножекъ, нужно сбивать его вѣничкомъ подливая понемногу прованскаго масла до тѣхъ поръ, пока все масло не получитъ бѣлый молочной цвѣтъ. На стаканъ ланспика требуется $^1/_8$ стакана прованскаго масла и нужно бить его не менѣе получаса. Такой муссъ для

маіонеза можно крайне разнообразить, смѣшивая его съ взбитыми сливками, съ протертыми отваренными въ соленой водѣ телячьими мозгами, съ пюре изъ раковыхъ шеекъ съ горчицею, тертымъ хрѣномъ, изрубленными маринованными карнишонами, эстрагономъ, зеленою петрушкою, зеленымъ лукомъ, и проч. Постный же маіонезъ изъ рыбы (скоромный маіонезъ изъ рыбы описанъ ниже) приготовляется слѣдующимъ образомъ: Сваривъ бульонъ изъ рыбы, какъ сказано въ № 159, отварить особо 1/2 осьмушки осетроваго клея и, когда онъ разварится, вылить его въ процѣженый рыбный бульонъ, положить туда тонко нарѣзанной цедры съ 1/2 лимона и кипятить, мѣшая лопаткою, до тѣхъ поръ, пока бульонъ не сдѣлается совершенно чистымъ и прозрачнымъ, затѣмъ, давъ ему немного отстояться, процѣдить сквозь салфетку. Приготовивъ такимъ образомъ маіонезъ, берутъ рыбу, дичь, курицу, смотря потому, что хотятъ подать подъ маіонезомъ, берутъ форму съ отверзстіемъ по серединѣ, ставятъ ее въ ледъ, наливаютъ туда муссу, даютъ застыть, кладуть кусочки дичи, рыбы и проч; заливаютъ свѣтлымъ желе, потомъ кладутъ опять ломтики дичи и т. д. и ставятъ все это на ледъ, чтобы хорошенько застыло, выложивъ на блюдо, убираютъ карнишонами, оливками, каперцами, кусками рыбы, обмакнутыми въ маіонезъ, въ среднее отверзстіе кладутъ отваренныхъ и мелко изрубленныхъ кореньевъ маркови, свеклы, сырыхъ яблоковъ, и немного картофелю и саладъ, верхъ же формы убираютъ оливками, каперцами, вишнями, раковыми шейками, нарѣзанною фигурами свеклою, зеленою петрушкою, фигурами нарѣзаннымъ или изрубленнымъ ланспикомъ и т. д. Муссъ можно также приготовить слѣдующимъ образомъ, въ такомъ случаѣ, когда маіонезъ приготовляется особъ на 10 или 12: раздѣлить ланспикъ на нѣсколько частей, подкрасить въ красный, голубой и проч. цвѣта, сбить муссъ, одинъ кусокъ курицы, дичи и т. д. обмакнуть въ одинъ муссъ, другой —въ другого цвѣта и т. д., разложить эти куски на блюдѣ, въ видѣ вѣнка, посрединѣ помѣстить какое нибудь заливное (къ дичи—изъ дичи, къ рыбному маіонезу—изъ рыбы и т. д.). Можно также въ раптовую форму налить немного мусса и, застудивъ его, уложить фаршъ или ломтики дичи и проч., затѣмъ налить чистаго ланспика и, застудивъ, залить опять муссомъ и т. д. Выложивъ на блюдо, кругомъ убрать: отваренными въ соленой водѣ и нарѣзанными малыми кусочками: цвѣтною капустою, спаржею, картофелемъ, зелеными и бѣлыми бобами, свеклой, свѣжими огурцами, все это облить соусомъ изъ 3 ложекъ уксуса и 2 ложекъ прованскаго масла, посыпать зеленою петрушкою, укропомъ, кервелемъ и проч. Въ середину маіонеза влить сборнаго соуса и подать его особо въ соусникѣ.

Ланспикъ изъ рыбы очищается икрою, какъ сказано въ общемъ правилѣ о заливныхъ.

Муссъ приготовляется пяти различныхъ цвѣтовъ: 1) бѣлый, натуральный; 2) красный, т. е. подкрашенный кошенилью; 3) желтый, подкрашенный шафраномъ; 4) синій — заваривъ горсть васильковъ 3 лож-

ками кипятку, покрыть, дать стоять часъ, выжать сквозь тряпочку, прибавить къ муссу 1—2 чайныхъ ложки; и 5) зеленый — истолочь въ ступкѣ горсть перебраннаго шпината, выжать сквозь тряпку, прибавить 1 или 2 чайныхъ ложки къ муссу.

160. Маіонезъ изъ дичи.

Изжарить 1 зайца, 1 глухаря, 4 рябчика и т. д. въ 1/4 фунта масла, остудить, нарѣзать небольшими кусочками, положить на блюдо, залить муссомъ, убрать ланспикомъ и проч., какъ сказано въ общемъ правилѣ.

161. Маіонезъ изъ рыбы.

2 — 3 фунта лососины, сига, судака, линя и т. д., очистить, срѣзать филеи небольшими ломтиками (въ палецъ толщиною), посолить, положить на противень съ 1—2 ложками масла, скропить сокомъ изъ пол-лимона и 1 рюмкой вина, поставить въ печь; когда побѣлѣетъ съ одной стороны, повернуть на другую, поджарить до готовности, но чтобъ рыба не была слишкомъ темнаго цвѣта; положить на блюдо и дать остыть. Разрѣзавъ рыбу на равные куски, положить въ рантовую форму, залить муссомъ и ланспикомъ и т. д., какъ сказано въ общемъ правилѣ. Подавая, выложить на блюдо, въ середину налить сборный соусъ, огарнировать салатомъ или свеклою, маринованною цвѣтною капустою и т. д.

162. Маіонезъ изъ курицы.

Очистивъ курицу, отварить ее до готовности въ бульонѣ изъ говядины или телячьей головы, ножекъ и проч., вынуть, разрѣзать на нѣсколько частей, снять верхнюю кожицу, положить на блюдо, дать остыть, облить муссомъ, убрать ланспикомъ, раковыми шейками и т. д., какъ сказано въ общемъ правилѣ.

163. Маіонезъ изъ цыплятъ.

Изъ 3 цыплятъ приготовить маіонезъ, какъ сказано въ № 347.

164. Маіонезъ изъ индѣйки.

Какъ № 347.

165. Маіонезъ изъ фаршированной индѣйки.

Очистивъ небольшую индѣйку, отрѣзать у ней крылья, ножки и голову, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости и начинить ее слѣдующимъ фаршемъ: наскоблить ножомъ 1/2 сырой телячьей печенки, поставить въ кастрюлѣ на плиту и постоянно мѣшать, когда она побѣлѣетъ, положить въ салфетку и выжать воду, поджарить 1 луковицу въ маслѣ; все это смѣшать и прибавить 1 фунтъ мелко изрубленной телятины, 1 вымоченную въ водѣ, бульонѣ или молокѣ французскую булку, англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, отъ 3 — 5 штукъ нашинкованныхъ трюфелей, 3 яйца; все это смѣшать и истолочь

въ ступкѣ, протереть сквозь друшлакъ, нафаршировать индѣйку и т. д. Подается съ сборнымъ и горчичнымъ соусомъ.

Паштеты.

166. Паштетъ холодный.

Очистивъ 3 рябчика и нашпиковавъ ихъ шпикомъ, изжарить въ 1/4 фунта масла, прибавить нарѣзанныхъ кореньевъ по 1 штукѣ, 12 зеренъ англійскаго перца, штуки 3 лавроваго листа, посолить и положить на дно кастрюли съ 1/8 ф. нарѣзаннаго ломтиками шпика. Когда рябчики изжарятся, вынуть ихъ, снять филей, нарѣзать ломтиками, а остальное вмѣстѣ съ костями изрубить, истолочь въ ступкѣ со всѣмъ, что жарилось, прибавить 1/2 намоченной и выжатой французской булки, мушкатнаго орѣха, 2 яйца, истолочь въ гладкую массу, положивъ 3—5 нашинкованныхъ трюфелей, согрѣть въ кастрюлѣ на плитѣ, постоянно мѣшая веселочкою до горячаго состоянія, подлить ложки 4—5 жирнаго бульона, размѣшать. Въ каменную чашку положить рядъ форша, рядъ филеевъ и т. д., залить чистымъ жиромъ, снятымъ съ бульона, поставить въ холодное мѣсто. Этотъ паштетъ можно сохранять цѣлый годъ, хорошенько закупоривъ его и обклеивъ свинцомъ. Подавая, снять жиръ.

167. Паштетъ на манеръ стразбургскаго.

Очистивъ отъ пленокъ 1 телячью печенку, наскоблить

ее ножемъ, растопить въ кастрюлѣ четверть фунта масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить въ нее наскобленную печенку; когда она побѣлѣетъ, сложить на салфетку, выжать воду, затѣмъ истолочь, протереть сквозь сито; очистивъ отъ жилъ 1 фун. телятины, изрубить какъ можно мельче, истолочь, прибавить половину вымоченной въ молокѣ и выжатой французской булки, четверть фунта наскобленнаго шпика, немного простого и англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, 3 лота распущеннаго бульона, 3 яйца; смѣшать эту массу съ печенкою, истолочь, протереть сквозь сито, положить штукъ 5 вымоченныхъ въ винѣ и нашинкованныхъ трюфелей, сложить этотъ фаршъ въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обложенную ломтиками шпика, накрыть сверху намазанною масломъ бумагою и поставить въ печь. Очистивъ дичь, курицу или индѣйку, сжарить и нарѣзать ломтиками. Когда фаршъ остынетъ, положить въ форму попеременно рядами фаршъ и дичь, наложить прессъ. Подавая, убрать кусочками желе и подавать къ нему соусъ изъ сарделекъ или съ зеленымъ соусомъ.

ОТДѢЛЪ VII.

Макароны, Колдуны, пельмени, клецки и проч.

168. Макароны простыя съ масломъ.

(Пропорція на 3—4 человѣкъ).

Отваривъ въ соленой водѣ полфунта полутолстыхъ или толстыхъ макаронъ, откинуть на рѣшето, положить на блюдо, облить растопленнымъ масломъ (2 ложки хорошаго масла) и посыпать 1 1/2 ложками тертаго сыра.

169. Тѣсто на колдуны и пельмени.

Взявъ 1 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 4 ложки или четверть стакана воды, полчайной ложки соли, и, замѣсивъ крутое тѣсто, тонко раскатать. Накладывать шарики фарша въ рядъ и, загнувъ тѣсто и обжавъ плотно, чтобъ фаршъ не могъ выйти, отрѣзать рѣзцомъ полулунные пирожки. Изъ этой пропорціи тѣста должно выйти до 30 колдуновъ или до 20 пельменей. Затѣмъ

опустить ихъ въ соленый кипятокъ (полстоловой ложки соли); черезъ 10 минутъ, если пирожки готовы, то вынуть ихъ осторожно друшлаковою ложкою.

170. Колдуны.

Взявъ 1 фунтъ мягкой сырой говядины отъ филея, сѣка, бедра и т. д. и столько же почечнаго сала, хорошенько все это изрубить, прибавить 2 мелко искрошенныя луковицы и немного зеленой петрушки, обжарить въ 1 ложкѣ масла, приготовить колдуны, какъ сказано въ предыдущемъ №. Подаются съ растопленнымъ масломъ.

171. Вареники.

Приготовивъ тѣсто, какъ сказано въ № 169, раскатать его какъ можно тоньше, нарѣзать косыми четвероугольниками. Положивъ подъ гнетъ 1 1/2 фунта творогу, стереть его съ 2 яйцами и 3/4 стакана сметаны, прибавить 1/2 ложки мелкаго сахара и класть ложкой на середину каждаго четвероугольника, загибая и зажимая такъ, чтобы вышли треугольники. Опустить ихъ затѣмъ въ соленый кипятокъ.

172. Вареники съ грибами.

Отваривъ 1/4 фунта сушоныхъ грибовъ съ пряностями и кореньями, мелко изрубить съ 1 луковицею, прибавить зеленой петрушки, соли, перцу, приготовить тѣсто (постное или скоромное), тонко раскатать, нарѣзать четверо-

угольниками, начинить этимъ фаршемъ, загнуть въ видѣ треугольниковъ, отварить въ соленой водѣ и пр.

173. Ватрушки съ творогомъ.

Поставивъ опару на 1 стаканѣ воды или молока и дрожжахъ, выбить утромъ, какъ можно лучше, веселкой, положить 1/8 фунта масла и 2 яйца, раскатать тѣсто маленькими кружками, положить на каждый творогу, выжатаго подъ гнетомъ и смѣшаннаго со сметаной, яйцами и сахаромъ (на фунтъ 1/4 стакана), загнуть края, обмазать сверху яйцомъ и вставить на 1/2 часа въ печь.

174. Ушки.

Порубивъ и очистивъ 1 фунтъ говядины отъ жилъ, прибавить мякиша отъ одной вымоченной и выжатой французской булки, еще порубить, положить 2 яйца, немного соли и перцу, смѣшать все это хорошенько. Замѣсивъ не очень крутое тѣсто на 2 яйцахъ, изрѣзать косыми четвероугольниками, положить на середину каждаго немного фарша, загнуть въ видѣ треугольника, слѣпить покрѣпче края, отварить въ бульонѣ.

175. Лапшенникъ.

Сваривъ не слишкомъ густую лапшу на 1 бутылкѣ молока, дать остыть, смѣшать съ 5 сырыми яйцами и 1/2 фун. кишмиша; вымазать форму масломъ, обсыпать мелкими сухарями, выложить туда лапшу и запечь въ вольномъ духу.

176. Клецки картофельныя.

Мѣшать до бѣла 2 ложки растопленнаго масла, вбить 4 яйца, прибавить полстакана молока, размѣшать, посолить, всыпать полстакана муки и 2 стакана картофельнаго пюре, бить довольно долго ложкою, опускать чайной ложкой въ бульонъ. Подавая, облить 3 ложками масла, подрумяненнаго съ одной мелкоизрубленною луковицею или тремя толчеными сухарями.

177. Клецки гречневыя.

Растереть 5 ложекъ растопленнаго масла, развести 4 ложк. сливокъ или молока, вскипятить, всыпать, помѣшивая, 3/4 стак. гречневой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня, дать остыть, вбить 3 яйца, посолить, размѣшать, поступать далѣе какъ вообще съ прочими клецками.

178. Сырники жареные.

Положить подъ прессъ 2 фунт. свѣжаго творога, растереть, вбить 3 яйца, посолить, прибавить 2 ложки сметаны, 1—2 столов. ложки мелкаго сахара, четверть стакана муки, приготовить на столѣ, посыпанномъ мукою, изъ этой массы плоскія лепешечки, растопить на сковородѣ 2 ложки масла, поджарить лепешечки съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ сахаромъ и сметаной.

179. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ съ печенкою.

Взять полтора стакана, т. е. ¾ фунт. крупной гречневой крупы, перемываютъ въ холодной водѣ, всыпаютъ въ кастрюлю, кладутъ туда же одну мелкоизрубленную телячью печенку, соли, два яйца, отъ 2—3 ложекъ масла (смотря по тому какъ жирна сѣтка). Кастрюлю выложить бараньей сѣткой или такъ называемымъ сальникомъ, положить туда всю приготовленную массу, покрыть тою же сѣткою и вставить на 1 часъ въ печь. Подавая, выложить на блюдо.

ОТДѢЛЪ IX.

Гарниры и кушанья, подаваемые съ различными соусами, кореньями и зеленью.

180. Крутыя яйца.

3 — 5 сваренныхъ въ крутую яицъ разрѣзать, каждое, на двое или на четверо и огарнировать зелень.

181. Рубленныя яйца.

Мелко изрубивъ 2—3 крутыхъ яйца, обсыпать ими соусъ изъ шпината, рѣдьковника и т. д.

182. Омлетъ.

Разбивъ 5 яицъ, смѣшать съ зеленою петрушкою, пол-ложкою масла, пол-ложкою мелкихъ сухарей, посолить. Распустивъ на сковородѣ масла, налить яйца, вставить въ печь, дать подрумяниться, затѣмъ, перевернувъ, свернуть трубочкой; когда подрумянятся и съ другой

стороны, разрѣзать накось ломтиками, огарнировать шпинатъ, морковь и проч.

183. Ветчина.

Сварить одинъ фунтъ ветчины (безъ костей), нарѣзать ломтиками, огарнировать кушанье изъ зелени.

184. Языкъ бычачій соленый, копченый и свѣжій.

Одинъ свѣжій или половину копченаго, либо соленаго языка, отварить (свѣжій въ соленой водѣ), снять кожицу, нарѣзать ломтиками.

185. Гренки.

Нарѣзать острымъ ножомъ тоненькими ломтиками 1 французскую булку, растопить на сковородѣ 2 ложки масла, поджарить въ немъ гренки, сперва съ одной стороны, потомъ—съ другой.

186. Армериттеръ.

Нарѣзавъ тоненькими ломтиками 1 французскую булку, обмакнуть ихъ въ молоко, сбитое съ яйцомъ, и, кто желаетъ, 2—3 кусками сахара (1 стаканъ молока, 1 яйцо), и затѣмъ поджарить на сковородѣ въ 2 ложкахъ масла. Подается съ шпинатомъ и вареньемъ.

187. Котлеты изъ риса.

Вскипятивъ $^3/_4$ стакана риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю, на-

лить немного воды, посолить, прибавить немного мушкатнаго орѣха и перца, $^1/_2$ нашпикованной 2—3 гвоздиками луковицы (1 маленькую), полпетрушки; когда разварится рисъ, вынуть коренья и проч., а въ рисъ, протеревъ его сквозь сито (можно и не протирать), вбить 1 яйцо и сдѣлать небольшія котлеты (въ середину ихъ можно класть немного мясного или грибного фарша). Обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ полстаканѣ растопленнаго масла или бульоннаго жира. Подается съ зеленью, курицей и проч.

188. Котлеты изъ мозговъ.

Отварить мозги изъ 1 телячьей головы въ соленой водѣ съ уксусомъ, лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, протереть сквозь сито, прибавить 2 ложки тертой булки, немного толченаго простого и англійскаго перца, рубленой зеленой петрушки, $^1/_2$ поджаренной въ маслѣ луковицы, 1 желтокъ, 1 яйцо, смѣшать, сдѣлать котлеты и т. д., какъ сказано въ предыдущемъ №.

189. Яичница.

Распустить на сковородѣ 1 — $1^1/_2$ ложки масла, выпустить на нее 10 яицъ; когда бѣлокъ сдѣлается совершенно бѣлымъ, подавать на той же сковородѣ.

190. Яичница иначе.

Смѣшать и взбить 10 ложекъ сливокъ или молока съ 10 яйцами, распустить въ кастрюлѣ $1^1/_2$ ложки ма-

сла, влить туда яйца со сливками, поставить на плиту и мѣшать, пока не погустѣетъ.

191. **Омлетъ съ ветчиною.**

10 яицъ разбить съ ¼ фунта разрѣзанной маленькими ломтиками сырой копченой или вареной ветчины, посолить, прибавить немного перца, размѣшать, вылить на сковороду, на которой растоплены 1½ ложки масла, поставить на легкій огонь, подать на сковородѣ или, свернувъ въ трубку, переложить на блюдо.

ОТДѢЛЪ X.

Кушанья изъ говядины.

192. **Говядина разварная съ соусомъ изъ различныхъ овощей.**

Приготовить отдѣльно соусъ изъ моркови, отварного молодого картофеля, зеленаго горошка № 113, или просто соусъ, положить на блюдо, каждый отдѣльно, убрать ломтиками говядины.

193. **Говядина разварная съ макаронами.**

Приготовить макароны, какъ сказано въ № 168, положить на блюдо, облить масломъ и обсыпать сыромъ, съ одного края положить ломтиками нарѣзанную говядину.

194. **Говядина разварная съ тушоными грибами.**

Ломтики говядины огарнировать на блюдѣ тушоными грибами.

195. Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ.

Хорошій, мягкій кусокъ разварной говядины обложить красиво нарѣзанною морковью, картофелемъ, капустою, рѣпою и макаронами. Все это слѣдуетъ предварительно отварить въ бульонѣ; вынувъ, положить въ кастрюлю и, наливъ 1 ложку масла и 1 стаканъ жирнаго бульона, вставить на полчаса въ печь.

196. Говядина-жаркое обыкновенное.

Взять 2—3 фунта говядины отъ края, сѣка, огузка и т. д., перемыть въ холодной водѣ, положить на сотейникъ, посолить, обсыпать маленькими кусочками или ломтиками луковицы, моркови, петрушки, селлерея, налить $^3/_4$ стакана хлѣбнаго кваса, вставить въ духовую печь, поворачивать и чаще поливать квасомъ. Когда говядина поджарится до готовности, слить соусъ въ другую кастрюлю, дать немного остыть, снять жиръ, развести пол-ложки муки въ 1 ложкѣ растопленнаго масла, прибавить къ соусу, мѣшать, пока совершенно не распустится мука съ масломъ. Нарѣзавъ ломтиками говядину и положивъ на блюдо, облить соусомъ.

197. Говядина-жаркое съ грибнымъ соусомъ.

Взять 2 фунта мягкой говядины, выбить деревяннымъ молоткомъ, посолить; положить на дно кастрюли 2 ложки растопленнаго говяжьяго жира, $^1/_8$ фунта нарѣзаннаго ломтиками шпика, 1 разрѣзанную начетверо

луковицу, положить туда говядину, накрыть крышкой, поставить на легкій огонь, такъ чтобъ говядина подрумянилась со всѣхъ сторонъ; когда она поджарится до мягкости, обсыпать ее 1 ложкой муки и облить 2 стаканами бульона или кипятку, дать раза 2 вскипѣть, положить говядину въ другую кастрюлю и процѣдить туда же сквозь сито соусъ, въ которомъ она тушилась.

Перемывъ въ холодной водѣ 10 маринованныхъ грибовъ, нашинковать и поджарить ихъ на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла, положить въ соусъ, прибавить 1 ложку уксуса, чтобы соусъ имѣлъ пріятный кисловатый вкусъ.

198. Говядина, жареная по французски.

Выбивъ хорошенько кусокъ мягкой говядины, фунта въ 2, посолить его, посыпать перцемъ и дать ему полежать съ полчаса. Затѣмъ свернуть его въ трубку, обернуть бумагой, обвязать, изжарить на противнѣ или вертелѣ, положивъ на первую четверть фунта масла и поливая имъ какъ можно чаще говядину, и наблюдая, чтобъ она не пережарилась и не вытекъ сокъ. Подавая, положить на блюдо, разрѣзать на куски, огарнировать жаренымъ картофелемъ и облить соусомъ изъ хрѣна № 134 или крѣпкимъ соусомъ.

199. Говядина по англійски.

Выбивъ хорошенько мягкій кусокъ говядины отъ филея или края, намочить его на 1 или 2 сутокъ въ

уксусѣ со спеціями пополамъ съ водою. Вынувъ говядину, прорѣзать ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ, начинить говяжьимъ жиромъ, истолченымъ съ солью, гвоздикою и перцемъ и изжарить на противнѣ, поливая соусомъ.

Поджаривъ пол-ложки муки въ 1 ложкѣ масла, развести 1 1/2 стаканами бульона, прибавить 1/2 истолченыхъ въ порошокъ сушоныхъ трюфелей, 1 1/2 ложки каперцовъ, полстакана столоваго вина, ломтика 3 — 4 лимона, размѣшать, снять жиръ, подлить соусъ изъ подъ говядины, размѣшать, вскипятить, облить жаркое.

200. Говядина-филей шикованный трюфелями.

Очистивъ кусокъ филея отъ лишняго жира, пленокъ и жилокъ, окропить его рюмкою хереса и сокомъ изъ пол-лимона, посолить, обсыпать толченымъ перцемъ, и дать ему полежать такъ часа три. Разрѣзать штуки 4 трюфелей на длинные тонкіе куски, нашпиковать ими филей, обвернуть вымазанною масломъ бумагою, изжарить на вертелѣ на большомъ огнѣ, или на противнѣ въ печкѣ, поливая безпрестанно масломъ. Подавая, нарѣзать ломтиками, положить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ.

201. Бифштексъ.

На бифштексъ нужно взять хорошій кусокъ жирнаго филея или вырѣзку отъ тонкаго края, очистить отъ жилокъ и излишняго жира, разрѣзать поперекъ ломтиками, выбить молоткомъ, посолить, посыпать перцемъ, положить одинъ кусокъ на другой, дать полежать. Поджаривъ на сковородѣ до красна въ 3 ложкахъ масла 2 нарѣзанныя ломтиками луковицы, положить туда бифштексъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, придавливая ножомъ, чтобы выходилъ сокъ, и, подливъ, когда бифштексъ обжарится, 1—2 ложки масла. Подавая, огарнировать жаренымъ или варенымъ картофелемъ, скобленнымъ хрѣномъ и облить соусомъ, въ которомъ жарился.

202. Говядина тушоная.

Взять кусокъ мягкой говядины (2 фунта), хорошенько выбить деревяннымъ пестикомъ, посолить; положить въ кастрюлю четверть фунта нарѣзаннаго ломтиками шпика, зеренъ 10 — 12 англійскаго перца, половину нарѣзаннаго ломтиками лимона, небольшой кусокъ чернаго хлѣба, положить на это говядину, налить 1 1/2 стакана воды или пива, покрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ. Когда говядина сдѣлается мягкою, то окропить ее четвертью стакана вина, уксуса или пива и потушить еще съ полчаса. Подавая, огарнировать ломтиками лимона и картофелемъ, жаренымъ вмѣстѣ съ говядиной, и облить соусомъ, снявъ съ него жиръ и процѣдивъ.

203. Поджареная вареная говядина.

Нарѣзать ломтиками вареную говядину, распустить на сковородѣ 1 1/2 ложки масла, поджарить въ немъ

1 — 2 нарѣзанныя ломтиками луковицы, положить туда говядину, обжарить съ обѣихъ сторонъ.

204. Клопфлейшъ или ломтиками тушоная говядина съ картофелемъ.

Нарѣзавъ ломтиками въ палецъ толщиною говядину, посолить, посыпать перцемъ и сложить одинъ на другой. Очистить сырой картофель, крупный разрѣзать надвое, распустить въ кастрюлѣ 1 ½ ложки масла или положить на дно ломтики шпика, положить туда же 2 цѣльныя луковицы, корочку чернаго хлѣба, зеренъ 5 простого и 10—12 шт. англійскаго перца, штуки 3 лавроваго листа, картофель, говядину, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, подливая каждые четверть часа по четверти стакана бульона.

205. Котлеты рубленныя подъ краснымъ соусомъ.

Взять полтора фунта говядины отъ огузка или ссѣка, очистить отъ жилокъ, мелко изрубить, посолить, прибавить 4—6 толченыхъ зеренъ англійскаго перца, половину вымоченной и выжатой французской булки или полстакана мелкихъ сухарей, одно яйцо, размѣшать, сдѣлать котлеты, смазать ихъ яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ въ двухъ ложкахъ масла. Подавая, облить ихъ краснымъ соусомъ.

206. Котлеты битыя или битки.

Взять 2 фунта котлетной части отъ края, разрѣзать

такъ, чтобъ при каждомъ кускѣ была косточка, обвалять въ мукѣ, обжарить съ обоихъ сторонъ на сковородѣ въ 2 ложкахъ масла, положить въ кастрюлю, налить полстакана вина, 1 стаканъ бульона, тушить до мягкости; минутъ за 10 до обѣда, положить 3 — 4 ломтика лимона. Огарнировать отваренымъ сперва въ водѣ, а потомъ въ бульонѣ и маслѣ тушонымъ лукомъ (штукъ 5—8).

206. Битая говядина.

Нарѣзать на небольшіе ломтики, въ палецъ толщиною, побить съ обѣихъ сторонъ скалкой, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, поджарить на легкомъ огнѣ, влить рюмку винограднаго вина, положить рубленныхъ анчоусовъ, лимону нарѣзаннаго ломтиками, мускатнаго цвѣту, закрыть кастрюлю, уварить на легкомъ огнѣ, влить еще рюмку вина, и подавая на столъ, приправить лимоннымъ сокомъ.

207. Жареная говядина.

Взять филейную часть говядины, вымыть, натереть солью, дать полежать часа два. Потомъ положить на противень, подлить воды, поставить въ печь; когда зарумянится, оборотить на другую сторону, наблюдая, чтобъ говядина не засохла и не пережарилась.

208. Рубленныя котлеты.

Взять мягкій кусокъ говядины, вымыть, изрубить его

мелко на мелко въ деревянной чашкѣ, потомъ посолить, положить одно яйцо, и если говядина не жирна, то кусочекъ русскаго масла, немного толченаго перцу, тертыхъ сухарей, смѣшать все это хорошенько, надѣлать круглыхъ котлетъ и жарить на сковородѣ въ маслѣ или въ жиру.

209. Зразы.

Взять кусокъ говядины филей, кострецъ или огузокъ, нарѣзать ломтями, избить потоньше скалкой, положить на каждый ломоть двѣ ложки фаршу, свернуть трубочкой, обвязать ниткой, чтобъ не выпалъ фаршъ, положить въ кастрюлю. Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: $^3/_4$ фунта свиного, бараньяго или говяжьяго мяса съ жиромъ, двѣ-три луковицы, одно яйцо, соли, и толченаго перца; все это изрубить въ деревянной чашкѣ мелко на мелко.

210. Битокъ съ селедкой.

Взять фунтъ мяса безъ жилъ и жира, четверть фунта мякиша чернаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и отжатаго, мясо одной селедки, снятое съ костей, и два яйца, одну луковицу, немного перцу и соли, все это хорошенько изрубить сѣчкой. Раздѣливъ эту массу на нѣсколько равныхъ частей, сдѣлать котлеты, положить на горячую сковороду съ разогрѣтымъ на ней масломъ, или говяжьимъ жиромъ. Когда обжарится съ одной стороны, перевернуть на другую. Когда будутъ почти готовы, прибавить ложки двѣ-три хорошей сметаны и дать ей одинъ разъ прокипѣть.

211. Паровая говядина.

Взять филейную часть говядины, нарѣзать ломтями въ палецъ толщиной, избить скалкой, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла или жиру, и когда обжариться, можно налить бульону, чтобъ говядина не пригорѣла; можно прибавить каперцевъ, оливокъ и маринованныхъ грибовъ.

212. Соусъ съ фаршированнымъ языкомъ.

Уваривъ языкъ до мягка, снять кожу, разрѣзать вдоль по толщинѣ на двое. Приготовить изъ телятины фаршъ, намазать обѣ половинки языка въ палецъ толщиною, пригладить горячимъ ножомъ, чтобъ каждая половинка языка походила на цѣлый языкъ; положить языкъ на сковороду, облить масломъ, прибавивъ немного бульона, поставить въ печь, чтобъ зарумянился. Соусъ къ языку приготовляютъ слѣдующій: ложку коровьяго масла стереть до бѣла, положить немного муки, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, выжать изъ лимона сокъ, влить стаканъ виноградного вина и стаканъ воды, поставить на огонь, дать одинъ разъ вскипѣть, потомъ подбить двумя желтками, вымѣшать. Положивъ языкъ на блюдо, облить соусомъ.

Кушанья изъ телятины.

213. Фаршированная телятина.

Взять переднюю ножку телятины, отдѣлить мясо отъ реберъ, вырѣзать осторожно середину, чтобъ не испортить верхъ, очистить мясо отъ жилокъ, изрубить мелко, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго до суха, положить соли, перцу и мушкатнаго цвѣту, ложку чухонскаго масла, два-три яйца; начинить телятину между реберъ и верхнимъ слоемъ мяса, прикрѣпить березовыми спичками, вымазать масломъ, поставить на противнѣ въ печь. Когда зарумянится съ одной стороны, вымазать масломъ, оборотить на другую сторону, прибавить немного воды.

214. Телятина-жаркое à la maître-d'hotel.

Съ вечера, обмывъ, посоливъ и зашивъ въ чистую салфетку большую заднюю четверть (фунтовъ въ 20), закопать ее въ яму, глубиною въ 2 аршина. На другой день, часовъ черезъ 12, выкопавъ телятину, снять съ нее салфетку, натереть 4 стаканами простого мещерскаго, не слишкомъ свѣжаго сыра, смѣшать съ 1 стаканомъ сметаны, 2 ложками рубленнаго зеленаго лука-

сѣянца, 1 ложкою рубленной зеленой петрушки, такъ чтобъ образовалась густая масса. Разрѣзавъ въ 3, 4 мѣстахъ телятину до самой кости, намазать этою послѣднею. Продѣть сквозь эти лоскуты тонкіе березовые лучинки, чтобъ при переворачиваніи телятины, не выпалъ фаршъ, и нашинковать всю телятину шпикомъ. Изжарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, стекающимъ на сотейникъ. Когда изжарится, вынуть лучинки, обсыпать телятину сухарями, подать съ какимъ нибудь салатомъ.

215. Битки изъ телятины подъ соусомъ изъ сметаны.

Взять 1 1/2 фунта мягкой телятины, 1/8 фунта почечнаго сала, мелко изрубить и смѣшать съ 3/4 намоченной въ молокѣ и выжатой французской булки, 1/8 чайной ложки толченаго англійскаго перца и 1/8 чайной ложки мушкатнаго цвѣта, 3 изрубленными перьями зеленаго лука, и яйцомъ. Все это мелко изрубить въ однородную массу, приготовить изъ нея круглыя плоскія котлеты, обмазать сыромъ яйцомъ, обсыпать мелкими сухарями; поджаривъ съ обѣихъ сторонъ въ 1 1/2 ложкахъ масла, прибавить къ нему 1 — 1 1/2 стакана сметаны, дать вскипѣть, положить въ этотъ соусъ пол-ложки муки, вскипяченой съ пол-ложкою масла, размѣшать и вскипятить вторично.

216. Битыя котлеты изъ телятины.

Взять 6 штукъ телячьихъ котлетъ, съ косточкою при каждой, очистить отъ жилъ, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, распустить на сковородѣ 1 ½ ложки масла, поджарить. Подавая, облить соусомъ и жарить въ кастрюлѣ, прибавивъ четверть стакана бульона. Такія котлеты подаются съ какимъ нибудь салатомъ.

217. Рубленныя котлеты иначе.

Очистивъ полтора фунта мягкой телятины отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, прибавить ⅛ фун. почечнаго сала, пол-ложки масла, два зерна толченаго англійскаго перца, половину намоченной и выжатой французской булки и три штуки отварного картофеля, хорошенько размѣшать, мелко изрубить, сдѣлать 6 — 8 котлетъ, обмазать яйцомъ, посыпать сухарями, поджарить и облить краснымъ соусомъ.

218. Рубленныя котлеты съ рисомъ.

Обложивъ глубокое фаянсовое блюдо рантомъ изъ тѣста, вымазать его масломъ, въ которомъ изжарены котлеты, посыпать сухарями, положить изжареныя котлеты, переложить каждую разваренымъ въ бульонѣ рисомъ, окропить масломъ, поставить на полчаса въ

печь и подавая, облить бѣлымъ соусомъ № 132 и подать его въ соусникѣ.

219. Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ.

Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, отварить до половины мягкости въ супѣ (можно прибавить для крѣпости булдышку); когда сварится, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить. Наливъ кастрюльку полустаканомъ краснаго вина, полутора стаканами телячьяго бульона, одной ложкой уксуса, положить двѣ нашпикованныя 6—8 гвоздиками луковицы, два лавровыхъ листа, ломтика 4 лимона, цѣльную грудинку, варить ее до мягкости; затѣмъ, вынувъ ее, положить подъ прессъ, дать простыть и разрѣзать на продолговатые куски; каждый кусокъ обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ 1 ½ ложк. масла. Подавая облить на блюдѣ слѣдующимъ соусомъ: на той же сковородѣ, на которой жарилась грудинка, поджарить одну ложку муки въ одной ложкѣ масла, развести бульономъ отъ грудинки, подсластить двумя столовыми ложками сахара; поджечь одинъ кусокъ сахара, развести ложкой бульона, дать вскипѣть, прибавить къ соусу, размѣшать, вскипятить, процѣдить, прибавить ⅓ стак. кишмиша и дать вскипѣть вторично.

220. Грудинка варепая, съ цвѣтною капустой и раками.

Разрѣзавъ на куски телячью грудинку, налить водою,

дать разъ вскипѣть, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, налить бульономъ, въ которомъ варилась, процѣдивъ его, положить по одной штукѣ кореньевъ, цедры и сока изъ 1/4 лимона, одну столовую ложку масла, и варить до мягкости. Вынувъ говядину, растереть полторы ложки муки съ одной ложкой раковаго масла, развести 2 1/2—3 стакан. бульона, процѣдить, положить туда отъ 15—25 отвареныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, штукъ 10 отварной спаржи, 2 головки цвѣтной капусты, дать вскипѣть и облить телятину, посыпавъ ее полуложкою рубленной зеленой петрушки.

221. Телячьи ножки подъ краснымъ соусомъ.

Очистивъ четыре телячьи ножки, отварить ихъ въ соленой водѣ или бульонѣ (прибавивъ одну булдышку, можно сварить изъ четырехъ ножекъ хорошій бульонъ на одинъ день), варить до готовности, вынуть ихъ, перемыть въ холодной водѣ, выбрать кости (если желаютъ, то можно нарѣзать ломтиками), затѣмъ обвалять въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла. Облить краснымъ соусомъ № 131.

222. Телячья печенка, жареная цѣликомъ.

Снявъ верхнюю кожицу съ сырой телячьей печенки, нашпиковать ее шпикомъ, положить на дно кастрюли ломтики шпика (1/8 фунта), полморкови, полпетрушки, полпорея, полселлерея, пол-луковицы, зеренъ 10 англійскаго перца, 3 — 4 гвоздики, 1 ложку масла, положить на все это печенку и, покрывъ крышкой, тушить до готовности, часто переворачивая со стороны на сторону, чтобъ она хорошенько подрумянилась. Вынувъ печенку, вскипятить 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла, развести нѣсколькими ложками говяжьяго или телячьяго бульона, 3/4 стакана сметаны, размѣшать, дать вскипѣть, процѣдить, нарѣзать ломтиками печенку и облить этимъ соусомъ.

223. Телячья печенка, жареная ломтиками.

Очистивъ отъ верхней кожицы печенку, нарѣзать ее ломтиками, обвалять каждый изъ нихъ въ яйцѣ и мукѣ или въ одной послѣдней, и изжарить на сковородѣ въ 1 1/2 ложкахъ масла. Переложивъ поджареную печенку на блюдо, прибавить къ маслу, въ которомъ жарилась печенка полстакана сметаны и 1 стаканъ бульона, размѣшать, вскипятить, облить ломтики печенки.

224. Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ.

Очистивъ телячью голову, сварить ее въ соленой водѣ съ кореньями, вынуть, снять съ костей мясо, разрѣзать на куски. Вскипятить, мѣшая, 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла, развести 2 — 3 стаканами бульона изъ головки, прокипятить, прибавить 2 куска сахара, сокъ изъ пол-лимона, полстакана сметаны, размѣшать,

вскипятить и процѣдить. Затѣмъ положить туда мясо отъ головки, дать вскипѣть и подавать.

225. Жареная телячья головка подъ краснымъ соусомъ.

Отваривъ и разрѣзавъ мясо съ головки на кусочки, какъ сказано въ № 224, обвалять каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить ихъ въ 2 ложкахъ масла. Приготовить соусъ, какъ сказано въ № 221, и облить ихъ.

226. Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.

Взять фунта 2 вареной телятины, нарѣзать ее небольшими кусочками, поджарить 1 мелко изрубленную луковицу и пол-ложки муки въ 1½ ложкахъ масла, развести 2 стаканами бульона, прибавить полстакана сметаны, размѣшать, вскипятить, процѣдить, положить туда рубленной зеленой петрушки, кто желаетъ ложки 1½ изрѣзанныхъ на части шампиньоновъ, 2 ложки уксуса, положить туда же телятину и 2 стакана разваренаго въ бульонѣ риса, выложить на блюдо, поставить въ печь, чтобъ подрумянилось.

227. Фрикассе изъ телятины съ рисомъ.

Отваривъ и разрѣзавъ телячью грудинку или лопатку, какъ сказано въ № 202, поджарить 1 ложку муки въ

1 ложкѣ масла, развести 3 стаканами бульона отъ грудинки, положить ломтика 3 лимона, вскипятить и, процѣдивъ, вбить 2 желтка и положить рубленной зеленой петрушки, не снимая съ плиты. Подавая, положить на блюдо телятину, обложить, отваренымъ въ бульонѣ или въ водѣ, рисомъ и облить соусомъ.

Свинина.

228. Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаной.

Очистивъ поросенка въ 3—4 фунта, налить его 8 — 12 стаканами кипятку, положить туда луковицу, 1 морковь и прочихъ кореньевъ по полуштукѣ, отъ 12—15 зеренъ англійскаго перца, 3 лавровыхъ листа, соли, отварить до готовности. Подать отдѣльно тертый хрѣнъ со сметаной.

229. Жареный фаршированный поросенокъ.

Приготовить слѣдующій фаршъ: отваривъ печенку и ливеръ поросенка въ соленой водѣ, мелко изрубить ихъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1 ложкою масла, полстаканомъ коринки, толченымъ русскимъ, англійскимъ перцемъ и гвоздикою (по

8 зеренъ), 1 ложк. толченаго сахара, половиной намоченной и выжатой французской булки, прибавить соли, 2 яйца, хорошенько размѣшать, истолочь все это, начинить очищеннаго, вымытаго и вытертаго снутри и снаружи поросенка и зашить. Затѣмъ изжарить его на яркомъ огнѣ на вертелѣ, какъ можно чаще поливая масломъ (взять 2 ложки), чтобъ зарумянился до краспа. Можно также, положивъ его на сложенныя на крестъ березовыя лучинки, жарить 1 часъ на противнѣ въ печкѣ, обливая масломъ.

230. Жаркое-свинина шпикованная.

Вымочивъ въ водѣ кусокъ въ 2½—3 фунт. свѣжей свинины, снять съ нея кожу и нашпиковать шпикомъ. Положивъ на противень 2 накрошенныя луковицы, половину нарѣзанной петрушки, 25 зеренъ англійскаго перца, зеренъ 8 гвоздики, положить на это свинину, облить 2 ложками растопленаго масла, изжарить въ печкѣ, часто поливая собственнымъ соусомъ. Распустить 1 лотъ сухого бульона въ полстаканѣ кипятку или бульона, прибавить туда снятый съ соуса жиръ, 2 ложки каперцовъ или полстакана шарлотокъ и полстакана маринованныхъ рыжиковъ, размѣшать, вскипятить, облить на блюдѣ жаркое.

231. Свиныя котлеты.

Взять 2 — 3 фунта котлетъ, разрѣзать такъ, чтобъ

при каждой была косточка, хорошенько выбить ихъ деревяннымъ молоткомъ, посолить, посыпать перцемъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, растопить на сковородѣ 1½ ложки масла, поджарить въ немъ котлеты.

232. Свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками.

Вымывъ и перерубивъ кости грудинки, прорѣзать ножемъ довольно значительное отверзстіе между костями и мясомъ и начинить слѣдующимъ фаршемъ: 2 стакана кислой шинкованной капусты или, нашинковавъ 1 небольшой кочанъ бѣлой свѣжей капусты, смѣшать съ 4 — 5 мелко изрѣзанными яблоками и ложкою масла, размѣшать. Начинивъ грудинку, зашить ее и, посыпавъ 1 мелко искрошенною луковицею и наливъ на противень нѣсколько ложекъ (3—4) воды, изжарить въ печкѣ.

233. Верещака.

Взять свѣжую свиную грудинку, разрубить на куски, посолить, положить въ кастрюлю четверть фунта свѣжаго, ломтиками нарѣзаннаго шпика, поджарить грудинку съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ переложить въ другую кастрюлю, положить туда 1 мелко изрубленную печеную луковицу, по 5 зеренъ простого и англійскаго перца, 2 стакана воды и столько свекольнаго разсола, чтобъ вкусъ былъ кисловатый, и прокипятить. Незадолго до отпуска прибавить 3 ложки тертаго чернаго хлѣба, размѣшать и вскипятить.

234. Печеный копченый окорокъ.

Копченый окорокъ (фунтовъ отъ 15—20) намочить на ночь въ холодной водѣ, а утромъ, вымывъ въ кипяткѣ, вытеревъ пшеничными отрубями, сполоснуть въ холодной водѣ и вытереть до суха. Затѣмъ облѣпить со всѣхъ сторонъ тѣстомъ изъ ржаной муки и вставить на 2—3 часа въ печь. Вынувъ окорокъ, не снимать съ него корки изъ тѣста, а дать ему остыть и затѣмъ, очистивъ отъ тѣста, отворотить верхнюю кожицу. Отворотивъ эту послѣднюю, можно нашпиковать окорокъ гвоздикою въ видѣ полосокъ или клѣточекъ, посыпать мелкимъ сахаромъ съ корицей и вставить на нѣсколько минутъ въ печку, чтобъ сахаръ распустился и подрумянился.

Изъ костей, остающихся послѣ окорока, можно варить борщъ, щи и горохъ.

235. Вареная копченая ветчина.

Вымочивъ и вымывъ, какъ сказано въ № 234, копченый окорокъ или нѣсколько фунтовъ ветчины, завязать ее въ салфетку, налить холодною водою, чтобы покрывало, и варить до готовности, сначала на большомъ, а затѣмъ на маломъ огнѣ, наблюдая чтобъ она не переварилась. Если желаютъ подать холодною, то ей нужно дать остыть въ той же водѣ, въ которой она варилась. Ветчина подается съ горчицею, съ хрѣномъ и уксусомъ, съ соусомъ изъ зелени, съ разварнымъ картофелемъ и съ картофельнымъ пюре.

Баранина.

236. Жаркое-баранина обыкновенное.

Взять мягкій кусокъ баранины въ 2—3 фунта или заднюю четверть, выбить, вымочить въ водѣ, нашинковать лукомъ, шарлотками или чеснокомъ, посолить, положить на сотейникъ или противень, налить 3 ложки воды и изжарить въ печкѣ, поливая соусомъ. Подавая, снять съ этого послѣдняго жиръ. Подается съ салатомъ.

237. Жаркое-баранина подъ соусомъ изъ сметаны.

Очистивъ 2—3 фунта баранины отъ пленокъ, жилъ и жира, хорошенько выбить ее, нашпиковать шпикомъ (1/8 фунта), изжарить на противнѣ съ 1 ложкою масла въ печкѣ или на вертелѣ, поливая 1 стаканомъ сметаны. Подавая, обложить гречневой кашей и облить собственнымъ соусомъ.

238. Жаркое баранья грудинка.

Обваривъ грудинку кипяткомъ и отварив ее съ кореньями и пряностями, разрѣзать на части, посолить

обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ 1 1/2 ложк. масла. Поджаривъ въ 1 1/2 ложкахъ масла 2 мелко изрубленныя луковицы и 1 ложку муки, развести 2 стаканами бульона изъ баранины, вскипятить, прибавить 3/4 стакана сметаны, опять вскипятить, вбить 2 желтка, размѣшать, облить положенную на блюдо баранину, поставить на полчаса въ печь.

239. Турецкій пилавъ.

Отваривъ съ кореньями кусокъ жирной баранины, фунта въ 2, блюдо обложить рантомъ изъ тѣста (1 стаканъ муки и 2 яйца) и испечь въ печкѣ. Сваривъ въ бараньемъ бульонѣ 1 стаканъ риса въ густую кашу, дать остыть, вбить 2 желтка, положить соли, мушкатнаго орѣха, 1 ложку масла и размѣшать. Положить на блюдо часть каши, на нее ломтиками нарѣзанную баранину, облить бульономъ, потомъ положить опять рядъ риса и т. д., а на самый верхъ опять рисъ, и поставить на четверть часа въ печку, чтобъ подрумянилась.

ОТДѢЛЪ XI.

Домашнія птицы.

240. Жареныя пулярдки и куры.

Пулярдокъ и куръ жарятъ на вертелѣ, поливая масломъ или обложивъ тонкими ломтями шпика и завернувъ въ бумагу, намазанную коровьимъ масломъ. Когда бумага потемнѣетъ, снять ее, обобрать шпикъ, вымазать масломъ и дожарить. Если жарятъ на противнѣ, то, вымазавъ масломъ, положить на противень, поставить въ печь и, давъ зарумяниться съ одной стороны, переворотить на другую.

241. Пулярдка начиненная фаршемъ.

Взять пулярдку или молодую курицу, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса. Обрѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, размочить въ сливкахъ, растереть ложкой, прибавить два или три яйца, немного соли, мушкатнаго орѣшка, зеленой рубленной петрушки и укропу, десятка два раковыхъ шеекъ мелко изрубленныхъ; перемѣшать все вмѣстѣ, начинить пулярдку внутри и за кожу, завязать ниткой кожу у шеи, а нижній разрѣзъ зашить, опустить на четверть часа въ кипятокъ, вынувъ, вытереть салфеткой, вымазать масломъ, и изжарить въ кастрюлѣ или на противнѣ.

242. Курица, начиненная фаршемъ изъ печенокъ.

Взять куриныхъ или отъ другой птицы печенокъ и небольшой ломтикъ ветчины. Изрѣзавъ мелко ветчину, положить вмѣстѣ съ печенками въ кастрюлю, прибавить ложку чухонскаго масла и ложки двѣ бульона, варить полчаса; изрубить мелко, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, два или три сырыя яйца, перцу, мушкатнаго орѣшка, начинить за кожу и внутри курицу, опустить въ кипятокъ, варить четверть часа, потомъ обжарить въ кастрюлѣ или на противнѣ, обливъ масломъ.

243. Жаркое-каплунъ обыкновенное.

Вымывъ, очистивъ и заправивъ каплуна, кладутъ его въ кастрюлю въ кипящее масло, котораго должно быть столько, чтобы оно покрывало каплуна, и ставятъ на огонь. Когда каплунъ начнетъ зарумяниваться, его переворачиваютъ на другую сторону, и т. д. до готовности.

244. Фаршированная индѣйка.

Разварив въ молокѣ 1/4 ф. рису, истолочь 1/4 ф. очищеннаго сладкаго и штукъ 5 горкаго миндаля, смѣшать; положить туда 1/4 ф. перебранной коринки, пять сырыхъ яицъ, немного мушкатнаго цвѣту, хорошенько размѣшать и начинить этимъ фаршемъ индѣйку, опустить на 1/4 часа въ кипятокъ, и изжарить на противнѣ.

245. Каплунъ подъ соусомъ.

Изрубить штукъ 10 каштановъ вмѣстѣ съ 1 сырою

телячьей печенкой, обжарить въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, вбить 2 яйца, положить немного мушкатнаго орѣха, начинить этимъ каплуна, завязать и зашить. Потомъ, вымазавъ каплуна масломъ, изжарить въ печкѣ, и приготовить пока жарится, слѣдующій соусъ: поджаривъ до красна 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла, развести 1 стаканомъ бульона и 1 стак. сотерна, прибавить 1 ложку уксуса, штуки 2—3 гвоздики и цедры съ 1/2 лимона, дать всему этому вскипѣть и, разнявъ каплуна на части, облить этимъ соусомъ.

246. Курица подъ соусомъ изъ трюфелей.

Отваривъ до половины готовности курицу въ соленой водѣ, разнять ее на части, распустить въ кастрюлѣ 2—3 ложки чухонскаго масла, вскипятить и дать подрумяниться, положить туда 1 ложку муки, дать ей покраснѣть, постоянно мѣшая, развести 1 1/2 стаканами бульона, положить туда курицу, штукъ 10 мелко нашинкованныхъ трюфелей, выжать сокъ изъ 1 лимона и варить до готовности.

247. Курица съ зеленымъ горошкомъ.

Изжаривъ курицу, какъ сказано въ № 240, разнять ее на части, положить въ кастрюлю зеленаго лущенаго гороху съ 1 ложкою чухонскаго масла, дать постоять на легкомъ огнѣ, когда масло распуститься и закипитъ, налить 1 стаканъ бульона и варить на легкомъ огнѣ, подливая понемногу бульона, часъ; подправить 2 яичными желтками, сбитыми съ 2 ложками сливокъ.

248. Фрикассе изъ цыплятъ.

Разрѣзавъ на куски пару цыплятъ, опустить минуты на 3 въ кипятокъ, потомъ вынуть, положить въ кастрюлю съ 2 ложками распущеннаго чухонскаго масла, положить ложку муки; когда оно поджарится, налить 1/2 стакана бульона, положить пучокъ зеленой петрушки, посолить и дать вариться до готовности, прибавляя понемногу бульону. Затѣмъ вынуть цыплятъ, соусъ процѣдить, положить туда штукъ 5 изрѣзанныхъ шимпиньоновъ, подбить 2 желтками, выдавить сокъ изъ 1/2 лимона и поставить на огонь на 1/4 часа, но не давать кипѣть.

248. Цыплята а ла Маренго.

Зарумянить пару разнятыхъ на части цыплятъ въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла; когда они будутъ почти готовы, положить туда штукъ 10 нашинкованныхъ поджаренныхъ шампиньоновъ и немного зеленой петрушки. Распустить въ другой кастрюлѣ 1 ложку масла, положить ложку муки, дать вскипѣть, развести 1 стаканомъ бульона, положить 2 ложки каперцевъ и 1 ложку сливокъ, 1/2—1 стакана сметаны, дать всему этому вскипѣть, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, дать вторично вскипѣть.

250. Котлеты изъ цыплятъ.

Срѣзавъ мясо съ костей съ 3 цыплятъ, изрѣзать на куски, смѣшать съ яичницею изъ 5 яицъ, положить немного соли, перцу или мушкатнаго орѣха, 1 сырое яйцо немного зеленой петрушки или укропа, размѣшать,

истолочь эту массу въ ступкѣ, приготовить маленькія котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ 1 1/2 ложкахъ масла. Въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, прибавить полрюмки мадеры или хереса, сокъ изъ четверти лимона, 1 стаканъ бульона, 1 столовую ложку каперцовъ, вскипятить и облить котлеты на блюдѣ.

251. Котлеты изъ курицы.

Приготовить котлеты изъ филеевъ отъ 2 куриц, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

252. Утка со свѣжею капустою.

Очистивъ и выпотрошивъ утку, сварить ее въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями. Когда она будетъ готова, положить ее на блюдо, огарнировать отдѣльно отвареною въ соленой водѣ капустою (полкочна), облить соусомъ (вскипятить полстакана муки въ 1 1/2 ложкахъ масла, размѣшать, развести 2 стаканами бульона изъ утки, влить 1 стаканъ сметаны, хорошенько прокипятить, прибавить рубленной зеленой петрушки, 3 мелко нашинкованные отвареные грибка, вскипятить и вставить на нѣсколько минутъ въ печь, чтобъ подрумянилось.

253. Жаркое-утка обыкновенное.

Очистивъ и нашпиковавъ (кто желаетъ) утку, изжарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, поливая собственнымъ соусомъ (если жирная утка, то не нужно масла).

254. Жаркое-утка фаршированная яблоками.

Очистивъ и выпотрошивъ довольно большую утку, выбрать лишній жиръ, вытереть не внутри и снаружи ложкою толченаго тмина съ солью, начинить разрѣзанными на части яблоками, изжарить на противнѣ, посыпавъ на него горсть мелко изрубленной луковицы и поливая сначала бульономъ, а затѣмъ собственнымъ соусомъ. Испечь отдѣльно пятокъ яблокъ, огарнировать на блюдѣ ими утку. Всыпавъ въ соусъ пол-ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить утку.

255. Гусь, начиненный гречневою кашею.

Очистивъ и выпотрошивъ гуся, посолить, вынуть хребтовую кость и отварить ее съ прочими потрохами, кореньями и 5 сушоными грибками, наливъ 4 — 5 стаканами воды. Процѣдивъ бульонъ, изрубить грибы, смѣшать ихъ съ 2-мя стаканами бульона, 1 столов. ложк. мелкоизрубленной зеленой петрушки и укропа, 1 ложк. масла, вскипятить, всыпать, мѣшая, 1 стаканъ смоленской крупы, перетертой съ 1 яйцомъ и высушенной, дать повариться этой кашѣ на большомъ огнѣ около $^1/_4$ часа, чтобы каша уварилась и погустѣла, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, посолить, размѣшать, начинить и изжарить гуся въ печкѣ. Въ соусъ же прибавить $^1/_2$ лота муки, развести 1 стаканомъ бульона, вскипятить, снять лишній жиръ и облить гуся.

256. Жаркое-гусь, начиненный яблоками.

Приготовляется, какъ сказано въ № 254.

Примѣчаніе. Если гусь довольно великъ, то изъ него можно приготовить 3 блюда: 1) разсольникъ изъ потроховъ, № 17; 2) гусь подъ какимъ нибудь соусомъ, напримѣръ грибнымъ; 3) супъ изъ бульона, въ которомъ варился гусь. Наконецъ, изъ остатковъ гуся можно приготовить рагу, прибавивъ немного вареной говядины. Если приготовляется какое нибудь блюдо изъ вареной утки, и она довольно велика, то можно отварить вмѣстѣ съ нею по одной штукѣ потроховъ, налить стакановъ 10—12 воды:—3 стакана употребить на соусъ, а изъ остального сдѣлать супъ.

Примѣчаніе 2. Зарѣзавъ какую нибудь домашнюю птицу, повѣсить ее на нѣсколько дней въ холодное мѣсто. Индѣекъ же, каплуновъ, куриць, нужно запереть въ такое мѣсто, гдѣ бы онѣ не могли имѣть движенія, влить въ горло индѣйкѣ — столовую, а куриць и каплуну — дессертную ложку хорошаго уксуса, и часа черезъ 3 зарѣзать; затѣмъ очистить и тотчасъ же варить или жарить. Мясо такой птицы очень разсыпчато и вкусно.

ОТДѢЛЪ XII.

Дичь.

257. Жареные рябчики.

Очистивъ 2—3 рябчика, посолить ихъ, нашпиковать шпикомъ (1/8 фунта), распустить въ кастрюлѣ 3 ложки масла; когда оно закипитъ, положить въ него рябчика и, не покрывая кастрюли, жарить на самомъ большомъ огнѣ, наблюдая, чтобы не пригорѣли рябчики. Когда они подрумянятся, вынуть, разрѣзать ихъ на двое или начетверо, положить на блюдо, а въ масло прибавить 2 ложки бульона, 3 ложки сметаны, дать вскипѣть, обсыпать рябчики сухарями и рубленною зеленою петрушкою и облить соусомъ.

258. Фаршированные жареные рябчики.

Взять полтора стакана мелкихъ сухарей, стереть ихъ съ сокомъ изъ 1 лимона и 2 ложк. масла, нафаршировать этимъ 2 — 3 рябчика, зашить ихъ, обложить ломтиками шпика, обвязать бумагой, вымазанной масломъ, (1 ложка) и изжарить на вертелѣ, поливая масломъ.

259. Рябчики подъ соусомъ.

Распустивъ въ кастрюлѣ 1 ложку масла, положить туда 2—3 рябчиковъ, налить ихъ 1—1 1/2 стакана сметаны, покрыть крышкой и жарить на самомъ легкомъ огнѣ до готовности.

260. Жаркое-тетеревъ.

Очистивъ тетерева, нашпиковать его шпикомъ (1/8 фунта), завернуть въ вымазанную масломъ бумагу (можно и безъ этого) и изжарить на вертелѣ, поливая масломъ (2 ложки), или на противнѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ сметаной (пол-стакана). Подается съ салатомъ.

261. Жаркое-куропатка.

Очистивъ 1 или 2 куропатки, изжарить ихъ какъ сказано въ № 257. Подать съ салатомъ.

262. Жаркое-глухарь.

Очистивъ глухаря, намочить его на 10 минутъ въ уксусѣ, вскипяченомъ съ пряностями; затѣмъ нашпиковать его шпикомъ (1/4 фунта), изжарить на противнѣ, поливая масломъ (2 ложки) и часто переворачивая; когда онъ почти ужарится, подлить ложку уксуса, а затѣмъ незадолго какъ вынимать,—полстакана сметаны. Глухаря

разрѣзать и облить процѣженнымъ соусомъ. Подается съ соусомъ изъ свеклы или салатомъ.

263. Жаркое-дикія утки.

Очистивъ 2 дикихъ утокъ, вытереть ихъ солью, положить часа на 4—5 въ уксусъ, вскипяченый съ пряностями, затѣмъ изжарить на противнѣ или вертелѣ, часто поливая масломъ и переворачивая. Подаются съ салатомъ.

264. Жареные бекасы.

Очистивъ 4 бекаса *), вымыть, посолить, нашиковать и изжарить на вертелѣ или противнѣ вмѣстѣ съ головками, обвернувъ масляной бумагой и обвязавъ нитками. Подаются они съ какимъ нибудь салатомъ.

265. Жаркое-заяцъ со сметаной.

Приготовляется какъ предыдущій, только когда изжарится до половины готовности, то налить стак. сметаны и затѣмъ продолжать его жарить, поливая собственнымъ соусомъ. Подавая, разрѣзать на части и облить соусомъ.

266. Котлеты изъ зайца.

Очистивъ зайца отъ плевокъ, снять филеи, разрѣзать на нѣсколько кусковъ, выбить каждый, скропить лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, посолить, посыпать

*) Бекасовъ не потрошатъ, а только общипываютъ перья и опаляютъ.

мелкимъ русскимъ и англійскимъ перцемъ, смазать каждую котлету прованскимъ масломъ, положить одну на другую, дать полежать такъ съ часъ, затѣмъ обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, изжарить на сковородѣ въ 2 ложкахъ масла. Подаются съ свеклой.

ОТДѢЛЪ XIII.

Кушанья изъ рыбы и раковъ.

267. Судакъ разварной.

Очистивъ судака въ 2—3 фунта, вымыть и посолить. Черезъ четверть часа положить его въ кастрюлю, налить водою такъ, чтобъ покрывало рыбу, положить туда разрѣзанныя на части 1 петрушку и луковицу, 3 гвоздики, 2—3 штуки лавроваго листа, зеренъ 12—15 англійскаго перца, подливая понемногу холодной воды. Затѣмъ отставить минутъ на 10 на край плиты, вынуть и облить горчичнымъ соусомъ.

268. Судакъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.

Отваривъ судака, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, положить на блюдо, обложить разварнымъ картофелемъ, облить растопленымъ масломъ съ яйцами (растопить 3 ложки масла, положить туда 3 рубленныхъ крутыхъ яйца) и рубленною зеленою петрушкою.

269. Щука съ хрѣномъ и уксусомъ.

Отваривъ разрѣзанную на куски щуку, какъ сказано въ № 267, вынуть и подать съ хрѣномъ и уксусомъ, кто любитъ, можетъ прибавить полстакана сметаны (4 ложки тертаго хрѣна, 3 ложки уксуса).

270. Щука подъ желтымъ соусомъ.

Очистивъ и разрѣзавъ на части щуку, посолить, дать полежать съ часъ времени, положить въ кастрюлю, налить 1 стаканъ столоваго вина, 1 рюмку уксуса, воды, чтобы покрыла рыбу, положить туда разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, 4—5 ломтиковъ лимона, полстакана изюма и варить на сильномъ огнѣ. Когда щука будетъ готова, вскипятить 1 ложку муки въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, прибавить полчайной ложки шафрана въ порошкѣ, четверть стакана сахара, размѣшать, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона изъ щуки и дать кипѣть, мѣшая, пока не погустѣетъ; процѣдить, облить рыбу и обсыпать ее кореньями, изюмомъ и ломтиками лимона.

271. Щука подъ желтымъ соусомъ (постная).

Приготовляется совершенно какъ предыдущая, только вмѣсто столоваго или чухонскаго масла взять прованское.

272. Щука фаршированная подъ соусомъ изъ сметаны.

Очистивъ щуку въ 3 фунта, разрѣзать вдоль хребтовой кости, вырѣзать и вылущить осторожно мясо, чтобъ не прорѣзать кожицы, оставивъ голову и хвостъ. Очистивъ отъ костей мясо, мелко изрубить, прибавить половину намоченной и выжатой французской булки, 1 мелко изрубленную и поджаренную въ 1 ложкѣ масла луковицу, по полчайной ложки мелкаго англійскаго и русскаго перца, четверть чайной ложки мушкатнаго орѣха, рубленной зеленой петрушки, пол-ложки масла, все это хорошенько размѣшать, начинить щуку и зашить ее. Сваривъ бульонъ изъ различныхъ кореньевъ и пряностей, положить туда щуку и варить до готовности. Когда она будетъ готова, слить бульонъ въ другую кастрюлю, а ее поставить на паръ. Въ бульонѣ же отварить полосьмушки очищеннаго картофеля. Поджаривъ въ особой кастрюлѣ полстакана муки, размѣшать, развести $2^1/_2$ стаканами процѣженнаго бульона отъ щуки, прибавить $1^1/_2$ стакана сметаны, размѣшать, вскипятить. Положивъ на блюдо цѣльную рыбу, огарнировать картофелемъ, облить соусомъ и посыпать зеленою петрушкой и укропомъ.

273. Котлеты изъ судака или щуки.

Котлеты можно приготовлять изъ всякой крупной

рыбы съ бѣлымъ мясомъ. Очистивъ трехъ-фунтовую рыбу, вырѣзать мясо, очистить его отъ костей, мелко изрубить и смѣшать съ 1 ложкою масла, полчайною ложкою англійскаго перца, четвертью ложки мушкатнаго орѣха, вбить 2 яйца, истолочь въ ступкѣ и сдѣлать изъ этой массы котлеты. Вымазавъ сотейникъ масломъ, положить на него котлеты, посыпать ихъ мелко изрѣзаннымъ лимономъ и рубленною зеленою петрушкою, накрыть масляною бумагою и крышкою и вставить на 10 минутъ въ печь. Подать облитыя краснымъ соусомъ № 131 или съ зеленымъ горошкомъ № 113.

274. Жареная рыба вообще.

Взять 3 фунта рыбы, разрѣзать на части, если крупная, посолить, растопить на сковородѣ 2 ложки масла, обвалять рыбу въ мукѣ или сухаряхъ, положить ее на сковороду и поджарить съ обѣихъ сторонъ, прокалывая вилкою.

275. Форель подъ горчичнымъ соусомъ.

Очистивъ трехъ-фунтовую форель, выпотрошить, вымыть, положить на часъ въ теплый, но не горячій уксусъ, затѣмъ, налить воды въ рыбный котелъ, посолить, прибавить 2 ложки уксуса, 1 луковицу, 25 зеренъ англійскаго перца, 3 штуки лавроваго листа, положить туда форель и варить до готовности, наблюдая, чтобъ не разварилась; затѣмъ, скропивъ холодною водою, отставить, накрыть котелъ бумагой, дать по-

стоять нѣсколько минутъ. Положивъ рыбу на блюдо, огарнировать варенымъ картофелемъ и облить горчичнымъ соусомъ.

276. Лососина подъ соусомъ.

Очистивъ отъ чешуи и внутренностей 2 фунта лососины, разрѣзать на довольно большіе куски, посолить и оставить такъ на часъ. Затѣмъ положить въ кастрюлю, налить холодной воды столько, чтобъ только едва покрыла рыбу, положить туда 2 луковицы, зеренъ 12 англійскаго перца, 2 штуки лавроваго листа, немного соли, покрыть крышкой и варить на большомъ огнѣ до готовности. Подавая, облить соусомъ № 141.

277 Лососина жареная.

Очистивъ лососину (2 фунт.), нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ двухъ ложкахъ масла. Подавая, обсыпать сухарями. Подается съ салатомъ со сметаной.

278. Жареный карпъ.

Очистивъ 2—3 фунтоваго карпа, разрѣзать въ длину, вымыть, нарѣзать на куски, посолить. Давъ полежать съ полчаса, вытереть каждый кусокъ салфеткою, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить на сковородѣ въ двухъ ложкахъ масла съ обѣихъ сторонъ.

279. Жареная осетрина подъ краснымъ соусомъ.

Взять звѣно осетрины, разложить на противень пластомъ, положить масла, посыпать мукой или сухарями и поставить въ печь жариться. Севрюгу жарятъ точно также; бѣлугу-же почти никогда не жарятъ. Поджечь на сковородѣ два куска сахара, развести тремя ложками бульона, прибавить одну столовую ложку прованскаго масла, дать вскипѣть; поджаривъ одну ложку муки въ одной ложкѣ чухонскаго масла, развести полутора стаканами бульона изъ осетрины и кореньевъ, влить туда подожженный сахаръ съ прованскимъ масломъ, прибавить четверть стакана вишневаго сиропа, полстакана мадеры или хереса, полчайной ложки мелкой корицы, три гвоздики, одну ложку уксуса, варить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить двѣ ложки каперцевъ или оливокъ, дать вскипѣть и облить осетрину.

280. Холодная щука подъ соусомъ.

Сварить щуку въ чешуѣ, потомъ снять кожу, и уложить на блюдо. Налить въ кастрюлю стаканъ виноградного вина, ложку чухонскаго масла, мушкатнаго цвѣта, лимонъ нарѣзанный ломтиками, немного сахару, дать вскипѣть; прибавить столовую ложку дѣланной горчицы, подбить 2 желтками, облить этимъ соусомъ щуку.

281. Караси, жареные въ сметанѣ.

Очистивъ и выпотрошивъ карасей, вымыть, посолить, полить масломъ, обвалять въ мукѣ, поставить въ печь. Когда рыба зарумянится, облить сметаной, посыпать изрубленнымъ укропомъ, поставить въ вольный духъ. Такъ можно жарить лещей и пр. рыбу.

282. Жареная рыба.

Мелкую рыбу, какъ то: пискарей, ряпушку, навагу и пр. жарятъ въ маслѣ, посыпавъ мукой или сухарями.

283. Свѣжая осетрина.

Отпаривъ и нарѣзавъ осетрину ломтиками, посолить, прибавить перцу, обвалять въ мукѣ или хлѣбѣ, и жарить на сковородѣ въ маслѣ; когда будетъ готова, положить на блюдо и подавать.

284. Навага.

Снять кожу, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткой, обвалять въ клярѣ и хлѣбѣ, жарить въ маслѣ.

285. Тѣльное.

Снять мясо съ костей у судаковъ, посолить, истолочь въ ступкѣ и сдѣлать лепешку, на которую положить мелко изрубленной отваренной вязиги, защипать, скатать въ видѣ колбасы, завернуть въ холстъ, опустить въ кипящій отваръ отъ головизны; когда поспѣетъ, остудить, нарѣзать кружками, и подавать.

286. Семга.

Вычистить и вымыть семгу, положить въ кастрюлю, налить немного рыбнаго или мяснаго бульону, стаканъ виноградnаго вина, и 2 ложки прованскаго масла; положить изрубленнаго зеленаго луку и петрушки, горошками перцу и соли. Когда рыба поспѣетъ, выложить на блюдо, процѣдить бульонъ, въ которомъ она варилась, выдавить сокъ изъ одного лимона, подбавить немного кулису, уварить и облить рыбу.

287. Жареная корюшка.

Очистить 2 десятка корюшки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, или просто въ мукѣ, и изжарить на сковородѣ въ 2 ложкахъ масла.

288. Форель.

Сварить форель въ длинной кастрюлѣ, положить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: очистить 50 вареныхъ раковъ, выбрать шейки, а остальное истолочь и отварить. Въ этотъ отваръ положить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, размочивъ ихъ въ уксусѣ, и варить до мягкости; прибавить полторы ложки муки, и когда соусъ будетъ готовъ, положить шейки, каперцы, и еще разъ вскипятить.

289. Бѣлорыбица разварная.

Взять длинную кастрюлю со вторымъ рѣшетчатымъ дномъ, положить внизъ подъ рѣшетку разной зелени, кореньевъ, лавроваго листа, горошчатаго перцу, положить рѣшетку, налить воды столько, чтобы она доставала до рѣшетки; на рѣшетку положить бѣлорыбицу, покрыть крышкой и дать вариться. Когда будетъ готова, уложить ее на блюдо, убрать раковыми шейками и лимономъ. Соусъ дѣлаютъ: 2 столовыя ложки уксусу, чайная ложка горчицы и соли.

290. Ерши въ раковомъ кулисѣ.

Очистивъ ершей, изжарить въ маслѣ. облить слѣд. соусомъ: положить полторы ложки чухонскаго масла въ кастрюлю, 1 ложку муки, стереть съ масломъ, развести раковымъ кулисомъ, положить перцу, мушкатнаго орѣшка, ложку каперцевъ, дать вскипѣть, облить соусъ.

291. Жареная селедка другимъ манеромъ съ картофелемъ (постная).

Вымочивъ 3 селедки впродолженіе ночи, вытереть, обвалять въ мукѣ и поджарить на сковородѣ съ нарѣзаннымъ ломтиками отварнымъ картофелемъ (1/4 гарнца) въ полстаканѣ прованскаго масла.

292. Ревельскій форшмакъ.

Взять 2 вымоченныя и очищенныя отъ костей селедки, 1 фунтъ жареной телятины, дичи или вареной говядины, половину намоченной и выжатой французской булки, все это изрубить въ однородную массу, прибавить полчайной ложки истолченаго простого и столько же англійскаго перца, 1 мелко изрубленную и поджареную въ пол-ложкѣ масла луковицу, четверть чайной ложки мушкатнаго орѣха, 1/2—1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла, вбить 3 яйца, хорошенько все это размѣшать, положить въ вымазанную масломъ и осыпанную сухарями кастрюлю и вставить на полчаса въ печь. Подать въ кастрюлѣ или выложить на блюдо.

293. Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.

Если желаютъ приготовить кушанье изъ свѣжепросольной трески, то ее нужно предварительно помочить на сутки въ водѣ и потомъ отварить въ двухъ водахъ, если же берутъ штокфишъ, то его нужно предварительно

*

вымочить втеченіе 4 сутокъ въ крѣпкомъ щелокѣ, перемѣняя ежедневно этотъ послѣдній.

Взявъ 3 фунта трески, налить водою и поставить на плиту на умѣренный огонь; когда вода нагрѣется, слить ее и налить другой и продолжать это до тѣхъ поръ, пока она не перестанетъ дѣлаться клейкою, тогда варить треску, не давая кипѣть; когда она будетъ готова, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, потомъ посолить, положить на блюдо, обложить отварнымъ картофелемъ, облить четвертью фунта растопленаго масла, разъ вскипяченаго съ 5 рубленными крутыми яйцами и смѣшаннаго съ 3 ложками рыбьяго бульона. Можно также обсыпать треску яйцами и облить масломъ.

294. Суфле изъ раковъ.

Отваривъ съ укропомъ и солью 3 десятка раковъ, очистить ножки и шейки, изрубить, истолочь ихъ въ ступкѣ и протереть сквозь сито. Снявъ мясо съ костей съ 1 1/2 фунт. судака, очистить отъ костей, изрубить, истолочь и смѣшать съ протертыми раковыми ножками и шейками. Приготовивъ изъ скорлупокъ 3 ложки масла, какъ сказано въ № 295, положить въ смѣсь судака съ шейками, развести 1 1/2 стаканами густыхъ сливокъ, положить соли, вбить 2 яйца, размѣшать. Вымазавъ форму съ отверзтіемъ по срединѣ, выложить бока и дно отвареными въ соленой водѣ сморчками (1/4 ф.), налить суфле и варить полчаса на парѣ. Подавая, положить въ середину мелко точеный и отвареный картофель, посыпать укропомъ и петрушкой, облить масломъ (1/4 фунта) и подать отдѣльно голландскій соусъ № 293.

295. Раковое масло.

Вымывъ и вытеревъ насухо скорлупу отъ 100 (лучше сушить ее въ тепломъ мѣстѣ впродолженіе нѣсколькихъ часовъ), истолочь какъ можно мельче въ ступкѣ. Затѣмъ взять на каждые 2 стакана скорлупы 1 стаканъ масла, всыпать скорлупу и жарить на сковородѣ на легкомъ огнѣ, наблюдая, чтобъ не пригорѣло, до тѣхъ поръ пока масло не получитъ темно-красный цвѣтъ, затѣмъ процѣдить его и выжать сквозь салфетку, слить въ банку и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Когда приготовляютъ раковое масло не про запасъ, а просто для какого нибудь кушанья, то, истолокши скорлупу отъ 25 раковъ, поджарить ее съ 1/8 фунта масла, процѣдить сквозь сито и сполоснуть его молокомъ,—если масло для соуса, или бульономъ,—если для супа.

Салаты.

296. Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Растереть въ салатникѣ 1 столовую ложку сухой сарентской горчицы съ 2 въ крутую сваренными желтками,

положить немного соли, 1 чайную ложку сахара (кто любитъ), 2 ложки уксуса и 2 ложки прованскаго масла, хорошенько размѣшать, положить отъ 3—10 головокъ (смотря по величинѣ) очищеннаго, вымытаго и разрѣзаннаго салата *), размѣшать.

297. Салатъ со сметаной.

За полчаса до обѣда растереть до мягкости въ салатникѣ 2 крутыхъ желтка, прибавить немного соли и 1 чайную ложку сахара (кто любитъ), влить 1 стаканъ сметаны, 3 ложки уксуса, положить немного укропа, очищенные и разрѣзанные листья салата, 1—2 очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ огурцовъ, и огарнировать сверху ломтиками и начетверо разрѣзанными 2 крутыми яйцами и ланспикомъ.

298. Свѣжіе огурцы со сметаною.

Очистивъ десятокъ огурцовъ, нарѣзать ихъ тоненькими ломтиками, посолить, посыпать немного мелкаго простого перца (кто любитъ), влить 1 стаканъ сметаны, 3 ложки уксуса, посыпать укропомъ, размѣшать.

299. Свѣжіе огурцы съ прованскимъ масломъ.

Нарѣзавъ ломтиками 10 очищенныхъ огурцовъ, по-

*) Салатъ нужно очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ, остальные перебрать, вымыть и, если они велики, разрѣзать.

солить, дать часъ постоять, затѣмъ слить сокъ, положить немного зелени, перца, налить 3—4 ложки прованскаго масла, размѣшать.

300. Салатъ-цикорій.

Взять 1 фунтъ цикорія, очистить и приготовить со сметаною, какъ сказано въ № 297 или съ горчичнымъ соусомъ № 296.

301. Кроссъ-салатъ.

Взять 1 ½ фунта кроссъ-салата, очистить отъ корней, налить холодною водою, выбрать друшлаковою ложкою всплывшія наверхъ сѣмена, положить салатъ на друшлакъ или сито, дать стечь водѣ, затѣмъ переложить въ салатникъ, посолить, размѣшать, налить 3 ложки прованскаго масла, размѣшать, налить 2—3 ложки уксуса и опять размѣшать. Подавая, убрать 2—3 крутыми, разрѣзанными начетверо яйцами.

302. Салатъ съ прованскимъ масломъ.

Перебравъ отъ 5—10 головокъ латука или кочаннаго салата, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето или положить на салфетку, потрясти, чтобъ стекла вода. Потомъ взять уксусу и прованскаго масла по 3 ложки, положить соли, сахару и сбить, чтобъ масло соединилось съ уксусомъ, облить салатъ, перемѣшать хорошенько.

303. Салатъ изъ капусты.

Возьми кочанъ бѣлой или красной капусты, очисти верхніе листья, спусти кочанъ съ кочерыжки, вырѣжь у листьевъ середину, сложи по три или по четыре листа, искрошинкуй мелко, посыпь солью или сахаромъ, дай постоять. Потомъ взбей 3 ложки прованскаго масла съ 3 ложками уксуса, облей капусту, перемѣшай хорошенько. Салатъ изъ капусты должно приготовлять часа за два до обѣда, чтобъ онъ пропитался масломъ и уксусомъ, и сдѣлался мягче. Иногда, нашинковавъ капусту, обдаютъ кипяткомъ и, откинувъ на сито, выжимаютъ воду, а потомъ уже приправляютъ масломъ, уксусомъ, солью и перцемъ.

304. Салатъ изъ свеклы.

Нашинкуй штукъ 5—8 вареной свеклы полосками, въ вершокъ длиною, посыпь немного тмину, посоли, и, наливъ уксусомъ, дай постоять часовъ двѣнадцать. Подавая на столъ, облей прованскимъ масломъ, перемѣшай.

305. Салатъ изъ сливъ.

Возьми 15 спѣлыхъ сливъ, смочи виноградимъ виномъ, посыпь полчайной ложкою корицы, мелко искрошенной лимонной коркой и 1 столовою ложкою сахара, поставь въ печь, въ вольный духъ, дай постоять часъ; посыпавъ сахаромъ, подавай.

306. Салатъ изъ яблоковъ.

Очистивъ 10 яблокъ, изрѣжь кружочками, выбери сѣмена, свари въ жидкомъ сиропѣ, откинь на сито; сотри съ 1 лимона на сахаръ цедру, положи въ сиропъ, въ которомъ варились яблоки, прибавь 5 штукъ гвоздики, поставь на огонь, кипяти полчаса. Уложивъ въ салатникъ яблоки, выжми на нихъ сокъ изъ одного лимона, облей сиропомъ.

Кромѣ вышеупомянутыхъ салатовъ, подаютъ къ жаркому соленые огурцы, маленькіе огурчики, маринованные въ уксусѣ, соленые лимоны, рыжики, грузди, пикули и разные моченые плоды, какъ то: вишни, сливы, яблоки, крыжовникъ, смородину, и подаютъ еще къ жаркому варенье изъ брусники, преимущественно къ дичинѣ.

ОТДѢЛЪ XIV.

ПИРОГИ и ПАШТЕТЫ.

I. Тѣсто для пироговъ и паштетовъ.

307. Тѣсто на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ.

Растворить тѣсто, какъ сказано выше, изъ 1 стакана теплаго молока или воды съ дрожжами и ¾ фунта муки (половины всей потребной муки) и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить хорошенько веселочкою, посолить, положить 1½—2 ложки масла, вбить 2 яйца, и муки столько, чтобы тѣсто было густо, и мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто поднимется во второй разъ, то затопить печку и приготовить пирогъ слѣдующимъ образомъ: выложить тѣсто на столъ, посыпавъ на него немного муки, растянуть тѣсто, и потомъ переложить его на листъ, середина котораго вымазана масломъ (если тѣсто прилипаетъ къ рукамъ, то намазать ихъ

масломъ); растянувъ, какъ слѣдуетъ, на листѣ тѣсто, положить на него фаршъ, загнуть всѣ четыре края, чтобъ пирогъ имѣлъ красивую, продолговато-четырехъугольную форму, дать еще разъ подняться, намазать яйцомъ верхъ пирога, посыпать, кто любитъ, мелкими сухарями и вставить въ довольно жарко натопленную печь.

Если изъ этого тѣста приготовляются маленькіе пирожки, то поступать слѣдующимъ образомъ: раскатать на столѣ, посыпанномъ мукою, тѣсто и, положивъ ложкою по краямъ фаршъ, загнуть тѣсто, отрѣзать рѣзцомъ, слѣпить края и проч. Изъ этой пропорціи должно выйти отъ 12—15 пирожковъ.

308. Тѣсто сдобное.

Взять полфунта перемытаго и выжатаго масла, полстакана воды, 3 стакана муки (1 фунтъ), немного соли, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ крутое тѣсто, раскатать, сложить вчетверо и опять раскатать и т. д., повторяя это нѣсколько разъ; наконецъ, раскатать тонко и приготовить пирогъ или пирожки.

309. Тѣсто слоеное.

Приготовивъ слоеное тѣсто, изъ 2 стакановъ муки и полфунта масла, какъ сказано въ № 99, дать истопиться печкѣ, раскатать какъ можно тоньше тѣсто, положить на середину начинку, загнуть края въ видѣ продолговато-четырехугольнаго пирога и, смазавъ яйцомъ (кто желаетъ, можетъ посыпать мелкими сухарями), по-

ставить немедленно въ печь. Для паштета берется пропорція въ 1½ раза больше *).

310. Тѣсто заварное.

Вскипятить полстакана масла съ 1 стаканомъ воды, всыпать, мѣшая, полфунта муки, размѣшать до гладкости, вбить 4 яйца и посолить. Приготовить, раскатавъ тѣсто и подсыпая понемногу 1 ложку муки, 20 пирожковъ, положить на посыпанный мукою желѣзный листъ и вставить въ печь.

311. Тѣсто постное на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ.

Въ 1 стаканъ муки влить около ⅔ стакановъ воды или кипятку, размѣшать до гладкости, дать остыть, положить 1½—2 ложки дрожжей, замѣсить тѣсто и поставить въ холодное мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить хорошенько, посолить, положить 2 ложки маковаго, миндальнаго или подсолнечнаго масла, 1 стаканъ муки, мѣсить, подсыпая понемногу муки до тѣхъ поръ, пока тѣсто не перестанетъ приставать къ рукамъ, дать подняться и, сдѣлавъ пирогъ или пирожки, положить ихъ на листъ, вымазанный масломъ, и дать подняться; смазать пивомъ или смѣсью масла, муки и холодной воды, если же приготовляются сладкіе пироги, то медомъ, вставить въ хорошо натопленную печь; вынувъ, смазать масломъ. На сладкіе пироги прибавляютъ полложки меда или 1 ложку сахара.

*) Т. е. 3 стакана муки и ¾ фунта масла.

312. Паштетъ съ цыплятами и цвѣтной капустой.

Сваривъ въ бульонѣ пару цыплятъ, обжарь въ кастрюлѣ. Потомъ приготовь фаршъ: пупки и печенки изъ цыплятъ, очистивъ и вымывъ, свари, изруби мелко; возьми нѣсколько кусковъ жареной телятины или баранины, изруби ее вмѣстѣ съ лукомъ, смѣшай съ изрубленными печенками, положи въ кастрюлю, съ ложкою масла, обжарь, посыпь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Неглубокую кастрюлю обложи слоенымъ тѣстомъ, раскатавъ толщиною въ палецъ; насыпавъ на дно слой начинки, на начинку уложи цвѣтную капусту, а на капусту разнятыхъ на части цыплятъ, засыпь сверху начинкой, обрѣжь тѣсто вровень съ краями кастрюли, закрой кружкомъ изъ того же тѣста, защипли веревочкой, вымажь сырымъ яйцомъ, поставь въ печь. Кастрюлю или форму, когда будешь обкладывать тѣстомъ, сначала вымажь масломъ и обсыпь сухарями. Между тѣмъ приготовь соусъ: возьми кусокъ масла, величиною съ грецкій орѣхъ, немного муки, сотри съ масломъ, разведи сметаной, прибавь мушкатнаго орѣшка и мелко изрубленнаго укропу, поставь на огонь, мѣшай ложкою, пока закипитъ. Вынувъ изъ печи паштетъ, выложи на блюдо, вырѣжь на крышкѣ кружокъ, вылей въ паштетъ соусъ, закрой опять вырѣзаннымъ кружкомъ.

313. Паштетъ съ рыбой.

Паштеты приготовляютъ болѣе изъ слѣдующей рыбы: изъ угрей, лососины, свѣжей семги, щуки и карповъ. Замѣсивъ сдобное тѣсто, сдѣлай фаршъ изъ рыбы: возьми щуку или судака, сдери кожу, выбери кости, мясо истолки, прибавь бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, если паштетъ будетъ скоромный; когда намѣрены сдѣлать постный паштетъ, то сдобное тѣсто сдѣлать на орѣховомъ или маковомъ маслѣ, а бѣлый хлѣбъ размочить въ водѣ. Смѣшавъ истолченное мясо съ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавь ложку чухонскаго масла, немного соли и еще потолки. Потомъ, отдѣливъ половину фарша, надѣлай фрикаделей (шариковъ), обжарь въ маслѣ, изъ другой половины сдѣлай лепешку, также обжарь, изруби вмѣстѣ съ лукомъ мелко, посоли, посыпь перца и мускатнаго орѣшка. Изъ тѣста раскатай пластъ въ палецъ толщиною, положи въ глубокое круглое блюдо, подъ низъ подложи бумагу, намазанную масломъ; сначала положи слой рубленнаго фарша, на фаршъ положи угря, нарѣзаннаго звѣньями, кружками нарѣзаннаго лимона, каперцовъ и фрикадели, на фрикадели еще положи нѣсколько кружковъ лимона, каперцовъ, засыпь оставшимся фаршемъ, обрѣжь лишнее тѣсто ровно съ краями блюда, сверху накрой пластомъ изъ того же тѣста, защипли, убери разными фигурками, вымажь яйцомъ. Если блюдо мѣдное или жестяное, то можно испечь на немъ, или снявъ вмѣстѣ съ бумагой, положить на глубокую сковороду и поставить въ печь. Когда паштетъ бутетъ готовъ, влить раковаго кулису.

Въ паштеты съ жирной рыбой кладутъ слѣдующія приправы: мелко изрубленные анчоусы, а за неимѣніемъ, вымоченную въ молокѣ и мелко изрубленную селедку, фаршъ, каперцы, оливки и лимонъ, нарѣзанный кружками; въ паштеты, приготовленные съ судакомъ, щукой и карпомъ, — фрикадели, приготовленныя изъ рыбы, рыбный фаршъ, раковыя шейки, молоки и рыбьи печенки, свареныя и нарѣзанныя жеребейками.

314. Паштетъ съ курицей.

Разнявъ курицу на части, снять бѣлое мясо, а все прочее положить въ кастрюлю, налить водой, чтобъ курица была покрыта, положить 1 корень петрушки, пастарнаку, моркови, соли, поставить на огонь. Изъ бѣлаго мяса сдѣлать слѣд. фаршъ: 2 ломтика бѣлаго хлѣба размочить въ молокѣ, выжать до суха. Мясо изрубить мелко, смѣшать въ размоченнымъ хлѣбомъ; ложку чухонскаго масла, 2 яйца, соли, мускатнаго орѣшка, смѣшать все вмѣстѣ. Вынувъ курицу, надѣлать изъ фаршу фрикаделей, и сварить въ бульонѣ, гдѣ варилась курица. Очистить 10 яблоковъ, нарѣзать ломтиками, прибавить мелко накрошенной лимонной корки, корицы, сахару, перемѣшать все вмѣстѣ. Изъ сдобнаго тѣста сдѣлать кружокъ, т. е. вырѣзать по блюду, на которомъ дѣлать паштетъ, положить на блюдо, на него слой яблоковъ, потомъ курицу и фрикадели, сверху опять яблоки, покрыть тѣстомъ, сдѣлать изъ того же тѣста украшенія,

намазать яйцомъ, поставить въ печь. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: 1 ложку чухонскаго масла, немного муки, бульону, рюмку вина, немного сахару, выжать сокъ изъ лимона, смѣшать все вмѣстѣ, вскипятить. На крышкѣ паштета вырѣзать отверстіе, влить соусъ, закрыть отверстіе вырѣзаннымъ кружкомъ. Можно подавать соусъ въ отдѣльномъ судкѣ, не вливая въ паштетъ.

315. Паштетъ съ гусиными печенками.

Взять 12 гусиныхъ печенокъ, положить на ночь въ молоко, положить въ холодное мѣсто; поутру выполоскать въ водѣ. Нарѣзать тонкихъ ломтиковъ телятины, и нѣсколько ломтиковъ ветчины. Вымазавъ масломъ кастрюлю, положить ветчину, на ветчину печенки, а сверху телятину, потомъ кружками нарѣзанную луковицу и ложку чухонскаго масла; закрыть кастрюлю, поставить на огонь и дать упрѣть, наливъ нѣсколько ложекъ бульону. Между тѣмъ изрубить шампиньоновъ, и трюфелей, каждые отдѣльно, накрошить шпику, приготовить тѣсто. Когда печенки поспѣютъ, нарѣзать ихъ ломтиками, ветчину, телятину и лукъ, изрубить, смочить бульономъ, оставшимся въ кастрюлѣ. Изъ тѣста вырѣзать по блюду два кружка, положить одинъ кружокъ въ глубокое блюдо, на дно положить слой начинки, на начинку слой печенокъ, сверху трюфели, на нихъ шампиньоны, а сверху остальную печенку и шпикъ, посыпать перцемъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, накрыть кружкомъ, сдѣлать разныя украшенія, вымазать масломъ или яйцомъ, посадить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, вырѣзать на верху

небольшое отверстіе, налить бульону смѣшаннаго на половину съ рисомъ, закрыть опять отверстіе кружкомъ и подавать.

Общее замѣчаніе о паштетахъ.

Паштеты приготовляютъ съ разными дворовыми и дикими птицами, также съ мясомъ домашнихъ и дикихъ животныхъ и съ рыбой. Индѣекъ, куръ, гусей и утокъ, оправивъ, какъ слѣдуетъ, и сваривъ до половины готовности, кладутъ въ паштеты цѣлыми или, разнявъ на части и сваривъ до половины съ кореньями и пряностями, въ маломъ количествѣ воды. Приготовляя паштетъ изъ крупной дичины, какъ-то: изъ зайца и глухого тетерева, вычистивъ и вымывъ, посыпать солью, толченымъ перцемъ, гвоздикою и мушкатнымъ орѣшкомъ, облить уксусомъ, дать полежать въ этой маринадѣ часовъ двѣнадцать, потомъ нашинковать, изжарить въ кастрюлѣ, обложивъ шпикомъ и вымазавъ масломъ. Мелкую дичину, нашинковавъ, изжарить, чтобъ она была въ соку, а не пережаривать. Фаршъ для паштетовъ приготовляютъ изъ говядины, телятины, баранины, изъ птичьихъ и телячьихъ печенокъ, съ прибавкою ветчины. Нарѣзавъ тоненькими ломтиками птичьи или телячью печенку, положить въ кастрюлю, прибавить мелко накрошеннаго луку, лимонной мелко изрѣзанной корки и ложку масла, поставить на огонь; когда начнетъ жариться, влить двѣ или три ложки бульона; изжаривъ, изрубить мелко; отдѣливъ часть изрубленнаго фарша, положить въ него сырыхъ яицъ и сухарей, перемѣшать хорошенько, надѣлать фрикаделей.

Рубленный фаршъ кладутъ на дно и засыпаютъ паштеты сверху, а фрикадели кладутъ между птицой и мясомъ, изъ чего готовится паштетъ. Вмѣсто сухарей, можно класть въ фаршъ размоченный бѣлый хлѣбъ. Приправы и пряности всякій можетъ класть по своему вкусу, или какія случается. Въ паштеты съ дичиной кладутъ трюфели, шампиньоны, лимонную корку, мелко изрѣзанную, лимонъ; нарѣзанный кружочками, каперцы, оливки, выбравъ изъ нихъ косточки. Паштеты изъ каплуна, курицы и цыплятъ приготовляютъ съ молодой спаржей, цвѣтной капустой, зеленымъ горошкомъ, раковыми шейками, и приправляютъ различными пряностями. Цвѣтную капусту отварить въ водѣ или бульонѣ; когда класть въ паштетъ, облить сметаной. Зеленый горошекъ сварить въ бульонѣ или въ сливкахъ. Спаржу варятъ въ водѣ съ солью. Пряности, употребляемыя для приправы паштетовъ: гвоздика, перецъ, кардамонъ, мушкатный цвѣтъ. О приготовленіи тѣста сказано въ началѣ.

III. Пироги, пирожки, растегаи и кулебяки.

316. Пироги съ капустой и яйцами.

Мелко нашинковавъ полтора кочна средней величины капусты, посыпать щепотью соли, дать такъ полежать съ четверть часа, отжать, распустить на сковородѣ 2—3 ложки масла, положить туда же капусту, поджарить ее до мягкости, но не давать подрумяниться, дать остыть, смѣшать съ 3—5 мелкоизрубленными яйцами и горстью зеленаго лука или укропа и начинить пирогъ. Для маленькихъ пирожковъ берутъ вдвое меньше фарша.

317. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.

Отваривъ въ соленой водѣ одинъ телячій ливеръ съ сердцемъ безъ печенки, мелко изрубить его. Поджаривъ на сковородѣ одну мелкоизрубленную луковицу въ 2—3 ложкахъ масла, положить туда ливеръ и слегка поджарить его, мѣшая; когда обжарится, прибавить полчайной ложки мелкаго русскаго перца, соли, отъ 3—5 мелкоизрубленныхъ крутыхъ яицъ, немного зеленой петрушки и укропа, хорошенько размѣшать и начинить этимъ фаршемъ пирогъ. На пирожки берутъ вдвое меньше фарша.

318. Пирогъ съ говядиной.

Для этого берутъ два фунта отварной или жареной говядины, телятины, дичи и проч. и приготовляютъ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ (когда говядина нѣсколько обжарится, то подлить ложки три бульона). Раскатавъ тѣсто, положить рядъ фарша, рядъ яицъ, потомъ опять рядъ фарша, и затѣмъ покрыть тѣстомъ.

319. Пирогъ съ вязигою и рыбою (постный).

Взять четверть фунта намоченной съ вечера вязиги, отварить ее въ соленой водѣ съ одною луковицею,

одною петрушкою, пятью зернами англійскаго перца и двумя штуками лавроваго листа до мягкости, откинуть на друшлакъ или рѣшето, вязигу мелко изрубить. Отваривъ между тѣмъ ¾ стакана риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю съ полпетрушкою, двумя луковицами, 3—4 гвоздиками, налить кипятку и двѣ ложки прованскаго масла, посолить и варить, пока рисъ не сдѣлается разсыпчатымъ. Поджаривъ одну мелкоизрубленную луковицу въ двухъ ложкахъ прованскаго масла, положить туда 1—1½ фун. очищенной отъ костей лососины, обжарить ее, положить на тарелку, облить соусомъ, въ которомъ она жарилась, смѣшать съ вязигою и рисомъ, размѣшать, положить четверть чайной ложки перца и мушкатнаго орѣха, немного соли, размѣшать. Раскатавъ тѣсто № 311, приготовить пирогъ. Пирожки приготовляются, какъ сказано въ № 311.

320. **Пирогъ съ вязигою, рисомъ, яйцами и рыбою.**

Приготовить четверть фунта вязиги, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Откинувъ на рѣшето и мелко изрубивъ ее, посолить, смѣшать съ однимъ стаканомъ разсыпчатаго риса (отваренаго въ водѣ съ одною петрушкою, одною луковицею и одною ложкою масла) и 3—5 мелкоизрубленными крутыми яйцами. Поджаривъ слегка въ 2—3 ложкахъ масла, два фунта сига, лососины или осетрины, смѣшать масло съ фаршемъ, прибавить туда немного укропа и зеленой петрушки, ложки двѣ бульона, хорошенько размѣшать, положить болѣе половины этой начинки на раскатанное тѣсто, сверху тоненькими ломтиками нарѣзанную рыбу, а сверхъ ея остальной фаршъ, накрыть тѣстомъ и вставить въ печь.

321. **Пирогъ съ грибами** (постный).

Полфунта сушоныхъ или полтора фунта свѣжихъ грибовъ отварить въ соленой водѣ до мягкости и смѣшать съ двумя ложками поджаренаго съ одной мелкоизрубленною луковицею масла, затѣмъ поджарить все это, посолить, всыпать полчайной ложки мелкаго русскаго перца, размѣшать. Приготовить тѣсто № 311. Этотъ пирогъ можно дѣлать и скоромный; въ такомъ случаѣ вмѣсто прованскаго взять чухонскаго масла.

322. **Пирогъ съ кашею** (постный).

Приготовить крутую гречневую кашу изъ двухъ стакановъ (около одного фунта) средней гречневой крупы, поджарить ее вмѣстѣ съ одною мелкоизрубленною луковицею (кто любитъ) въ четверти стакана постнаго масла и начинить пирогъ.

323. **Слоеный сладкій пирогъ** (скоромный и постный).

Разбивъ въ деревянной чашкѣ 3 яйца, развести ихъ 1½ стаканами сахарной воды (полстакана сахара), прибавить полрюмки водки, полчайной ложки соли, хорошенько размѣшать, всыпать мало по малу, выбивая скалкою, 2¼ фунта просѣянной крупичатой муки, выбить

скалкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто не перестанетъ прилипать къ скалкѣ. Посыпавъ столъ мукою, выложить тѣсто, разрѣзать его на 45 кусковъ и скатать изъ каждаго шарикъ. Затѣмъ, раскатавъ скалкою эти послѣдніе въ маленькія лепешки, въ блюдечко величиною, положить ихъ одну на другую, пересыпая мукою, чтобъ онѣ не слиплись. Растопивъ полфунта масла, смазать имъ большое круглое блюдо, взять 1 лепешку, растянуть ее осторожно на рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобъ они не были толсты, а потомъ, растягивая на кулакахъ середину, только осторожно, чтобъ тѣсто не прорвалось, растянуть этотъ пластъ на блюдо, подогнуть края, смазать масломъ, положить такимъ же образомъ другой пластъ и т. д. до 20 пластовъ. На послѣдній пластъ намазать ¾ фунта какого нибудь варенья, безъ лишняго сока, загнуть кверху края, и положить такимъ образомъ еще 25 такихъ же пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзавъ лишнее тѣсто подъ краями блюда, смазать весь пирогъ масломъ, вставить на полчаса въ не очень горячую печь. Подавая, посыпать сахаромъ.

Этотъ пирогъ можно приготовить съ вечера и на другой день уже испечь его. Онъ можетъ сохраниться мѣсяцъ и болѣе, нисколько не портясь; нужно только, передъ обѣдомъ подогрѣть его, и потому онъ весьма удобенъ для дороги.

324. Пирожки-растеган съ рыбой.

Приготовивъ постное тѣсто на дрожжахъ № 311, взять 1 фунтъ судака или щуки, очистить отъ костей, мелко изрубить, поджарить въ полстаканѣ прованскаго масла, прибавить немного мелкаго перца, мушкатнаго орѣха, соли, мелко изрубленной зеленой петрушки, все это хорошенько размѣшать, раскатать кружочками тѣсто, положить ложку или двѣ фарша, а сверху ломтикъ семги или сига, а потомъ опять немного фарша, загнуть края тѣста и защипать ихъ такъ, чтобъ пирожки имѣли продолговатую форму и середина ихъ была бы открыта.

ОТДѢЛЪ XV.

Блины, оладьи, хворостъ, пончки, трубочки и вафли.

325. Блины обыкновенные.

Размѣшать до гладкости 4 желтка съ 2 стаканами муки, подливая понемногу 2½ стакана молока, посолить и положить въ тѣсто пѣну отъ 4 бѣлковъ. Можно также растереть предварительно до бѣла 2 ложки масла. Посыпавъ сковороду солью, разогрѣть, вытереть, смазать масломъ, говяжьимъ жиромъ или кускомъ шпика, опять разогрѣть сковороду, налить ложку тѣста такъ, чтобъ оно ровно разлилось по всей сковородѣ, жарить на большомъ огнѣ; когда блинъ начнетъ подниматься и отставать отъ сковороды, то снять его, смазать опять сковороду масломъ, налить тѣста и т. д. Перепекши всѣ блины, сложить ихъ вчетверо и опять поджарить. Подаются съ мелкимъ сахаромъ или вареньемъ.

326. Блины съ говядиной.

3 яйца, 2 стакана муки размѣшать, подливая понемногу 3 стакана молока и затѣмъ испечь блины, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Между тѣмъ взять 1—1½ фунта отварной говядины, телятины и проч.; мелко изрубить, поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 ложкѣ масла, положить туда же говядину, обжарить, положить немного перца, соли, зеленой петрушки, 2—3 мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца, размѣшать и класть на каждый блинъ, сложить его затѣмъ трубочкой или въ видѣ книжки, и опять поджарить.

327. Блины съ творогомъ.

Испечь блины № 362. Положивъ подъ прессъ фунта 2 творогу, затѣмъ протереть его сквозь рѣшето, прибавить четверть стакана сметаны или 2 ложки столоваго масла, четверть стакана сахара, немного корицы, полстакана перебранной и перемытой коринки (кто любитъ), вбить 1 яйцо, хорошенько размѣшать, начинить блины, сложить ихъ въ видѣ книжки, обжарить. Подаются съ сахаромъ.

328. Блины съ яблоками.

Испекши блины № 362, положить ихъ въ кастрюлю, вымазанную масломъ, одинъ на другой, укладывая каждый мелко нарѣзанными кусочками яблоковъ и маленькими кусочками масла и посыпая смѣсью сахара (всего че-

тверть стакана), гвоздики (3—4 штуки) и корицы (полвершка). Паставить на 1 часъ въ горячую печь, а подавая, выложить на блюдо. Этотъ каравай можно огарнировать мерингою. Для этого сбить пѣну изъ 4 бѣлковъ, смѣшать съ 3 ложками сахара, смазать этимъ бока и верхъ каравая, вставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь и, подавая, убрать вареньемъ. Если приготовляютъ мерингу, то берутъ всего 4 яйца, желтки кладутъ въ блины, а бѣлки идутъ на мерингу.

329. Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.

Поставить тѣсто изъ 2 стакановъ гречневой муки, 2 стакановъ теплой воды и 3 ложекъ дрожжей, дать подняться и всыпать 1 стаканъ пшеничной муки и дать вторично подняться. За часъ до отпуска, обварить все тѣсто полутора стаканами горячаго кипяченаго молока, размѣшать до гладкости, дать остыть, посолить, вбить 2 яйца и 2 ложки масла (можно безъ яицъ и масла), дать еще разъ подняться и, посыпавъ солью, вытеревъ и раскаливъ маленькія сковородки, смазать ихъ посредствомъ перышка масломъ, налить ложкою тѣста, не мѣшая его, такъ, чтобъ покрыло сковородку и печь на плитѣ или въ печкѣ, передъ огнемъ; когда блинъ снизу подрумянится и начнетъ подниматься, то скропить его сверху масломъ и перевернуть на другую сторону. Снявъ со сковороды, ихъ нужно держать въ теплomъ мѣстѣ, чтобъ не простыли.

330. Блины гречневые обыкновенные.

Съ вечера (можно также часовъ за 6 до печенья) поставить тѣсто изъ 2 стакановъ гречневой муки, 1 1/4 стакана теплой воды или молока, четверти стакана дрожжей *); за часъ до печенья обварить тѣсто 1 стаканомъ горячей воды или молока, дать подняться и испечь блины, какъ сказано въ № 329. Обваривъ тѣсто, можно положить въ него 2 желтка, 1 ложку масла и пѣну изъ 2 бѣлковъ, размѣшать и дать подняться.

331. Блины гречневые постные.

Размѣшать до гладкости 2 стакана гречневой муки и 2 стакана теплой воды, положить 2 ложки дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько веселкой, посолить, прибавить полтора стакана пшеничной муки, полтора стакана теплой воды или кипятку, дать вторично подняться и испечь блины, какъ сказано въ № 329, смазывая сковородки постнымъ масломъ.

332. Оладьи обыкновенныя (постныя).

Поставить тѣсто изъ 3 1/2 стакановъ муки, 2 стакановъ теплой воды, полутора ложекъ дрожжей, 1 ложки сахара, положить туда же немного соли, и, кто лю-

*) Вездѣ назначена пропорція для жидкихъ дрожжей, густыхъ же брать половину противъ показанной пропорціи.

бить, цедры съ пол-лимона, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, испечь оладьи въ постномъ маслѣ на маленькихъ сковородкахъ.

333. Оладьи съ яблоками.

Взять четыре яйца, положить въ нихъ ложку сахара, стереть вмѣстѣ, прибавить полфунта крупичатой муки, развести сливками, чтобъ тѣсто было не гуще, какъ приготовляютъ для гречневыхъ блиновъ. Очистить яблоки, нарѣзать ломтиками, выбрать сѣмена, посыпать сахаромъ, облить виноградным виномъ, дать полежать часа два, а потомъ вино слить. Распустить на сковородѣ коровьяго масла, взявъ на ложку тѣста, положить въ него ломтикъ яблока, опустить въ масло; давъ зажариться съ одной стороны, оборотить на другую. Подавать на столъ горячія, посыпать сахаромъ.

334. Оладьи постныя, иначе приготовленныя.

Взять бутылку теплой, какъ парное молоко, воды, положить въ нее двѣ ложки маковаго или орѣховаго масла, немного соли, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для оладьевъ, влить двѣ ложки дрожжей, дать раза два подняться, и каждый разъ бить хорошенько мутовкой. Влить на сковороду орѣховаго или маковаго масла; когда закипитъ, жарить оладьи. Можно замѣсить тѣсто, вмѣсто воды, на миндальномъ молокѣ; также положить толченаго миндалю и коринки.

335. Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Вскипятивъ 2½ стакана молока, всыпать 1 стаканъ манной крупы, сварить, постоянно мѣшая, затѣмъ положить туда 2 ложки масла, дать остыть, посолить, вбить 5 желтковъ, а за полтора часа до печенья положить 1 ложку дрожжей и пѣну отъ 5 бѣлковъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться и испечь на маленькихъ сковородкахъ.

336. Гренки изъ бѣлаго хлѣба (армеритеръ).

Взять 2 черствыя французскія булки, нарѣзать ломтиками въ палецъ толщиною, помочить на четверть часа въ подслащенномъ сахаромъ молокѣ, обвалять въ яйцѣ и поджарить на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ 3 ложкахъ масла. Ихъ подаютъ съ сахаромъ и корицею или вареньемъ.

337. Пышки обыкновенныя.

Взять 3—4 ложки дрожжей, долить теплымъ молокомъ, чтобъ вмѣстѣ составился стаканъ, хорошенько размѣшать съ 2 стаканами муки и поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два часа, когда тѣсто поднялось, выбить хорошенько веселкой, посолить, положить 3 ложки чухонскаго масла, 5 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 1 ложкою сахара, 1¼ стакана муки, цедру съ 1 лимона, 5 истолченыхъ зеренъ кардамона, полчайной ложки корицы, 1 рюмку рома или мараскина, выбить хорошенько

тѣсто веселкою или вымѣсить руками, поставить на часъ въ теплое мѣсто. Черезъ полчаса или 1 часъ выложить на столъ, раскатать 2 кружка въ палецъ толщиною (такое тѣсто должно быть такъ жидко, что едва раскатываться), подсыпавъ на столъ муки, уложить на одинъ кружокъ 25 кучекъ варенья безъ сока въ полчайной ложки каждая, положить ровно съ краями сверху другой кружокъ, вырѣзать стаканомъ пышки, положить ихъ на листъ, слегка посыпанный мукою и поставить на 3/4 часа въ теплое мѣсто, чтобъ поднялись, наблюдая однако же, чтобъ не поднялись слишкомъ. Затѣмъ вскипятить русское масло пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ (того и другого по 1 фунту), прибавить 1 ложку спирта или 2 ложки хорошей водки и жарить по 5—6 пышекъ за разъ, наблюдая, чтобъ масло ровно кипѣло, но не пригорало. Когда пышки хорошо обрумянятся и испекутся, то вынуть ихъ друшлаковою ложкою на пропускную бумагу, посыпать сахаромъ съ корицею, переложить на блюдо и подать горячими.

Тѣсто для пышекъ ставится часовъ за 5 до обѣда. Онѣ еще вкуснѣе, если приготовить такое жидкое тѣсто, которое не раскатывается, въ такомъ случаѣ, выложивъ его на столъ, разрѣзать на 25 частей, сдѣлать въ рукахъ, намазавъ эти послѣднія масломъ, небольшія лепешки, положить на каждую полчайной ложки варенья, защипать, скатать шарикъ, сгладить и испечь, какъ сказано выше.

338. Вафли на розовой водѣ.

Взять 10 яичныхъ бѣлковъ, прибавить 1 ложку розовой воды, 1/2 стакана сахару и немного мушкатнаго цвѣту и бить минутъ десять; затѣмъ прибавить туда 1/2 бутылки теплаго молока, 1/4 стакана дрожжей, 1 ф. растопленнаго масла, 1 фунтъ муки; все это хорошенько размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти, остерегаясь трогать тѣсто. Когда оно хорошо поднимется, налить его въ вафельную форму, предварительно разогрѣтую и вымазанную масломъ и дать зарумяниться вафлѣ. Потомъ снять ее и налить новаго тѣста.

При печеніи вафлей форму натираютъ масломъ, завязавъ въ тряпочку.

339. Вафли сливочныя.

Растопить 1/2 фунта масла, освѣжить и, когда остынетъ, взбить, прибавить 5 яичныхъ желтковъ, хорошенько размѣшать, всыпать мало по малу 1/2 фунта муки и подлить 1/4 стакана сливокъ, которыя необходимо предварительно разболтать съ необходимымъ количествомъ муки, незадолго передъ тѣмъ, какъ приступить къ печенію вафлей, нужно вбить въ тѣсто пѣну отъ шести бѣлковъ. Печь какъ предыдущія.

340. Зефиры.

Взять 8 яичныхъ бѣлковъ, взбить ихъ въ пѣну, истолочь и просѣять 1/2 ф. сахару, смѣшать съ бѣлками, при-

бавивъ ложку картофельной муки. Накрыть желѣзный листъ бумагой, класть на нее зефиры круглыми или продолговатыми лепешками, поставить въ печь. Когда зезефиры слегка подрумянятся, т. е. пожелтѣютъ, снять съ листа, положить въ середину каждой штуки варенья, сложить по двѣ вмѣстѣ.

341. Трубочки постныя.

Стаканъ виноградnаго вина, одну ложку орѣховаго масла, чайную ложку сахару, замѣсить тѣсто такой же гущины, какъ и для скоромныхъ трубочекъ, бить ложкой до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ тянуться, тогда печь трубочки.

342. Облатки.

Хорошенько размѣшать 1 стаканъ муки, 3/4 стакана сахара и 1 стаканъ столоваго вина; разогрѣть до горяча форму, вымазать бѣлымъ воскомъ, налить неполную столовую ложку тѣста, закрыть плотно форму и поставить на огонь; минуты черезъ 2 повернуть форму на другую сторону, а по истеченіи 2 минутъ, снять облатку осторожно изъ формы, намазать ее опять воскомъ и т. д. Испекши всѣ облатки, посыпать ихъ сахаромъ съ корицею или смазать вареньемъ, сложить попарно, вложить опять въ форму и подержать на огнѣ 2 минуты. Подавая, посыпать сахаромъ.

343. Миндальныя стружки.

Взять 1/2 фунта сладкаго миндалю и штукъ 10 горькаго, истолочь, смачивая яичнымъ бѣлкомъ, чтобъ миндаль не замаслился, прибавить 1/2 фунта толченаго сахару. 6 яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, положить въ миндаль, вымѣшать хорошенько и прибавить ложку муки. Разогрѣвъ немного жестяной листъ, натереть его воскомъ, намазать на листъ приготовленное тѣсто, толщиною въ обухъ столоваго ножа, поставить въ печь въ вольный духъ. Когда будетъ готово, нарѣзать, пока оно еще горячее, продолговатыми полосками и свернуть на манеръ стружекъ.

344. Ватрушки съ творогомъ.

Приготовить обыкновенное тѣсто на дрожжахъ или прѣсное тѣсто, раскатать тонкія лепешки, положить на каждую творогу (положивъ 2 1/2 стакана творогу подъ прессъ, протереть сквозь сито, вбить 1 яйцо, положить 1 ложку сахара и 4 ложки сметаны, кто любитъ, можетъ прибавить четверть стакана перемытаго кишмиша, размѣшать), защипать красиво края и вставить на 15 или 20 минутъ въ печь. Въ тѣсто можно положить сахара.

Примѣчаніе. Вафли лучше всего печь на каленыхъ угольяхъ. Форма вымазывается только въ такомъ случаѣ масломъ, если вафли дурно отстаютъ отъ нея. Въ вафли нужно класть хорошее, растопленое и растертое до бѣла масло и самыя свѣжія яйца. Послѣ печенья, форму вытереть ватой или мягкой бумагой.

Каши.

345. Крутая гречневая каша.

Взять 1 фунтъ средней гречневой крупы, положить въ горшокъ, положить туда 1 ложку чухонскаго или прованскаго масла, вставить въ печь, чтобы немного поджарить, потомъ облить кипяткомъ такъ, чтобъ только покрывало крупу и поставить въ жарко натопленную печь на 3—4 часа. Подается съ растопленымъ масломъ, сливками, коровьимъ и миндальнымъ молокомъ.

346. Гурьевская каша изъ манной крупы на сливкахъ.

Взять 1 бутылку цѣльнаго молока или сливокъ, поставить на плиту и дать кипѣть, постоянно снимая пѣнки. Когда пѣнокъ будетъ достаточно. всыпать въ сливки стаканъ манной крупы, положить 1/3 стак. сахару, 1/4 чайной ложки толченой ванили (кто желаетъ), варить до готовности. Затѣмъ взять фаянсовую чашку, положить слой каши, потомъ пѣнки и продолжать до самаго верха, засыпая сахаромъ съ примѣсью лимонной цедры, и поставить въ печь, чтобы зарумянилось. Подавая, обернуть салфеткою и поставить на блюдо. Эта каша подается подъ сиропомъ или съ соусомъ изъ двухъ разбитыхъ до бѣла съ 1 ложкою мелкаго сахара желтковъ, разведенныхъ 1 стаканомъ цѣльнаго молока или сливокъ.

347. Каша изъ смоленской крупы для дѣтей къ завтраку (размазня).

Ее приготовляютъ на молокѣ, на водѣ и на бульонѣ. Въ первомъ случаѣ вскипятить 1 бутылку молока, всыпать 1/3 стакана крупы, положить пол-ложки масла, посолить, и сварить кашу, постоянно мѣшая до готовности. Во второмъ и третьемъ случаяхъ берутъ тоже количество крупы, только вмѣсто молока 3 стакана воды или бульона.

348. Каша изъ пшенной крупы.

Перемывъ 1 стаканъ пшена 3 раза въ горячей водѣ, налить 2 бутылками молока, варить до мягкости, посолить и положить 2 ложки столоваго или сливочнаго масла.

349. Овсянка.

Овсянка варится на бульонѣ, молокѣ и водѣ.

1) Вскипятивъ 4 стакана бульона № 1, всыпать 1/2—3/4 стакана овсянной крупы, посолить, положить (кто хочетъ) штукъ 10 разрѣзаннаго на части картофеля и 1 ложку масла; варить до готовности.

2) Какъ предыдущая, только вмѣсто бульона взять молока и, положивъ масла, выбить хорошенько лопаткою.

3) Развaривъ 1/2—3/4 стакана овсянной крупы въ 4 стаканахъ воды, посолить, протереть сквозь сито, по-

ложить 1 ложку масла и, кто любитъ, полстакана чернослива или изюма.

Овсянку можно варить и густую, въ такомъ случаѣ положить 2 стакана крупы.

350. Каша манная.

Вскипятивъ 4 стакана молока, всыпать, шибко мѣшая, полстакана манной крупы, положить 1 ложку масла и соли и варить, мѣшая, чтобъ не пригорѣло и не было комковъ. Эту кашу можно варить и на бульонѣ; если желаютъ запечь ее въ печкѣ, то нужно ее приготовить, какъ сказано въ № 347.

351. Каша манная на миндальномъ молокѣ (постная).

Приготовить изъ 1/8 фунта сладкаго и 3 штукъ горькаго миндаля молоко. Вскипятить 2 стакана воды съ миндальными отолочками, 1 ложкою сахара и солью, всыпать, мѣшая, полстакана манной крупы, варить пока не погустѣетъ; тогда подлить понемногу миндальное молоко, дать вскипѣть, переложить въ жестяную кастрюлю, посыпать сахаромъ и заглазировать желѣзною лопаточкою.

352. Каша рисовая.

Какъ предыдущая. Запекается въ печкѣ какъ каша № 347.

ОТДѢЛЪ XVI.

Мелкое пирожное.

353. Песочное пирожное.

Растеревъ до бѣла четверть фунта масла, вбить 1 яйцо, прибавить 2 ложки французскаго вина, четверть стакана мелкаго сахара и 1 1/4 стаканъ муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, вырѣзать кружками или полосками, смазать яйцомъ, посыпать мелко изрубленнымъ сладкимъ миндалемъ и вставить на 15—20 минутъ въ печь.

354. Разсыпчатое пирожное.

Приготовляется точно также изъ 2 ложекъ масла, четверть стакана сахара, полрюмки французской водки или спирта и 1 яйца.

355. Пирожное изъ яблоковъ.

Взять пять кислыхъ яблоковъ, очистить кожу и вы-

брать сѣмячки, положить въ кастрюлю, нарѣзавъ тоненькими ломтиками, прибавить полстакана мелкаго сахару, влить полстакана винограднаго вина, накрыть кастрюлю, варить на легкомъ огнѣ. Положить два лота цукату, мелко изрѣзаннаго, 1/8 фунта миндалю, истолченаго мелко; 1/8 фунта сахару, стереть съ тремя желтками; яблоки снять съ огня, простудить, смѣшать съ миндалемъ, цукатомъ и сахаромъ, стертымъ съ яйцами, положить полстоловой ложки мелко истолченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба. Три бѣлка взбить въ пѣну, положить туда же, размѣшать хорошенько, выложить на жестяное блюдо, вымазанное масломъ, поставить въ печь.

356. Бисквиты.

Стереть до бѣла пять желтковъ съ 1/3 стакана сахара, положить туда пѣну отъ пяти бѣлковъ, всыпая понемногу пять чайныхъ ложекъ картофельной муки, разлить въ бумажныя формы и вставить въ самый легкій духъ.

357. Бисквиты шоколадные.

Взять шесть яицъ, отдѣлить отъ нихъ четыре желтка, положить въ фаянсовую чашку, всыпать четверть фунта сахару и двѣнадцать золотниковъ шоколаду, мелко истертаго, бить все вмѣстѣ полчаса; шесть бѣлковъ взбить въ пѣну, выложить туда же. Потомъ всыпать четверть фунта рисовой или крупичатой муки, размѣшать хорошенько, выложить въ приготовленныя коробочки, поставить въ печь, въ вольный духъ.

358. Миндальное пирожное.

Растереть до бѣла четверть фанта перемытаго и выжатаго масла, положить полстакана сахара, два стакана самой сухой муки, вбить два яйца, хорошенько размѣшать, раскатать толщиною въ палецъ, вырѣзать кружки, звѣзды и проч., смазать яйцомъ, положить на вымазанный воскомъ листъ и вставить въ печь.

359. Миндальное пирожное съ фисташками.

Очистивъ четверть фунта сладкаго и пять штукъ горькаго миндаля и полуосьмушки фисташекъ, мелко изрубить, подливая по каплямъ пол-ложки розовой или померанцевой воды, прибавить четверть фунта сахара, четверть чайной ложки толченой ванили, пѣну отъ пяти бѣлковъ, налить въ бумажныя формы и поставить въ печь.

360. Миндальные вѣнчики.

Мелко нашинковавъ полфунта сладкаго миндаля, высушить его, смѣшать съ двумя ложками мелкаго сахара, полуторами ложками померанцевой воды, и пѣною отъ пяти бѣлковъ, хорошенько размѣшать и выпустить черезъ жестяную форму на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, въ видѣ вѣнчиковъ или колечекъ.

361. Миндальные стружки.

Очистивъ половину сладкаго и пять штукъ горькаго

миндаля, высушить, мелко истолочь, смѣшать съ сахаромъ и пѣною отъ шести бѣлковъ. Вымазавъ листъ воскомъ, намазать этою массою и вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ, разрѣзать на полоски и согнуть гладкою стороною внутрь.

362. Миндальныя колечки съ шоколадомъ.

Мелко нашинковавъ полфунта очищеннаго миндалю, смѣшать съ тремя лотами шоколада, 3/4 стакана мелкаго сахара и пѣною отъ двухъ бѣлковъ, хорошенько размѣшать; сдѣлать изъ этой массы маленькія колечки, положить на вымазанный воскомъ листъ и подсушить въ вольномъ духу.

363. Сливочное пирожное съ ванилью.

Растеревъ до бѣла четверть фунта хорошо вымытаго масла, положить четверть фунта мелкаго сахара, 1/3 фунта муки, подсыпая ее мало по малу и безпрестанно мѣшая, штукъ пять истолченаго горькаго миндаля или цедры съ 1/3 лимона, пѣну отъ двухъ яицъ и мѣшать какъ можно дольше. Дно и бока маленькихъ формъ выложить этимъ тѣстомъ, сбить густую пѣну изъ 2/3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ, прибавить 3/8 стакана сахара и полвершка истолченой ванили, и одну чайную ложку просѣянной картофельной муки, все это смѣшать, наложить въ формочки, выложенныя тѣстомъ, и, накрывъ маленькой крышкой изъ того же тѣста, поставить на полчаса въ вольный духъ.

364. Шоколадныя лепешки.

Полплитки шоколада истереть на теркѣ, смѣшать съ четвертью фунта очищеннаго и мелко истолченнаго сладкаго миндаля, и 3/8 стакана муки; растереть до бѣла четыре желтка съ полстаканомъ сахара, всыпать туда эту смѣсь, прибавить пѣну отъ одного бѣлка, хорошенько размѣшать, сдѣлать маленькія лепешки, положить на намазанный воскомъ листъ, вставить ненадолго въ вольный духъ и, вынувъ, оглазировать.

365. Пирожное изъ сметаны.

Растереть до бѣла три желтка съ 3/4 стакана сметаны, полстаканомъ мелкаго сахара и цедрою съ пол-лимона, прибавить муки столько, чтобъ тѣсто имѣло надлежащую густоту (2 1/2 стакана). Затѣмъ раскатать его, прослоить четвертью фунта столоваго масла, какъ слоеное тѣсто, нарѣзать пирожныя различной формы, и смазать однимъ яйцомъ, положить на листъ, вымазанный масломъ, и вставить прямо изъ холоднаго мѣста въ горячую печь. Вынувъ изъ печки, посыпаютъ сахаромъ съ корицей.

366. Англійское пирожное.

Истереть до бѣла два яйца съ полстаканомъ сахара, смѣшать съ четвертью фунта растертаго до бѣла столоваго масла, положить 2 1/4 стакана муки, хорошенько промѣсить, раздѣлить на двѣ части, раскатать и, сма-

завъ яйцомъ и посыпавъ сахаромъ, испечь. Вынувъ изъ печки, намазать одну половину яблочнымъ, вишневымъ или другимъ мармеладомъ, покрыть другою половиною и разрѣзать на нѣсколько кусковъ.

367. Пирожное изъ взбитыхъ сливокъ.

Пять бѣлковъ и 1/3 стакана мелкаго, просѣяннаго сахара мѣшать въ каменной чашкѣ, пока они не обратятся въ бѣлую и густую массу, прибавить пѣну еще отъ пяти бѣлковъ, всыпая понемногу 1/3 стакана просѣянной картофельной муки, размѣшать, покрыть листъ бумагою и положить на нее эту массу столовою ложкою кучками, величиною въ гусиное яйцо, посыпать сахаромъ и вставить въ среднюю печь. Когда пирожное начнетъ легко отставать отъ бумаги, то вынуть его изъ печки, дать остыть, разрѣзать острымъ ножомъ на двѣ равныя половины. Сбить густую крѣпкую пѣну изъ полстакана самыхъ густыхъ сливокъ, прибавить четверть стакана мелкаго сахара и полчайной ложки истолченой ванили, размѣшать осторожно, намазать этими сбитыми сливками нижнія половинки, покрыть верхними и посыпать сахаромъ.

368. Обыкновенное пирожное.

Взять полфунта мелко истолченнаго сахара, полфунта сливочнаго масла и шесть яицъ; отдѣливъ желтки, стереть съ масломъ и сахаромъ; бѣлки взбить, смѣшать съ желтками, замѣсить на этомъ изъ крупичатой муки тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ, нарѣзать разныхъ фигурокъ, какъ-то: сердечекъ, квадратцевъ, звѣздочекъ, полосокъ, надѣлать маленькихъ булочекъ, крендельковъ. Положить на желѣзный листъ бумагу, вымазанную сливочнымъ масломъ, уложить на бумагу приготовленное пирожное, поставить въ печь, въ вольный духъ.

369. Пирожное съ заварнымъ кремомъ.

Мѣшать пять желтковъ съ пятью ложками сахара и цедрою съ 1/3 лимона до тѣхъ поръ, пока они не обратятся въ бѣлую массу, тогда прибавить полторы полныхъ ложки растопленаго масла, размѣшать, всыпать, мѣшая, пять чайныхъ ложекъ муки (ровно съ краями), хорошенько размѣшать и положить пѣну отъ пяти бѣлковъ, послѣ чего осторожно размѣшать всю массу. Налить ее на мѣдный листъ, вымазанный масломъ или въ вымазанную масломъ бумажную форму, испечь до половины готовности, вынуть, разрѣзать на четырехугольные куски и вставить опять въ печь. Когда они будутъ совершенно готовы, вынуть изъ печки, осторожно, не трогая краевъ, вырѣзать со дна каждаго кусочка немного тѣста и наполнить слѣдующею массою: разбивъ въ кастрюлѣ три желтка, размѣшать, выдавить сокъ изъ двухъ апельсиновъ и одного лимона, положить полстакана мелкаго сахара и немного лимонной цедры, размѣшать и бить мелочкой на огнѣ до тѣхъ поръ, пока кремъ не станетъ густѣть; тогда, не переставая сбивать, отставить кастрюлю (кремъ долженъ приготовлять другой человѣкъ). Наложивъ этого крема на квадратики, сложить ихъ попарно такъ, чтобъ не было видно крема и, вставивъ на

нѣсколько минутъ въ теплую печь, выложить на блюдо, покрытое салфеткою.

370. Столѣтнее пирожное.

Растереть до бѣла три ложки масла, прибавить, продолжая мѣшать, одинъ стаканъ мелкаго сахара, 1¼ стакана картофельной муки, цедру съ одного лимона, вбить шесть яицъ и мѣшать массу, не переставая, около часу; затѣмъ скатать небольшіе шарики и испечь.

371. Пирожное-бисквиты съ ванилью.

Смѣшать ⅔ стакана мелкаго сахара съ полчайной ложкой толченой ванили, просѣять, стереть до бѣла съ восьмью желтками, положить пѣну отъ восьми сбитыхъ бѣлковъ и всыпать мало по малу ⅔ стакана картофельной муки, размѣшать, налить тѣсто въ плоскую жестяную или бумажную форму, поставить въ вольный духъ; вынувъ, нарѣзать продолговатыми кусочками и, намазавъ варенъемъ, сложить попарно и оглазировать.

372. Пирожное миндальное разсыпчатое съ ромомъ.

Растереть до бѣла три ложки столоваго масла, прибавить полстакана сахара, четверть стакана мелкоизрубленнаго сладкаго миндалю, полрюмки рома, вбить одно яйцо и всынать, мѣшая, столько муки, чтобъ образовалось не слишкомъ густое тѣсто, замѣсить и тонко раскатать въ холодномъ мѣстѣ, вырѣзать кружечки, смазать яйцомъ, посыпать мелкоизрубленнымъ сладкимъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ и поставить пенадолго въ вольный духъ.

373. Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.

Приготовить слоеное тѣсто № 99, раскатать, какъ можно тоньше и нарѣзать четырехугольными кусками. Очистивъ яблоки отъ кожицы и зеренъ, разрѣзать ихъ, если они велики надвое или начетверо, положить по кусочку на каждый кусокъ тѣста, залѣпить концы этого послѣдняго въ видѣ книжки или кругло, смазать верхъ крупноистолченнымъ сахаромъ и поставить на полчаса въ горячую печь.

374. Наполеоновское пирожное.

Растереть до бѣла три ложки масла, смѣшать съ полстаканомъ мелкаго сахара, четвертью стакана истолченнаго горькаго миндаля, ⅔ стаканами сметаны, размѣшать, подсыпая понемногу одинъ фунтъ муки, чтобъ образовалось довольно густое тѣсто, которое раскатать толщиною въ спинку ножа, вырѣзать различныя фигуры, смазать яйцомъ, посыпать мелкоизрубленнымъ сладкимъ миндалемъ и сахаромъ и вставить въ печь.

375. Слоеные пирожки съ варенъемъ.

Приготовить слоеное тѣсто № 99, раскатать, вырѣзать кружки, сложить попарно, вырѣзавъ предварительно изъ верхняго середину, смазать яйцомъ вмѣстѣ съ вырѣзанными кружками и вставить въ печь. Когда испекутся,

вынуть, положить въ середину варенья, покрыть испеченнымъ кружкомъ.

376. Слоеные пирожки съ яблочнымъ мармеладомъ.

Приготовляются какъ предыдущіе, только, вмѣсто варенья, положить яблочнаго мармелада.

377. Слоеные пирожки съ сабаіономъ.

Три желтка, двѣ столовыя ложки сахара, одну рюмку вина бить въ кастрюлѣ на плитѣ метелочкой до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ и не сдѣлается густою, тогда остудить и поставить на ледъ и, давъ застыть, положить эту массу, вмѣсто варенья, въ середину пирожковъ № 375, покрыть испеченными кружочками, огарнировать сверху желе или вареньемъ и посыпать сахаромъ.

378. Мазурекъ королевскій.

Растереть до бѣла четверть фунта перемытаго столоваго масла, всыпать полстакана сахара и $^3/_4$ стакана муки, вбить по одному три яйца, прибавить полстакана истолченаго сладкаго миндаля, въ томъ числѣ три штуки горькаго, размѣшать все это до бѣла, налить въ вымазанную масломъ и посыпанную сухарями крѣпко сдѣланную бумажную форму ($^3/_4$ листа бумаги), въ полпальца толщиною, поставить на два часа въ вольный духъ; когда будетъ готово, вынуть, оглазировать, подсушить въ печкѣ и огарнировать вареньемъ, фруктами и проч.

379. Пирожное съ манной крупы.

Растереть до бѣла 5 яичныхъ желтковъ съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, положить туда $^1/_2$ стакана манной крупы и $^1/_2$ стакана истолченнаго сладкаго миндаля, пѣну изъ 5 взбитыхъ бѣлковъ, хорошенько все размѣшать, вымазать маленькія формочки масломъ, обсыпать сухарями, налить тѣсто и испечь.

380. Пирожное изъ сметаны и чернаго хлѣба.

Смѣшать 2 стакана сметаны, 10 желтковъ растертыхъ до бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ сахару, $^3/_4$ стакана тертаго чернаго хлѣба, все это хорошенько размѣшать, прибавить пѣну изъ 10 бѣлковъ, разложить въ формочки и испечь.

381. Яблочное пирожное на сливкахъ.

Разваривъ 5 очищенныхъ яблоковъ въ 2 стаканахъ сотерна съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, сложить въ форму, растереть 8 желтковъ съ 1 стаканомъ сахара, размѣшать съ 2 стаканами сливокъ, прибавить цедры съ $^1/_3$ лимона и ложку или 2 муки, все хорошенько размѣшать, облить этимъ яблоки и запечь.

382. Пирожное изъ чернаго хлѣба и яблоковъ.

Вымазавъ кастрюлю или круглую форму масломъ, положить на дно рядъ чернаго тертаго хлѣба, посыпать сахаромъ положить рядъ нарѣзанныхъ кусочками очищенныхъ яблоковъ, посыпать сахаромъ, и т. д. до верху, облить затѣмъ растопленымъ масломъ и поставить въ печь.

383. Бисквитное пирожное ералашъ.

Сбить 5 яичныхъ бѣлковъ съ 1/2 стаканомъ сахара, смѣшать съ мелкоизрѣзаннымъ лимономъ, 1/4 стаканомъ клубничнаго и 1/4 стаканомъ померанцоваго варенья, протереть все это сквозь рѣшето, прибавить еще 1/4 стакана сахару и ложки 2 картофельной муки (можно и безъ нея), вылить въ бумажныя коробочки, помазать мерингою и испечь.

384. Безе.

Сбить какъ можно крѣпче 6 желтковъ съ 1 1/2 стаканами просѣяннаго сахару, выдавить чрезъ бумажную трубочку на бумагу, или класть ложкой (можно дѣлать грибки, корешки, шляпки, которыя посыпаются мелкимъ шоколадомъ) и подержать въ печи. Когда засушится, вынуть, выбрать изъ кругленкихъ штучекъ середину, положить туда варенья, сложить попарно; корешки же вставлять въ шляпки, положить на бумагу или сито, а потомъ на рѣшето и еще разъ въ печь, подсушить окончательно и подавать.

385. Безе съ ликеромъ.

Сбивъ на льду или на лединкѣ 5 бѣлковъ съ 1/2 стаканомъ сахару до половины крѣпости, прибавить еще 1/4 стакана сахару и сбить окончательно. Затѣмъ положить 1/4 рюмки мараскину и, выливъ проворно въ кастрюлю съ кипящею водою, поварить минутъ 15 и подавать.

386. Англійскіе ломтики.

Взять 1/2 фунта хорошей крупичатой муки, положить 8 штукъ яицъ, 1/4 фунта растопленнаго коровьяго масла, немного сахару и соли, бить ложкой полчаса, прибавить стаканъ молока, выложить въ тортную сковороду, обложивъ сначала ее бумагой, намазанной масломъ, поставить въ печь въ самый легкій духъ, и запечь такъ, чтобъ можно было рѣзать ножемъ. Когда будетъ готово, нарѣзать продолговатыми полосками въ палецъ толщиною и вершка два длиною, подрѣзавъ немного съ концовъ, изжарить на сковородѣ въ маслѣ, оборачивая на обѣ стороны; снявъ со сковороды, обвалять въ сахарѣ.

387. Бисквиты.

Взять 12 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, положить въ муравленное блюдо 1/2 ф. мелкаго сахару, влить желтки, мѣшать деревянною ложку въ одну сторону, пока они не побѣлѣютъ; взбить бѣлки, смѣшать съ желтками; чайную чашку картофельной муки и полчашки крупичатой, смѣшать вмѣстѣ и всыпать мало по малу въ яйца, не переставая мѣшать.

388. Бисквиты съ лимонной коркой.

Срѣзать съ лимона цедру, изрубить ее мелко. Высыпать въ муравленную чашку 1/2 ф. муки изъ сарацинскаго пшена, 1/2 фунта мелкаго сахару, 6 желтковъ, смѣшать все съ коркой, и бить полчаса ложкой. 8 бѣлковъ взбить въ пѣну, вылить въ тѣсто, разложить въ бумажныя коробочки и поставить въ печь.

389. Шоколадные бисквиты.

Взбить 6 бѣлковъ въ пѣну, всыпать 1/4 фунта тертаго шаколаду, 1/2 фунта сахару, и 1/2 фунта муки, вымѣшать хорошенько, чтобъ тѣсто было рыхло; надѣлать бисквитовъ и испечь въ умѣренномъ жару.

390. Бисквиты розовые.

Взять 1/4 фунта цвѣтовъ жасмина, истолочь въ каменной ступкѣ, всыпать туда 1 фунтъ мелкаго сахару, подмѣшавъ 4 яичн. бѣлка, сдѣлать тѣсто, а изъ него бисквиты.

391. Бисквиты воздушные.

1/2 ф. сладкаго миндалю, и 1/4 ф. горькаго, очистить, истолочь; всыпать 5 ф. мелкаго сахару, и мѣсить до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается рыхло; надѣлать бисквитовъ и испечь. Когда они поднимутся, снять съ бумаги, облить глазурью, и поставить въ печь, чтобъ засохла глазурь.

393. Кроканбушъ изъ апельсиновъ.

Очистить апельсины, разрѣзать на четвертинки; положить ихъ въ густо уваренный сиропъ; дать пропитаться апельсинамъ и потомъ просушить ихъ.

392. Бисквиты съ померанцевою глазурью.

Приготовить обыкновенное бисквитное тѣсто на 6 яйцахъ, довольно густое, и сдѣлать небольшіе бисквиты, длиною и шириною въ палецъ, посыпать сахаромъ и печь въ умѣренномъ жару. Для глазури растереть полстакана мелкаго сахара съ одною столовою ложкой померанцевой воды и одной чайной ложкой лимоннаго сока.

394. Прозрачная апельсинная глазурь.

Мелко истолочь и просѣять 3/4 стакана сахара въ кускахъ, отертаго о цедру апельсина, растереть съ одною столовою ложкой апельсиннаго сока и двумя крупинками лимонной кислоты.

395. Прозрачная лимонная глазурь.

Приготовляется какъ предыдущая.

396. Глазурь для узоровъ.

Тереть одинъ стаканъ мелкаго сахара съ однимъ бѣлкомъ и полчайною ложкой лимоннаго сока до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается густою и бѣлою. Свернувъ изъ бумаги трубочку, наполнить ее этою послѣднею, обрѣзать конецъ ея такъ, чтобъ отверзтіе его имѣло толщину булавочной головки и выпускать глазурь различными узорами. Эта глазурь тотчасъ же высыхаетъ.

397. Меринга.

Пѣну отъ двухъ бѣлковъ хорошенько смѣшать съ двумя столовыми ложками сахара (безъ верху).

398. Яблочный мармеладъ.

Протереть два испеченыхъ яблока сквозь сито, положить въ кастрюлю, смѣшать съ 3/8 стакана мелкаго сахара, варить, мѣшая, до густоты, дать остыть.

*

399. Померанцевый мармеладъ.

Вырѣзать середину изъ двухъ яблокъ и одного померанца, налить небольшимъ количествомъ воды и варить, пока не разварятся, протереть сквозь сито, смѣшать съ полустаканомъ сахара и варить, пока не погустѣетъ.

400. Мармеладъ изъ сливъ.

Взять отъ 5—10 сливъ (смотря по величинѣ) и приготовить мармеладъ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

401. Апельсинный мармеладъ.

Приготовляется какъ № 399.

402. Абрикосный мармеладъ.

Приготовляется какъ № 399.

Примѣчаніе. Оглазировавъ пирожное, поставить его минутъ на десять въ печь и, вынувъ, выпустить изъ трубочки различными узорами глазурь № 396, на пустыя мѣста положить варенья, фруктовъ и т. д.

ОТДѢЛЪ XVII.

Пуддинги.

Пуддинги приготовляются троякимъ образомъ: 1) варятся въ салфеткѣ; 2) пекутся въ формахъ въ печькѣ; 3) варятся въ формѣ на парѣ, и 4) пекутся на блюдахъ въ печькѣ. Послѣдніе называются суфле.

1) Въ первомъ случаѣ нужно чистую салфетку нѣсколько разъ выполоскать въ холодной водѣ, намазать середину, величиною съ средней величины блюда, хорошимъ масломъ, перевязать крѣпко веревочкою салфетку, не затягивая ее слишкомъ туго около пуддинга, потому что въ такомъ случаѣ онъ не можетъ подняться и будетъ слишкомъ твердъ; положить въ кастрюлю съ кипящею ключемъ соленою водою, укрѣпить концы салфетки къ палкѣ, которую положить поперекъ кастрюли, чтобъ пуддингъ не лежалъ на днѣ и варить такимъ образомъ его отъ $1\frac{1}{2}$—2 часовъ, подливая кипятку и наблюдая, чтобъ вода ни на минуту не переставала кипѣть. Вынувъ пуддингъ изъ воды, положить на рѣ-

шето, дать стечь водѣ, развязать салфетку, приложить сверху блюдо и опрокинуть вмѣстѣ съ рѣшетомъ и салфеткой, которыя потомъ снять.

2) Во второмъ и четвертомъ случаяхъ, т. е. когда пуддингъ пекутъ въ печькѣ въ формѣ или на блюдѣ, первое условіе для того, чтобъ онъ удался, — хорошо истопленная печь. Степень тепла печи узнаютъ слѣдующимъ образомъ: истопивъ печь, выместь ее, положить черезъ нѣсколько времени на средину ея листъ бумаги, и если она тотчасъ же свернется, пожелтѣетъ и сгоритъ, то печь еще слишкомъ горяча, если же она будетъ постепенно свертываться и желтѣть, то можно безъ опасенія поставить печеніе. Пуддинги пекутся въ жестяныхъ и мѣдныхъ формахъ, но безъ нижняго отверзстія. Такую форму нужно вымазать растопленымъ масломъ, обсыпать мелкими сухарями, дать остыть и, положивъ въ нее тѣсто для пуддинга, вставить на полчаса въ печь. Узнаютъ о готовности такого пуддинга, втыкая въ него соломку или просто ножъ: если тѣсто не пристаетъ къ нимъ, то это значитъ, что пуддингъ готовъ.

3) Въ третьемъ случаѣ, т. е. если пуддингъ варится на парѣ, то нужно во всемъ поступать какъ сейчасъ было сказано, съ тою только разницею, что форму взять съ отверзстіемъ внизу и тумбою въ срединѣ и, наполнивъ массою для пуддинга, поставить ее въ кастрюлю съ кипящею ключемъ водою и варить отъ 1 ½—2 часовъ, подливая кипятку. Вареные на парѣ пуддинги вкуснѣе печеныхъ въ печькѣ.

При приготовленіи нужно: 1) предварительно растереть до бѣла желтки съ сахаромъ, и 2) бить тѣсто до тѣхъ поръ лопаткою, пока оно не сдѣлается гладкимъ и въ немъ не появятся пузырьки; тогда сбивъ въ холодномъ мѣстѣ бѣлки въ пѣну, положить понемногу въ тѣсто, осторожно размѣшать сверху внизъ и тотчасъ же сварить или испечь пуддингъ.

403. Пуддингъ на дрожжахъ.

Растеревъ три ложки масла, влить по одному пять желтковъ, смѣшать, положить двѣ ложки сахара, ⅔ стакана картофельной муки, цедру съ полулимона, 1 ½ ложки дрожжей, размѣшать до гладкости, положить пять сбитыхъ бѣлковъ, налить въ форму, но не до верху и вставить въ печь. Подается съ соусомъ изъ сиропа.

404. Пуддингъ изъ риса.

Вскипятивъ ⅔ стакана риса въ водѣ, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, налить два стакана сливокъ или цѣльнаго молока, разварить и прибавить: полстакана мелкаго сахара, два лота мелкоизрѣзаннаго цуката и одну ложку сливочнаго масла; вскипятить, дать остыть, положить четыре желтка и потомъ четыре сбитыхъ въ пѣну бѣлка, переложить въ форму и поставить въ печь.

405. Пуддингъ изъ риса (постный).

Разваривъ въ водѣ одинъ стаканъ риса съ полвершкомъ корицы и цедрою съ полулимона, отлить на рѣ-

место, дать стечь водѣ и смѣшать съ полустакономъ кишмиша и полустакономъ чернослива, обваривъ ихъ предварительно кипяткомъ и давъ полежать, чтобъ они остыли; положить полстакана мелкаго сахара, четверть чайной ложки толченой ванили и лимоннаго сока, размѣшать, положить эту массу въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, дать остыть, выложить на блюдо и подать къ нему какой нибудь сиропъ.

406. Пуддингъ изъ манной крупы.

Взять одинъ стаканъ манной крупы и, перетеревъ его съ однимъ яйцомъ, протереть сквозь друшлакъ, всыпать въ три стакана молока, вскипяченнаго съ одною ложкою масла и варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ; тогда снять съ огня, дать остыть, прибавить четверть стакана кишмиша и четверть стакана коринки, 1/3 стакана сахара, вбить одно яйцо, размѣшать, положить въ форму и поставить въ печь.

407. Пуддингъ изъ пшена.

Приготовляется какъ предыдущій номеръ.

408. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, варенный въ салфеткѣ.

Натеревъ на теркѣ двѣ черствыя французскія булки, облить ихъ 2 1/2 стакана кипящаго молока, или помочить двѣ французскія черствыя булки въ 2 1/2 стаканахъ вскипяченнаго молока и дать такимъ образомъ постоять съ полчаса. Затѣмъ положить 3/4 стакана мелкаго сахара, восемь желтковъ, одинъ стаканъ кишмиша, цедру съ пол-лимона, десять штукъ истолченнаго кардамона, двѣ ложки столоваго масла, размѣшать и прибавить пѣну изъ восьми бѣлковъ, размѣшать, намазать салфетку масломъ и т. д., какъ выше сказано. Подавая облить сабаіономъ № 146 или сиропомъ.

409. Каравай изъ бѣлаго хлѣба.

Срѣзавъ верхнюю корку съ двухъ черствыхъ французскихъ булокъ, натереть ихъ на теркѣ, положить въ каменную чашку, налить два стакана молока, растереть ложкою, дать постоять такъ съ часъ времени, затѣмъ снова растереть ложкою до гладкости, положить одну ложку масла, полстакана сахара, цедру съ пол-лимона, вбить пять яицъ, размѣшать, положить въ форму и вставить на полчаса въ печь. Подается со сливками, миндальнымъ молокомъ или какимъ нибудь сладкимъ соусомъ.

410. Пуддингъ изъ ржанаго хлѣба.

Одинъ стаканъ тертаго, несушонаго чернаго хлѣба смѣшать съ двумя ложками растопленаго масла, растереть до бѣла, положить шесть ложекъ сметаны, восемь желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 3/4 стаканами сахара, четверть чайной ложки мелкой корицы и столько же твоздики, хорошенько размѣшать, положить пѣну изъ восьми бѣлковъ, положить въ форму и варить на парѣ впродолженіе одного часа. Подавая, облить растопленнымъ масломъ.

411. Пуддингъ изъ сухарей.

Растереть до бѣла пять желтковъ съ полстаканомъ сахара, стереть съ тремя ложками растопленаго масла, развести однимъ стаканомъ молока, всыпать 3/4 стакана мелкихъ просѣянныхъ сухарей, положить 6—8 штукъ истолченаго горькаго миндаля, четверть чайной ложки мелкой корицы, размѣшать, положить пять сбитыхъ бѣлковъ, опять размѣшать, положить все это въ форму и вставить на полчаса въ печь.

412. Постный пуддингъ съ яблоками.

Истолочь четверть стакана сладкаго очищеннаго миндаля, подливая понемногу 3/4 стакана кипятку и подсыпая понемногу 1/8 фунта сахара, намочивъ въ этомъ молокѣ одну изрѣзанную на тонкіе ломтики французскую булку, вынуть, положить на блюдо, вымазать кастрюлю прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ ломтиковъ булки, рядъ нашинкованныхъ яблоковъ, посыпать сахаромъ и т. д., какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

413. Пуддингъ съ мармеладомъ.

Скоромный приготовляется какъ № 411, а постный какъ предыдущій, съ тою только разницею, что вмѣсто яблоковъ кладутъ какой нибудь мармеладъ. Точно также приготовляются эти пуддинги съ вареньемъ.

414. Пуддингъ изъ муки.

Подогрѣть одинъ стаканъ сливокъ или цѣльнаго молока съ одною ложкою масла до горячаго состоянія, всыпать четверть фунта муки, мѣшая, чтобъ не образовалось комковъ, затѣмъ поставить на огонь и варить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня, дать остыть, влить 1/3 стакана розовой воды, вбить шесть яицъ, положить полстакана сахара и пол-ложки рома и мѣшать все въ одну сторону до гладкости, затѣмъ переложить тѣсто въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь. Подается съ соусомъ изъ краснаго вина, клюквы и вишень.

415. Пуддингъ заварной со сметаной.

Вскипятить полтора стакана сметаны, всыпать 3/4 стакана муки, шибко мѣшая, дать вскипѣть и затѣмъ варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ; отставить, дать остыть, вбить 4—5 яицъ, положить 1/3 стакана мелкаго сахара и четверть стакана коринки, переложить въ форму и поставить на полчаса въ печь.

416. Пуддингъ англійскій съ мозгами изъ костей.

Одну французскую булку безъ корки намочить въ 3/4 стакана молока; истеревъ до бѣла одну ложку масла, вбить по одному шесть желтковъ, размѣшать, положить четверть фунта мелкоизрубленнаго костнаго мозга, штукъ шесть истолченнаго горькаго и четверть стакана

сладкаго миндаля, полстакана сахара, четверть стакана изюма или кишмиша, четверть стакана коринки, четверть чайной ложки корицы, посолить, хорошенько размѣшать, положить пѣну изъ шести бѣлковъ и варить отъ 3—4 пасовъ въ салфеткѣ. Подается съ сабаіономъ.

417. Пудингъ изъ творогу (вареный въ салфеткѣ).

Положивъ подъ прессъ полтора фунта свѣжаго творогу, протереть его сквозь рѣшето, положить 1/3 стакана сахара, вбить четыре яйца, растереть, положить двѣ ложки сливочнаго или столоваго масла, полторы чайныя ложки муки и растирать впродолженіе получаса деревянною ложкою или лопаткою; затѣмъ положить 3/4 стакана кишмиша, завязать въ салфетку и варить два часа, какъ сказано выше. Подается съ молочнымъ соусомъ № 148, растопленымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ.

418. Пудингъ изъ вишень.

Растереть до бѣла пять желтковъ съ 2/3 стакана сахара, развести 3/4 стаканами молока, прибавить полстакана растопленаго масла, одинъ стаканъ мелкихъ просѣянныхъ сухарей, четверть чайной ложки корицы, все это хорошенько размѣшать и выбить, положить туда одинъ стаканъ очищенныхъ вишень безъ косточекъ и, наконецъ, пять взбитыхъ бѣлковъ, положить все это въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями и поставить въ печь.

419. Пудингъ изъ каштановъ.

Разварить полтора стакана очищенныхъ каштановъ въ полуторахъ стаканахъ молока или сливокъ, протереть сквозь сито, прибавить полстакана сахара, прокипятить, затѣмъ положить туда двѣ ложки растертаго съ полстакономъ муки масла, прокипятить, положить пять желтковъ и пѣну изъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и варить три четверти часа на парѣ. Подается подъ сабаіономъ или соусомъ изъ краснаго вина.

420. Пудингъ изъ саго.

Просѣявъ одинъ стаканъ бѣлаго саго, обварить его кипяткомъ, размѣшать, слить воду, обварить во второй разъ кипяткомъ; сливъ этотъ послѣдній, сполоснуть холодною водою, слить воду, налить 2 1/2 стакана холоднаго молока, поставить на огонь, когда закипитъ, положить одну ложку масла и варить пока не погустѣетъ; тогда, давъ немного остыть, развести, если нужно, молокомъ (1/2—1 стакана), всыпать, мѣшая полстакана сахара, четверть чайной ложки корицы, цедру съ полмона, вбить три желтка и, положивъ пѣну отъ трехъ бѣлковъ, переложить въ форму и варить одинъ часъ на парѣ. Подается подъ сабаіономъ.

421. Плумпуддингъ.

(Пропорція на двѣнадцать человѣкъ).

Положить въ каменную чашку 3/4 натертой черствой французской булки, полфунта очищеннаго отъ жилокъ и мелкоизрубленнаго почечнаго сала, одинъ стаканъ муки, полфунта костнаго мозга, одинъ стаканъ мелкаго сахара, полстакана коринки, одинъ стаканъ перемытаго и выжатаго кишмиша, четверть чайной ложки мушкатнаго орѣха, шесть лотовъ мелкоизрѣзаннаго цуката, цедру съ одного лимона, все это хорошенько размѣшать, вбить шесть яицъ, развести полурюмкою рома, четвертью стакана малаги, четвертью стакана мадеры, размѣшать, завязать въ салфетку, намазанную масломъ, варить четыре часа на легкомъ огнѣ въ закрытой крышкой кастрюлѣ. Выложивъ осторожно на блюдо, срѣзать кругомъ корку, облить ромомъ, зажечь его и подать пылающимъ на столъ или же ромъ и сабаіонъ подаются отдѣльно.

422. Пуддингъ бисквитный апельсинный.

Отваривъ одинъ очищенный апельсинъ до совершенной мягкости (такъ что его можно проткнуть соломкою), обтереть и протереть сквозь друшлакъ или сито; растеревъ до бѣла 5—6 желтковъ съ полстаканомъ сахара, положить туда апельсинное пюре, одну столовую ложку сливочнаго масла и пѣну изъ шести бѣлковъ, подсыпая мало по малу четверть стакана картофельной муки; положить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную

сухарями, и варить минутъ 20 на парѣ или поставить въ печь.

423. Пуддингъ съ вареньемъ.

Вскипятить 1/2 ф. масла и 4 ложки молока, 1/2 ф. муки всыпать постепенно, хорошенько размѣшивая, чтобъ не было комковъ; прибавить 6 яицъ, 1/2 ф. сахару, тертый мускатный орѣхъ, цедру съ одного лимона, взбитые въ пѣну бѣлки. Выложить на блюдо до 1 ф. варенья, закрыть вышесказанною массой, поставить въ печь. Не болѣе какъ черезъ часъ, пуддингъ будетъ готовъ.

424. Пуддингъ изъ хлѣба и масла.

Снять корку съ 2 булокъ, нарѣзать ломтиками, намазать съ обѣихъ сторонъ масломъ, уложить рядами на глубокое металлическое блюдо, пересыпая каждый разъ коринкой; облить 1/2 бут. молока, смѣшаннаго съ 4 взбитыми яйцами, посыпать мускатнымъ орѣхомъ, поставить въ печь.

425. Пуддингъ изъ манной крупы.

Стереть 1/2 ф. манной крупы съ 1 яйцомъ, высушить, растереть, опустить въ кипящее молоко (4 стакана), къ которому прибавлено 2 ложки масла; мѣшать пока не загустѣетъ; тогда остудить, прибавить 1/2 ф. изюму, 2 ложки сахару, 1 яйцо, вымазать форму масломъ, положить въ нее тѣсто и запечь.

426. Бисквитный пуддингъ.

Стереть до бѣла 7 желтковъ, съ 1/2 сахару и цедрою съ 1 лимона, прибавить 7 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, и 2—3 ложк. картофельной муки, размѣшать хорошенько и сварить на пару. Варится не болѣе 20 минутъ.

427. Пуддингъ изъ картофельнаго пюре.

Стереть 8 желтковъ съ 8 ложк. мелкаго сахару, распустить одну ложку сливочнаго масла, положить 8 ложекъ картофельнаго пюре, 1/2 фунта изрубленнаго миндалю, размѣшать, прибавить желтки, и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, выложить въ форму и сварить.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Сладкіе и воздушные пироги, суфле и различные десерты.

428. Пирогъ изъ сливъ.

Взять 1/4 ф. муки и 1/4 ф. масла, растереть вмѣстѣ, прибавить 8 ложекъ молока и 3 ложки толченаго сахару, 3 яица и 2 желтка положить туда же, прибавить еще р/4 ф. муки, замѣсить тѣсто, раскатать въ тонкій слой, загнуть края, обмазать ихъ яйцами и нижнюю корку посыпать сахаромъ, положить на нее сливы, косточки вынуть.

429. Пирогъ изъ вишень.

Взять 1 ф. масла, 3/4 ф. муки, 1/2 ф. сахару, 6 яицъ и приготовить тѣсто слѣдующимъ образомъ:

Приготовивъ сдобное тѣсто, раскатать толсто, положить на листъ, загнуть края, защипать ихъ, положить вишни безъ косточекъ, посыпать сахаромъ, поставить въ печь. Сдѣлать подливку изъ 1/2 бут. кислыхъ сли-

вокъ, 2 ложки муки, цедру, толченаго сахару и вишневаго сока, вылить ее на пирогъ и не печь, пока сдѣлается темно-желтаго цвѣта.

430. Яблочный пирогъ.

Очистить и разрѣзать яблоки на мелкіе куски, положить на блюдо, прибавить мелко истолченнаго миндалю, цедры отъ лимона, корицы, сахару и оставить на одинъ часъ. Между тѣмъ замѣсить тѣсто: взять 3/4 ф. муки, 3/4 ф. масла, 2 яйца, 2 ложки воды, раскатать его, положить на блюдо, сдѣлать изъ тѣста круглый пластъ, защипать края, положить туда яблоки, потомъ нарѣзать изъ тѣста длинныхъ полосокъ и положить на верхъ вдоль и поперегъ, въ видѣ рѣшетки, обмазать яйцами, посадить въ печь.

431. Яблочный пирогъ иначе.

Очистить яблоки, рзрѣзать на мелкіе куски, поставить на 1 часъ съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ. Между тѣмъ сдѣлать тѣсто, какъ сказано выше, съ примѣсью дрожжей, наложить на него края, вымазать ихъ яйцами, нижнюю корку посыпать сахаромъ, поставить на часъ въ теплое мѣсто, чтобъ взошло, уложить яблоки и испечь.

432. Пирогъ изъ яблоковъ съ вареньемъ.

Очистивъ и вырѣзавъ середину изъ десяти яблоковъ, отварить ихъ въ водѣ, положить на рѣшето, дать стечь водѣ, наполнить середину яблоковъ вареньемъ, переложить на блюдо, вымазанное масломъ, покрыть слѣдующею смѣсью: стереть три желтка съ полустаканомъ сахара, всыпать полстакана мелкихъ сухарей, полчайной ложки корицы, размѣшать, развести 3/4 стаканами сливокъ, размѣшать, положить три взбитыхъ бѣлка, облить яблоки и поставить на четверть часа въ печь.

433. Пирогъ изъ фаршированныхъ яблоковъ.

Вырѣзавъ середину изъ десяти очищенныхъ яблоковъ, два мелко изрубить, смѣшать съ одной ложкой сахара, четвертью стакана мелкоистолченнаго сладкаго и пятью штуками горькаго миндаля, четвертью стакана кишмиша или коринки, наполнить этимъ середину остальныхъ яблоковъ, испечь ихъ, и положить на глубокое блюдо. Затѣмъ разбить четыре желтка съ четвертью стакана сахара, развести однимъ стаканомъ сливокъ, поставить на плиту и мѣшать; когда погустѣетъ, облить яблоки и поставить минутъ на 15 въ печь.

434. Пирогъ изъ яблоковъ со сметаной.

Наполнить середину десяти очищенныхъ, но не вареныхъ яблоковъ вареньемъ, смѣшать одну ложку муки и четверть стакана сахара съ тремя желтками, развести 1 1/4 стаканами сметаны, хорошенько размѣшать, положить пѣну изъ трехъ бѣлковъ и, обливъ этою массою на блюдѣ яблоки, поставить минутъ на 20 въ печь.

435. Пирогъ изъ тертыхъ яблоковъ.

Растереть до бѣла пять желтковъ съ 3/4 стаканами сахара, развести 3/4 стаканами сметаны, смѣшать съ

двумя натертыми на терке яблоками, всыпать 1/3 стакана муки, положить туда же пять мелкоизрѣзанныхъ яблоковъ, полчайной ложки корицы, пять взбитыхъ бѣлковъ, все это размѣшать, положить на глубокое блюдо, вымазанное масломъ и обсыпанное сухарями, и вставить на четверть часа въ печь.

436. Пирогъ изъ саго.

Обваривъ кипяткомъ полстакана саго, варить пока не сдѣлается прозрачнымъ, отлить на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь; сбивъ пѣну изъ десяти бѣлковъ, смѣшать ихъ съ 3/4 стаканами сахара и одною рюмкою розовой или померанцевой воды, положить туда понемногу саго, осторожно размѣшать, вставить минутъ на 10—15 въ довольно горячую печь и, подавая, огарнировать варенъемъ.

437. Яблоки съ рисомъ.

Вскипятивъ въ водѣ 3/4 стакана риса, отлить на рѣшето, перемыть холодною водою, положить опять въ кастрюлю, палить 2 1/2 стакана сливокъ или цѣльнаго молока, положить одинъ вершокъ ванили и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, затѣмъ положить 1/3 стакана сахара и одну ложку сливочнаго масла, размѣшать, положить на блюдо отъ 5—6 очищенныхъ, отвареныхъ яблоковъ съ вырѣзанною серединою (которую можно наполнить варенъемъ), покрыть рисомъ, огарнировать сверху желеемъ изъ вишень или красной смородины и яблочнымъ сиропомъ и подать особо сахаръ.

438. Яблоки съ сабаіономъ.

Очистивъ десять яблоковъ и вырѣзавъ середину, отварить, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, положить въ середину варенья и, положивъ на блюдо, облить сабаіономъ.

439. Яблоки подъ сливочнымъ соусомъ.

Приготовляются какъ предыдущія и обливаются сливочнымъ соусомъ, или просто испечь яблоки и облить соусомъ.

440. Саго холодное (постное).

Всыпавъ въ кипятокъ одинъ стаканъ саго, дать ему раза два вскипѣть, отлить на рѣшето, дать стечь водѣ, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю, палить одинъ стаканъ краснаго вина, положить одинъ вершокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ до готовности; положить 2/3 стакана сахара, цедру съ пол-лимона и варить, мѣшая, пока не погустѣетъ, вынуть корицу, выложить на блюдо, дать остыть, облить вишневымъ сиропомъ (можно также горячій положить въ форму, перекладывая ломтиками апельсина, и потомъ выложить на блюдо).

144. Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ (постный).

Разваривъ въ водѣ одинъ стаканъ риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать стечь водѣ,

сложить на блюдо, прибавить четверть стакана сахара и четверть чайной ложки корицы, размѣшать, подать особо миндальное молоко. Кто желаетъ, можетъ отварить рисъ съ полустаканомъ кишмиша.

442. Воздушный яблочный пирогъ.

Протереть пять испеченыхъ яблоковъ сквозь сито въ каменную чашку, вбить два бѣлка и всыпать полстакана просѣяннаго сахара, обложить чашку льдомъ или снѣгомъ, мѣшать массу до тѣхъ поръ, пока она не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, выложить на глубокое блюдо и вставить на 10—15 минутъ въ печь.

443. Воздушный пирогъ изъ крыжовника.

Очистивъ и вымывъ три стакана зрѣлаго крыжовника, разварить его въ водѣ, протереть сквозь сито, поставить опять на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, положить цедры съ пол-лимона, дать остыть, всыпать полстакана сахара, четверть чайной ложки корицы, вбить два бѣлка и сбивать вѣничкомъ, пока не погустѣетъ, тогда прибавить пѣну изъ пяти бѣлковъ, переложить на блюдо и вставить на 20 минутъ въ печь. Подается съ сахаромъ и сливками.

444. Воздушный пирогъ изъ варенья.

Сбить пѣну изъ десяти бѣлковъ, положить четыре ложки варенья безъ сока, размѣшать, поставить на блюдѣ на 10 минутъ въ печь. Подается со сливками.

445. Воздушный пирогъ изъ малины.

Одинъ стаканъ протертой малины смѣшать съ полстаканомъ сахара и шестью бѣлками, мѣшать или бить вѣничкомъ, пока не погустѣетъ и вставить на 10 минутъ въ печь. Подается со сливками.

446. Воздушный пирогъ изъ вишень.

Приготовляется какъ предыдущій.

447. Воздушный пирогъ изъ клубники.

Какъ № 445, только прибавить четверть чайной ложки толченой ванили. Подобнымъ образомъ можно приготовлять воздушный пирогъ изъ всѣхъ ягодъ.

448. Суфле съ ванилью.

Растопивъ въ кастрюлѣ одну ложку сливочнаго масла, развести двумя стаканами молока, $^3/_8$ стакана крупичатой и четвертью стакана картофельной муки, развести однимъ стаканомъ молока и хорошенько размѣшать, чтобъ не было комковъ, смѣшать съ остальнымъ молокомъ, всыпать полстакана сахара, вбить восемь желтковъ, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ десяти бѣлковъ, переложить все это въ кастрюлю, выложенную масляною бумагою, и вставить въ горячую печь. Подавая на столъ, осторожно выложить на блюдо.

449. Суфле шоколадное на сметанѣ.

Вскипятить, мѣшая, полтора стакана сметаны съ пол-

плиткою шоколада, 1/3 стакана муки, четвертью чайной ложки толченаго кардамона и четвертью чайной ложки корицы, размѣшать до гладкости, дать остыть, положить пять желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 1/3 стакана сахара, пѣну изъ пяти бѣлковъ, размѣшать, сложить въ кастрюлю изъ бѣлой жести или на глубокое блюдо и вставить на полчаса или долѣе въ печь. Подается со сливками.

450. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.

Очистивъ пятнадцать грецкихъ орѣховъ, истолочь ихъ, смачивая бѣлкомъ, положить въ кастрюлю, вбить четыре желтка, налить четверть стакана сливокъ, всыпать 1/3 стакана мелкаго сахара, дать, мѣшая, провариться, но не кипѣть, протереть чрезъ сито, переложить въ фаянсовую суфлейницу или кастрюлю изъ бѣлой жести, прибавить пѣну изъ восьми бѣлковъ, размѣшать и вставить на 5 минутъ въ печь.

451. Суфле изъ сметаны.

Вскипятить, мѣшая, полторы ложки муки съ полутора стаканами сметаны, размѣшать до гладкости, варить, пока не погустѣетъ, дать остыть, положить четверть фунта сахара, цедры съ одного лимона и пѣну изъ пяти бѣлковъ, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, вымазанное масломъ и вставить на 3/4 часа въ довольно жарко натопленную печь.

ОТДѢЛЪ XIX.

Торты.

При печеніи тортовъ необходимо соблюдать слѣдующія правила:

1) Желтки растираются съ сахаромъ отдѣльно и потомъ уже смѣшиваются съ масломъ; затѣмъ нужно всыпать муку и тереть только до тѣхъ поръ, пока она не размѣшается. Если въ тѣсто прибавляются сбитые бѣлки, то нужно, прибавляя пѣну, понемногу подсыпать муку и осторожно мѣшать сверху внизъ, затѣмъ тотчасъ же переложить въ форму и поставить въ печь.

2) Если въ составъ торта *) входитъ масло, то его слѣдуетъ растопить на легкомъ огнѣ, снять пѣну, дать отстояться соли и молочнымъ частицамъ и, процѣдивъ сквозь сито, мѣшать до бѣла все въ одну сторону на льду или снѣгу. Если же требуется нерастопленое масло,

*) Масло слѣдуетъ брать самое лучшее сливочное или столовое.

то его нужно перемыть (въ такомъ случаѣ берутъ самое лучшее масло), выжать досуха въ салфеткѣ, и мѣшать до бѣла въ холодномъ мѣстѣ.

3) Для тортовъ нужно брать самую сухую и лучшую крупичатую муку и самыя свѣжія яйца.

4) Сахаръ нужно просѣять сквозь сито. Если тортъ пекутъ въ мѣдной или жестяной формѣ, то ее нужно вымазать масломъ и слегка обсыпать просѣянными сухарями или мукою, если же въ бумажной формѣ, то ее вымазать масломъ только въ такомъ случаѣ, когда тѣсто приготовлено безъ масла и на бѣлкахъ. Наливать тѣста нужно только до половины формы, чтобъ оно могло подняться.

5) Если въ составъ торта входитъ миндаль, то его нужно обварить кипяткомъ, очистить, вытереть и истолочь въ ступкѣ, подливая по каплямъ бѣлокъ или воду, чтобъ онъ не замаслился.

6) Относительно печенія тортовъ нужно соблюдать все вышесказанное въ предыдущемъ отдѣлѣ. Ставить въ печь нужно весьма осторожно, чтобъ за что нибудь не задѣть, и не переставлять съ мѣста на мѣсто, потому что въ такомъ случаѣ тортъ легко можетъ сѣсть.

7) Торты глазируютъ сверху, обсыпаютъ разноцвѣтнымъ макомъ или же убираютъ вареньемъ и фруктами. Можно также просто украсить мерингою (сбить два бѣлка съ четвертью стакана мелкаго сахара).

8) Если желаютъ убрать тортъ фисташковою или миндальною массою, то нужно истолочь четверть стакана очищеннаго сладкаго миндаля, $^1/_8$ стакана фисташекъ или штукъ пять горькаго миндаля, смачивая четвертью

столовой ложки померанцевой воды, смѣшать съ четвертью стаканомъ сахара, положить четверть чайной ложки ванили, смѣшать съ пѣною изъ четырехъ бѣлковъ, размѣшать, украсить тортъ, а въ промежутки положить фруктовъ и варенья.

9) Пропорція назначена на четыре человѣка.

452. Вѣнскій тортъ.

Растопить $^1/_4$ фунта коровьяго масла, процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку, и когда масло начнетъ застывать, тереть деревянною ложкою въ одну сторону, пока масло сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана; тогда выпустить въ масло одинъ за другимъ пять желтковъ, не переставая мѣшать, всыпать $^1/_4$ фунта мелкаго сахара, одинъ золотникъ толченой корицы и $^1/_4$ фунта мягко истолченаго миндалю. Бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ желтками, замѣсить изъ крупичатой муки тѣсто, до такой густоты, чтобъ можно было раскатывать, раздѣлить тѣсто на четыре или болѣе равныхъ частей. Потомъ вырѣзать изъ бумаги столько кружковъ, на сколько частей раздѣлено тѣсто, вымазать кружки масломъ. Разсучить изъ приготовленнаго тѣста лепешки, обрѣзать по бумажному кружку, положить на желѣзный листъ, подложивъ вымазанные масломъ кружки, поставить въ печь, въ вольный духъ. Когда лепешки поспѣютъ, вынуть изъ печи, положить сначала на фаянсовое блюдо одну лепешку, наложить на нее варенья, закрыть другою лепешкою, и на эту лепешку опять положить ва-

ренья другого сорта, и продолжать такъ укладывать до послѣдней лепешки; на нее варенья уже болѣе не класть. Всыпать въ фаянсовую чашку 1/4 фунта мелкаго сахара, прибавить яичный бѣлокъ, выжать сокъ изъ одного лимона, тереть деревянною ложкою, пока сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана, вымазать этою глазурью приготовленный тортъ съ боковъ и сверху, уложить верхъ тонко нарѣзаннымъ цукатомъ и померанцевою коркою, поставить въ печь, въ самый вольный духъ.

453. Тортъ песочный.

Растереть до бѣла четверть фунта масла, а особо три желтка съ полстаканомъ сахара, смѣшать, всыпать одинъ стаканъ муки, размѣшать, влить 1/4 рюмку рома, прибавить цедру съ 1/3 лимона, положить пѣну изъ трехъ бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, вставить на полчаса въ печь. Тортъ оглазировать.

454. Тортъ разсыпчатый.

Хорошенько смѣшать 1/3 стакана мелкаго сахара, одинъ стаканъ муки, четверть фунта масла, одно яйцо, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ крутое тѣсто, раскатать его въ палецъ толщиною, вырѣзать четыре кружка, испечь, такъ, чтобъ они были желтоватаго цвѣта, смазать яблочнымъ или другимъ мармеладомъ, положить одинъ на другой, оглазировать, убрать вареньемъ и проч. и вставить ненадолго въ печь.

455. Тортъ разсыпчатый съ свѣжими ягодами.

Приготовивъ тѣсто, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, сложить въ бумажную форму, положить сверху два стакана малины, клубники, незрѣлаго крыжовника или другихъ ягодъ (ихъ нужно предварительно очистить, обварить, положить на рѣшето и дать остыть), посыпать 1/3 стакана мелкаго сахара и полчайной ложкой корицы, вставить на полчаса въ печь. Подается горячій.

456. Тортъ жирный.

Растереть до бѣла три желтка съ полстаканомъ сахара, смѣшать съ четвертью фунта растертаго до бѣла масла, всыпать, мѣшая, одинъ стаканъ высушенной муки и положить пѣну изъ трехъ бѣлковъ; испечь два кружка на бумагѣ, смазать вареньемъ, сложить вмѣстѣ и оглазировать.

457. Тортъ королевскій.

Растереть до бѣла пять желтковъ съ полстаканомъ сахара, смѣшать съ четвертью фунта растертаго до бѣла масла, положить четверть чайной ложки мушкатнаго цвѣта, цедру съ одного лимона, хорошенько размѣшать, прибавить пѣну изъ пяти бѣлковъ, мѣшая и подсыпая понемногу полстакана крупичатой и четверть стакана картофельной муки, размѣшать, переложить въ форму, испечь и оглазировать глазурью на розовой водѣ.

458. Тортъ изъ слоенаго тѣста.

Раскатать слоеное тѣсто, въ палецъ толщиною, нарѣзать квадратцевъ, вершка въ два длиною, загнуть всѣ четыре угла на средину, но кончики вмѣстѣ слѣпливать не должно. Положить на желѣзный листъ, вымазанный масломъ, посадить въ печь; когда будутъ готовы, положить на средину каждаго торта варенья, посыпать сахаромъ. Также дѣлаютъ небольшіе торты слѣдующимъ образомъ: раскатавъ тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кружочки, положить на каждый кружожекъ какого угодно варенья, потомъ вырѣзать рѣзцомъ изъ тѣста узенькія полоски, въ полпальца шириною, сдѣлать на тортахъ рѣшетки, по краямъ положить обручикъ, въ палецъ шириною, посадить на желѣзномъ листѣ въ печь.

459. Тортъ изъ чернаго хлѣба.

Взять двѣнадцать яицъ, отдѣлить желтки, стереть съ полфунтомъ сахара, прибавить понемногу корицы, гвоздики, кардамону и цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ желтками. Потомъ взять полную чашку сухарей изъ чернаго хлѣба, мелкоистолченныхъ и просѣянныхъ сквозь сито, всыпать въ яйца, размѣшать хорошенько. Вымазать форму масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ форму приготовленный тортъ, поставить въ печь, въ вольный духъ.

460. Тортъ изъ слоенаго тѣста.

Раскатать слоеное тѣсто, толщиною въ палецъ, нарѣзать квадратцевъ вершка въ 2 длиною, загнуть всѣ четыре угла на средину, но кончики слѣпливать вмѣстѣ не должно. Намазать масломъ желѣзный листь, положить на него тѣсто, поставить въ печь; когда будетъ готовъ, положить на средину каждаго варенья, посыпать сахаромъ. Дѣлаютъ еще слѣдующимъ образомъ: раскатавъ тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кружочки, положить на каждый какого угодно варенья, потомъ вырѣзать рѣзцомъ изъ тѣста узенькія полоски, въ полпальца шириною, сдѣлать рѣшетку, по краямъ положить обручекъ, посадить въ печь.

461. Тортъ изъ чернаго хлѣба.

Взять 12 яицъ, отдѣлить желтки, стереть съ ½ ф. сахару, прибавить немного корицы, гвоздики, кардамону, и цедру съ лимона стертую на сахаръ; бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ желтками. Потомъ взять полную чашку сухарей изъ чернаго хлѣба, истолченыхъ и просѣянныхъ, всыпать въ яйца, размѣшать хорошенько. Форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить приготовленный тортъ и поставить въ вольный духъ.

242. Тортъ шоколадный.

Отдѣлить отъ 12 яицъ желтки, стереть съ чайной чашкой сахару, прибавить ¼ ф. толченаго миндалю, и дощечку шоколада истертаго на терку. Бѣлки взбить, смѣшать съ желтками, положить двѣ ложки толченыхъ

сухарей изъ чернаго хлѣба, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь.

463. Тортъ миндальный.

Взять 15 яицъ, отдѣлить желтки; 1 ф. толченаго сахару стереть съ желтками, прибавить 1 ф. толченаго миндалю, вымѣшать. Бѣлки взбить, смѣшать съ желтками. Положить чайную чашку картофельной муки и 1/2 чашки крупичатой, всыпать по немногу въ яйца. Вымазать форму масломъ, выложить въ него тѣсто, поставить въ печь въ вольный духъ.

464. Вѣнскій тортъ.

Растопить 1/2 ф. коровьяго масла, процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку, и когда масло начнетъ застывать, тереть деревянною ложкой въ одну сторону добѣла; положить туда 12 желтковъ, 1/2 ф. мелкаго сахару. 1/2 золотника корицы и 1/2 ф. толченаго миндалю. Бѣлки, взбивъ въ пѣну, смѣшать съ желтками, замѣсить тѣсто изъ крупичатой муки, раскатать, раздѣлить на нѣсколько частей. Потомъ вырѣзать изъ бумаги столько кружковъ, на сколько раздѣлено тѣсто, намазать кружки масломъ. Сдѣлать изъ приготовленнаго тѣста лепешки, обрѣзать по бумажному кружку, положить на листъ, подложивъ кружки изъ бумаги; поставить въ печь. Когда будетъ готово, положить на блюдо лепешку, на нее варенья закрыть другой лепешкой, и опять варенья другаго сорта и такъ продолжать до послѣдней, на которую не нужно уже класть варенья. Положить въ чашку 1 л. мелкаго сахару, яичный бѣлокъ, сокъ изъ одного лимона, тереть ложкой пока не побѣлѣетъ, помазать этой глазурью тортъ съ боковъ и сверху, на верхъ положить цукатовъ, померанцовой корки, поставить въ печь въ вольный духъ.

465. Тортъ съ миндалемъ.

Взять 1/2 ф. сладкаго миндалю, очистить, истолочь, подбавляя немного сливокъ; 8 яичныхъ бѣлковъ стереть съ 1/2 ф. сахару, прибавить 1/2 ф. сливочнаго масла, рюмку сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, замѣсить изъ муки тѣсто, такъ чтобъ можно было раскатать. Вырѣзать изъ бумаги кружокъ, вымазать масломъ, а по немъ вырѣзать изъ тѣста кружокъ, положить на бумажный кружокъ, потомъ на листъ, положить варенья, изъ остального тѣста; сдѣлать рѣшетку, посадить въ вольный духъ, когда поспѣетъ заглазировать, сахаромъ.

466. Дрезденскій тортъ.

1 фун. масла растопить, остудить и растереть добѣла, взять 15 яицъ, оставивъ 4 бѣлка отъ нихъ, ложку померанцевой воды, 36 золот. сахару, цедру съ одного лимона, 2 фун. муки, чашку дрожжей, и чашку сливокъ. Яйца положить мало-по-малу въ растертое масло, потомъ сливки, дрожжи и наконецъ прочія приправы. Форму вымазать масломъ, положить тѣсто, дать подняться и печь исподволь.

467. Французскій тортъ.

Изъ 2 ф. муки и 1 1/2 ф. масла сдѣлать слоеное тѣсто,

раскатать и, наложивъ тарелку, вырѣзать 12 кружковъ; вымазать яйцомъ, испечь каждый отдѣльно. Вишневый кисель смѣшать съ виномъ, сахаромъ, корицей и тертою лимоною коркой, приготовить немного макароннаго тѣста, положить одинъ кружокъ на доску, а на него слой киселя, потомъ опять кружокъ, и продолжать такъ, пока все не уложится. Между кружками класть иногда макаронное тѣсто, наконецъ плотно нажать дномъ блюда; когда испечется, обложить сверху и по бокамъ глазурью, и посыпать сахаромъ. Вмѣсто киселя можно класть какое угодно варенье, мармеладъ.

468. Лимонный тортъ.

Сдѣлать слоеное тѣсто, снять съ 4 лимоновъ корку, разрѣзать ее на тонкія полоски (корку отварить въ водѣ, (чтобъ не была горька), лимоны разрѣзать на кружки, положить на нихъ желтую корку, и посыпавъ сахаромъ, оставить такъ. Потомъ приготовить макаронное тѣсто, сдѣлать изъ него нижнюю корку, и вмѣсто краевъ обложить полоскою въ два пальца шириною, положить тонкій слой макароннаго тѣста, а на него лимоновъ, потомъ опять тѣсто, и опять лимоны съ сокомъ; обложить наискось узкими полосками изъ тѣста въ видѣ рѣшетки, сдѣлать края, а на нихъ зарубки ножемъ, обмазать яйцами и посадить въ печь.

469. Тортъ шоколадный.

Мелко истолочь одинъ стаканъ складкаго минда вмѣстѣ съ кожицей, положить въ каменную чашку, смѣшать съ восемью желтками, растертыми до бѣла съ полкастаномъ сахара, прибавить 1 1/3 плитки шоколада (натертаго на теркѣ), одну чайную ложку толченой корицы и, наконецъ, пѣну изъ четырехъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, сложить въ вымазанную масломъ форму, поставить въ печь, испечь, оглазировать.

470. Тортъ рисовый.

Разварив въ водѣ 1/3 стакана риса, дать простыть, положить не полную ложку столоваго или сливочнаго масла, двѣ столовыя ложки сахара, четверть стакана сливокъ, вбить одно яйцо, влить четверть рюмки рома, прибавить полчайной ложки корицы, цедру съ пол-лимона, одинъ лотъ мелкоизрѣзаннаго померанцеваго цуката, положить все это въ испеченый кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 454, накрыть сырымъ кружкомъ изъ того же тѣста, испечь, оглазировать.

471. Англійскій свадебный пирогъ.

Растереть до бѣла три яйца съ полстаканомъ сахара, смѣшать съ полфунтомъ растертаго до бѣла масла (сливочнаго), положить полстакана истолченнаго сладкаго миндаля, одну чайную ложку мелкой корицы, одну чайную ложку гвоздики, полчайной ложки истолченнаго мушкатнаго орѣха, полчайной ложки имбиря и два стакана мытой, перебранной и вытертой досуха коринки; какъ можно лучше размѣшать все это, подсыпая понемногу одинъ стаканъ муки, затѣмъ влить четверть стакана медока и четверть стакана малаги. Взять неболь-

*

шой деревянный кружокъ, поставить его на уложенную на листѣ и вымазанную масломъ бумагу, наполнить тѣстомъ и поставить въ печь.

472. Тортъ тирольскій.

Растереть до бѣла четверть фунта масла, всыпать, мѣшая, понемногу, сперва полстакана мелкаго сахара, затѣмъ 3/4 стакана муки, прибавить цедру съ пол-лимона, раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать кружокъ, намазать мармеладомъ или вареньемъ, и, вырѣзавъ изъ остального тѣста различныя фигуры, убрать ими красиво верхъ торта, смазать яйцомъ, испечь. Вынувъ изъ печки, смочить фигуры водою, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и вставить минутъ на пять въ печь.

473. Тортъ итальянскій (бисквитный).

Растереть до бѣла шесть желтковъ съ полстаканомъ мелкаго сахара, осторожно смѣшать съ пѣной изъ шести бѣлковъ, просѣять туда понемногу сквозь сито 1/3 стакана муки, размѣшать, налить въ 2—3 бумажныя формы, поставить въ довольно жарко натопленную печь и испечь. Вынувъ изъ печи, снять бумагу, дать остыть, сложить одинъ на другой, переложивъ мармеладомъ или вареньемъ, оглазировать, огарнировать фруктами и т. д.

474. Тортъ обыкновенный.

Растереть три желтка съ 2/3 стакана сахара, смѣшать съ 1/3 фунта растертаго особо масла, положить

пѣну изъ трехъ бѣлковъ, подсыпая понемногу одинъ стаканъ муки. Испечь въ бумажныхъ формахъ два кружка, сложить ихъ, переложивъ вареньемъ и убрать сверху сбитыми сливками (полстакана густыхъ сливокъ, одну столовую ложку сахара, четверть чайной ложки ванили) и вареньемъ.

475. Тортъ Евгенія.

Растереть до бѣла четыре яйца и два желтка съ полутора стаканами сахара, всыпать понемногу одиннадцать лотъ картофельной муки, 3/4 стак. очищеннаго сладкаго миндаля, три лота очищенныхъ фисташекъ, два лота мелкоизрѣзаннаго цуката, раздѣлить на двѣ половины: одну мелко изрубить, другую мелко нашинковать; затѣмъ смѣшать хорошенько все вмѣстѣ; испечь два кружка въ пол-пальца или палецъ толщиною, намазать вареньемъ или мармеладомъ, сложить, оглазировать, огарнировать вареньемъ и проч.

ОТДѢЛЪ XX.

Кисели, желе, бланманже и муссы.

а. КИСЕЛИ.

Общее правило. На шесть стакановъ сока или молока нужно взять одинъ стаканъ просѣянной картофельной муки, разведенной однимъ стаканомъ холоднаго сока, молока или воды; пять стакановъ сока вскипятить, влить, шибко мѣшая, картофельную муку и мѣшать до гладкости, чтобъ не было комковъ, не болѣе пяти минутъ. Сваривъ кисель, вылить его въ сполоснутую холодною водою форму и поставить въ холодное мѣсто или на ледъ.

476. **Клюквенный кисель.**

Взять два стакана клюквы, истолочь въ каменной или деревянной ступкѣ, развести четырьмя стаканами воды, процѣдить, выжать (можно также, давъ одинъ разъ вскипѣть клюквѣ съ кусочкомъ корицы, раздавить

ложкою, процѣдить и т. д. или просто сырую клюкву раздавить ложкою въ ситѣ и процѣдить, подливая понемногу воды), положить одинъ стаканъ сахара, поставить на плиту, дать вскипѣть, всыпать, мѣшая, одинъ стаканъ просѣянной картофельной муки, разведенный однимъ стаканомъ холодной воды, и т. д., какъ сказано въ общемъ правилѣ.

477. **Шоколадный кисель.**

Натереть на теркѣ полплитки шоколада, вскипятить $2^{1}/_{2}$ стакана молока, съ $^{1}/_{8}$ вершка ванили и четвертью стакана сахара, влить одинъ стаканъ разведенной картофельной муки (полстакана муки, полстакана холодной воды) и т. д.

478. **Миндальный кисель** (скоромный и постный).

Истолочь полфунта миндаля, подливая понемногу молока, потомъ развести свѣжимъ цѣльнымъ молокомъ, процѣдить сквозь салфетку; снова положивъ миндаль въ ступку, еще потолочь, и, опять разведя молокомъ, процѣдить. На полфунта миндаля надобно взять двѣ бутылки молока, миндаль перетолочь три раза. Оставивъ стаканъ приготовленнаго молока, остальное влить въ кастрюлю, поставить на огонь. Когда молоко закипитъ, полфунта картофельной муки смочить оставленнымъ молокомъ, разводить понемногу горячимъ молокомъ, размѣшивая хорошенько, чтобъ не было комковъ; вливъ все горячее молоко, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая мутовкой или веселкой. Прибавить по вкусу сахара,

немного корицы, разлить формы, подавать со сливками и сахаромъ.

479. Яблочный кисель.

Очистивъ десять кислыхъ яблоковъ, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю, влить два стакана воды и стаканъ винограднаго вина, уварить до мягка, протереть сквозь сито, прибавить немного корицы, четверть фунта сахара и четверть фунта картофельной муки, варить на легкомъ огнѣ. Когда кисель будетъ готовъ, вылить въ форму, или глубокое блюдо, застудить, подавать со сливками и сахаромъ, а въ постъ съ миндальнымъ молокомъ.

480. Кисель изъ вишень.

Взять свѣжихъ вишень два фунта, одинъ фунтъ истолочь вмѣстѣ съ косточками, налить двумя бутылками воды, поставить на огонь, и, давъ вскипѣть раза четыре ключомъ, процѣдить сквозь сито. Изъ другаго фунта вишень выбрать косточки и выжать сквозь салфетку сокъ, смѣшать вмѣстѣ съ вишеннымъ отваромъ, оставить стакана два, остальное поставить на огонь, положить по вкусу сахара, патоки, или меду. Оставленными двумя стаканами морса смочить полфунта картофельной муки, развести понемногу горячимъ морсомъ, размѣшивая веселкой, уварить до надлежащей степени, разлить въ формы, застудить. Кисель можно варить изъ всякихъ ягодъ, какъ-то изъ клюквы, брусники, малины, изъ красной и черной смородины. Способъ приготовленія

тотъ же самый, какъ сказано выше. На столъ подавать со сливками и сахаромъ, а въ постъ съ миндальнымъ молокомъ. Молоко можно приготовлять изъ кедровыхъ, грецкихъ и простыхъ лѣсныхъ орѣховъ, прибавляя по нѣскольку горькихъ миндалинъ, для вкуса.

481. Кисель изъ малины.

Приготовляется какъ № 476. Взять два стакана очищенной малины.

482. Кисель изъ красной смородины.

Какъ № 476.

483. Кисель изъ черной смородины.

Какъ № 476.

484. Кисель изъ крыжовника.

Взять одинъ фунтъ незрѣлаго крыжовника, выжать изъ него сокъ, подливая понемногу воды такъ, чтобъ составилось всего три стакана, положить $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахара, цедру съ пол-лимона, вскипятить, влить одинъ стаканъ разведенной холодною водою (1 ст.) картофельной муки.

Примѣчаніе 1. Кисели подаются съ сахаромъ и сливками.

Примѣчаніе 2. Если же желаютъ, чтобы фруктовый кисель былъ вкуснѣе, то вливаютъ одинъ стаканъ вина (тогда берутъ меньше воды).

Примѣчаніе 3. Если кисель хотятъ подать на столъ горячій, то берутъ изъ двухъ стакановъ ягодъ приго-

товляютъ семь стакановъ киселя на полстаканѣ картофельной муки, разведенной однимъ стаканомъ сока или воды и варятъ съ небольшимъ кускомъ корицы.

b. ЖЕЛЕ.

Общее правило. Желе варится на рыбьемъ клеѣ (особенно фруктовое), телячьемъ клеѣ или телячьихъ ножкахъ. Въ первомъ случаѣ надо для четырехъ человѣкъ взять лѣтомъ восемь, а зимою шесть золотниковъ клея, налить 3—4 стакана воды и уварить до двухъ стакановъ. Съ телячьимъ клеемъ поступаютъ точно также, только его необходимо очистить бѣлками. Если же желе приготовляютъ на телячьихъ ножкахъ, то взять четыре ножки, очистить, вымыть, налить холодною водою, разварить, процѣдить и, давъ простыть, снять до чиста сверху жиръ, снова разогрѣть желе, очистить 3—4 бѣлками, процѣдить чрезъ салфетку въ кастрюлю и уварить до полутора стакановъ. Если же ланспикъ чистъ, то взять бѣлую сахарную бумагу, вскипятить въ кипяткѣ, перемыть въ холодной водѣ, мелко изрубить, насыпать въ салфетку и процѣдить ланспикъ.

Желе уваривается обыкновенно до четырехъ стакановъ. Чтобъ не мѣрить его стаканомъ при варкѣ, можно поступать такимъ же образомъ, какъ было сказано въ отдѣлѣ о супахъ.

Сваривъ желе, его выливаютъ въ форму и ставятъ

на ледъ; подавая, опускаютъ на минуту въ теплую воду и, обтеревъ форму, выкладываютъ на блюдо.

Въ этомъ отдѣлѣ показана пропорція на четырехъ человѣкъ; на шесть человѣкъ, увеличить ее въ полтора раза, на восемь удвоить и т. д.

485. Желе изъ вина.

Сваривъ изъ четырехъ телячьихъ ножекъ ланспикъ и снявъ жиръ, какъ сказано въ общемъ правилѣ, разогрѣть, очистить 3—4 бѣлками, уварить до полутора стакановъ, влить одинъ стаканъ воды и полтора стакана сотерна или рейнвейна, всыпать одинъ стаканъ сахара, положить сокъ и цедру съ двухъ лимоновъ, одинъ бѣлокъ и дать кипѣть съ одного бока на легкомъ огнѣ, пока не уварится до трехъ стакановъ. Далѣе поступать, какъ сказано въ общемъ правилѣ.

Примѣчаніе. Если желаютъ придать желе золотистый цвѣтъ, то поджечь одинъ кусокъ сахара, развести двумя ложками воды, прибавить къ желе и дать вскипѣть.

486. Желе изъ апельсиновъ.

Взять шесть апельсиновъ, стереть съ нихъ на сахаръ цедру, вынуть внутренность, выбрать сѣмячки, растереть ложкой, положить вмѣстѣ съ сахаромъ въ кастрюлю, влить бутылку сотерну, прибавить по вкусу сахара, влить $^1/_8$ фунта разваренаго клею, дать кипѣть полчаса, взбить четыре бѣлка въ пѣну, выложить въ желе, вымѣшать, дать закипѣть, снять съ огня, накрыть кастрюлю, на-

сыпать на крышку горячихъ угольевъ, дать постоять четверть часа, процѣдить сквозь салфетку и, когда остынетъ, разлить въ формы или въ апельсинныя корки, застудить.

487. Желе ананасное.

Очистить и нарѣзать пластинками два ананаса, сварить ихъ въ сиропѣ. Четверть фунта осетроваго клею сварить въ бутылкѣ воды, процѣдить сквозь салфетку. Выбравъ изъ сиропу ананасные ломтики, вылить сиропъ въ кастрюлю, прибавить бутылку виноградного вина, дать вскипѣть раза три ключомъ, влить клей, вскипятить еще одинъ разъ, снять съ огня, дать остыть, разлить въ формы или апельсинныя корки, положить въ желе ананасные ломтики.

488. Желе изъ разнаго варенья.

Взять два стакана какого либо варенья изъ ягодъ или фруктовъ (малины, клубники, сливъ, абрикосовъ и проч.), вынуть ягоды или фрукты, сокъ же развести водою или клеемъ *), поставить на легкій огонь, прибавить четверть стакана столоваго вина, сахара (если не сладко); затѣмъ очистить бѣлкомъ, уварить до трехъ стакановъ, процѣдить, налить въ форму немного желе,

*) Можно для желе вовсе не брать воды, а, уваривъ клей или ланспикъ до 3—4 стакановъ, развести имъ и дать ему уже съ прочими припасами увариться до извѣстнаго количества стакановъ желе.

когда остынетъ, положить фруктовъ или ягодъ изъ варенья, залить остальнымъ желе, застудить и проч.

489. Желе изъ дыни.

Полтора фунта спѣлой дыни, очищенной отъ верхней кожицы и сѣмячекъ, натереть на теркѣ, размѣшать съ однимъ стаканомъ сотерна, вскипятить, процѣдить чрезъ салфетку; вскипятить особо одинъ стаканъ воды съ полутора стаканами сахара и сокомъ изъ пол-лимона, процѣдить, смѣшать съ отваромъ изъ дыни, влить одинъ стаканъ клея, вскипятить, очистить бѣлками, уварить до четырехъ стакановъ, процѣдить, застудить.

490. Желе тѣневое.

Такое желе дѣлается обыкновенно красное. Взять желе изъ вина № 485 раздѣлить на четыре, шесть и болѣе частей, подкрасить одну часть нѣсколькими каплями кошенили, налить въ форму, дать остыть; въ другую часть прибавить болѣе кошенили, налить на первый слой, застудить; въ третью еще болѣе и т. д., такъ чтобъ верхній слой былъ довольно темнокраснаго цвѣта.

491. Желе мозаикъ иначе.

Поставивъ форму на ледъ, красиво уложить дно и бока ея различными, цѣльными и кусочками нарѣзанными фруктами, залить желе изъ вина и т. д.

492. Желе изъ флеръ д'оранжъ.

Приготовивъ сиропъ изъ полутора стакановъ сахара

и трехъ стакановъ воды, дать ему остыть, прибавить одну столовую ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, дать нѣсколько минутъ постоять, выжать туда сокъ изъ одного лимона и влить полстакана клея, размѣшать, вскипятить съ ½ бѣлка, процѣдить сквозь салфетку, застудить.

493. Желе изъ малины.

Вскипятить два стакана малиноваго сиропа, 2½ стакана воды, прибавить полстакана клея, очистить бѣлками, уварить до четырехъ стакановъ, положить цедру съ пол-лимона, процѣдить сквозь салфетку и застудить.

Или: взять полтора стакана свѣжевыжатаго сока изъ малины, вскипятить съ полутора стаканами сахара, однимъ стакаломъ вина, полутора стаканами воды и полстакаломъ клея, уварить до четырехъ стакановъ и т. д.

494. Желе изъ клубники.

Приготовляется какъ предыдущій, только вмѣсто лимонной цедры положить сокъ изъ пол-лимона.

с. МУССЫ.

Муссы приготовляются точно также какъ и желе, съ тою только разницею, что ихъ не нужно очищать бѣлками, а просто процѣдить сквозь салфетку, дать слегка застыть и бить вѣничкомъ на льду до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ и не превратиться въ пѣну, тогда слоjжить въ форму и дать застыть на льду. Для четырехъ человѣкъ берутъ лѣтомъ пять, а зимою три золотника клея и приготовляютъ три стакана мусса.

495. Муссъ ананасовый.

Приготовляется какъ желе № 487, только взять пять золотниковъ клея и уварить до трехъ стакановъ.

496. Муссъ изъ дыни.

Какъ желе № 489; уварить до трехъ стакановъ.

497. Муссъ апельсинный.

Какъ желе № 486; уварить до трехъ стакановъ.

498. Муссъ изъ клубники.

Какъ желе № 494; уварить до трехъ стакановъ.

499. Муссъ изъ малины.

Какъ желе № 493; уварить до трехъ стакановъ.

500. Муссъ изъ клюквы.

Налить одинъ стаканъ клюквы тремя стаканами воды, положить туда полтора или два стакана отертаго о цедру сахара, ¾—1 вершокъ разломанный на кусочки ванили, варить пока не разварится, процѣдить, прибавить одну столовую ложку мадеры или хереса, одинъ стаканъ клея (приготовленнаго изъ трехъ или пяти золотниковъ), очистить бѣлками, и уварить до трехъ стака-

новъ, процѣдить сквозь салфетку, далѣе поступать, какъ сказано въ общемъ правилѣ.

d. БЛАНМАНЖЕ.

501. Бланманже обыкновенное.

Очистить полфунта сладкаго и 1/8 фунта горькаго миндаля, истолочь, подливая молока. Четверть фунта осетроваго клею разварить въ стаканѣ воды, исщипавъ его сначала въ мелкіе кусочки, а потомъ процѣдить. Двѣ бутылки молока влить въ кастрюлю, поставить на огонь, а когда начнетъ кипѣть, положить въ молоко миндаль, золотника два корицы, и, давъ кипѣть молоку полчаса, процѣдить сквозь салфетку и крѣпко выжать. Сливъ опять процѣженное молоко въ кастрюлю, прибавить два стакана сливокъ, сахара по вкусу, влить клей, и, давъ вскипѣть раза три ключемъ, разлить въ формы, застудить. Бланманже обыкновенно выливаютъ въ одну большую форму и въ нѣсколько маленькихъ; выложивъ бланманже изъ большой формы посерединѣ блюда, кругомъ обложить маленькими. Наливаютъ также бланманже въ яичныя скорлупы: разбить осторожно тупой конецъ яйца, положить въ него столовую ложку тертаго шоколада, дать разъ вскипѣть, процѣдить сквозь салфетку, остудить до теплоты парного молока, налить понемногу въ яичныя скорлупы, приготовленныя, какъ выше сказано, поставить въ холодное мѣсто. Когда бланманже

въ скорлупахъ застынетъ, долить полныя яйца неподцвѣченнымъ бланманже, уставить яйца на блюдо, посыпавъ въ него ржаной муки, вынести въ холодное мѣсто. Вмѣсто корицы, кладутъ въ бланманже померанцевую воду. Подавая на столъ, разбить осторожно скорлупы, уложить яйца на блюдо.

502. Бланманже винное.

Разварить 12 золотн. рыбьяго клею, процѣдить, смѣшать съ 1 бут. рейнвейну, прибавить 1 ложку лимоннаго сока, проваривъ, процѣдить; истолочь 1/2 ф. сладкаго, и 12 золотниковъ горькаго миндалю, смѣшать съ прежнимъ, процѣдить еще, вскипятить, подсластить сахаромъ, опять процѣдить и, еще поваривъ, процѣживать прямо въ формы.

503. Бланманже шоколадное.

Взять обыкновенно процѣженное бланманже, пока оно еще не застыло, натереть на терку 1/4 ф. шоколада и, примѣшавъ его въ упомянутое бланманже, протереть сквозь салфетку, налить въ форму и поставить на ледъ.

504. Бланманже фисташковое.

Приготовить 2 стакана молока, 1/4 ф. сладкаго и 5—6 штукъ горькаго, а также 1 стаканъ молока изъ 1/4 ф. фисташекъ; толченый миндаль и фисташки протолочь еще разъ, налить полстакана воды, процѣдить, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 1/2 ф. сахару, 4 лота рыбьяго клею, влить въ формы, и застудить.

Прибавленіе.

Весьма часто, особенно для парадныхъ обѣдовъ желе и бланманже приготовляютъ нѣсколькихъ цвѣтовъ, подавая его въ соединеніи съ муссомъ или бланманже. Такимъ образомъ приготовляется желе двухъ, трехъ и болѣе цвѣтовъ; это дѣлается слѣдующимъ образомъ: наливъ въ форму какого нибудь желе, дать застыть, налить мусса или бланманже, застудить и налить опять слой желе и т. д.

ОТДѢЛЪ XXI.

Компоты.

505. Компотъ изъ яблоковъ.

Разрѣзать пополамъ десятокъ яблоковъ, очистить кожу, вынуть сѣмячки. Положить въ кастрюлю полфунта сахара, развести двумя стаканами воды, дать вскипѣть, опустить яблоки, положить корицы, наломавъ небольшими кусочками, нѣсколько штукъ гвоздики, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ и, выжать изъ него сокъ. Когда яблоки будутъ готовы, выложить на блюдо, а сиропъ еще поварить, пока онъ не сдѣлается довольно густъ, и облить яблоки.

506. Компотъ изъ абрикосовъ.

Взять дюжину абрикосовъ; сварить густой сиропъ изъ полфунта сахара. Изъ абрикосовъ вынуть косточки, положить въ фаянсовую чашку, налить сиропомъ, поставить въ печь, въ вольный духъ, дать стоять часа два,

и впродолженіе этого времени переворотить абрикосы раза два или три, потомъ простудить и подавать.

507. Компотъ изъ грушъ.

Очистить, сколько будетъ потребно, хорошихъ грушъ, вырѣзать сѣмячки и варить въ водѣ, пока груши сдѣлаются мягки, тогда вынуть ихъ изъ воды, а въ воду, въ которой онѣ варились, положить сахару фунтъ или болѣе, смотря по количеству грушъ. Когда сиропъ закипитъ, опустить груши, прокипятить и, давъ хорошо пропитаться сахаромъ, выложить на блюдо, облить сиропомъ и, остудивъ, подавать.

508. Компотъ изъ апельсиновъ.

Очистивъ отъ верхней кожицы пять апельсиновъ, раздѣлить каждый на четыре или восемь частей, положить на блюдо, и, посыпавъ одною чайною ложкою мелкаго сахара и обливъ двумя столовыми ложками рома или хереса, поставить въ холодъ; когда сахаръ обратится въ сиропъ, облить имъ нѣсколько разъ апельсины; развести одинъ стаканъ сахара тремя стаканами воды, прибавить штукъ десять гвоздики, мелко нашинкованную цедру съ пол-апельсина, уварить до $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$ стакановъ, процѣдить, дать остыть и облить апельсины.

509. Компотъ изъ яблоковъ и чернослива.

Очистивъ пять яблоковъ, разрѣзать каждое на четыре или восемь частей, нашпиковать гвоздикой, отварить въ водѣ до мягкости съ однимъ стаканомъ сахара

и однимъ вершкомъ корицы, откинуть на рѣшето, переложить ихъ на блюдо, а въ сиропъ изъ сахара и яблоковъ положить одинъ стаканъ перемытаго французскаго чернослива, отварить его до мягкости, вынуть дрышлаковой ложкой, красиво уложить на блюдѣ между яблоками, и, уваривъ сиропъ до 2—3 стакановъ, облить имъ яблоки и черносливъ.

510. Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.

Взять сушоныхъ яблоковъ, грушъ, шепталы и чернослива (каждаго по полуфунту), перемыть въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ однимъ вершкомъ корицы, налить четыре стакана воды, прибавить одинъ стаканъ мелкаго сахара и отварить до мягкости; вынуть, положить на блюдо, а сиропъ, процѣдивъ чрезъ салфетку, уварить до трехъ стакановъ, прибавивъ цедру съ пол-лимона, затѣмъ дать остыть и облить фрукты.

511. Компотъ изъ дыни.

Очистивъ спѣлую дыню, разрѣзать ее на куски, положить на блюдо, и, приготовивъ изъ двухъ стакановъ воды и $1\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахара сиропъ, облить горячимъ сиропомъ, дать остыть.

512. Компотъ изъ сливъ.

Взявъ штукъ 30—40 несовсѣмъ спѣлыхъ сливъ, надрѣзать, вынуть косточки, положить въ кипятокъ; когда полопается кожица, отлить на рѣшето, снять ее и опустить ихъ въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ трехъ

стакановъ воды, 3/4 стакана сахара, одного вершка корицы или полвершка ванили и десяти штукъ гвоздики; когда сливы будутъ готовы, вынуть ихъ друшлаковою ложкою на блюдо, сиропъ же процѣдить, уварить до 2—2 1/2 стакановъ и облить холоднымъ сливы. Если же компотъ приготовляется изъ зрѣлыхъ сливъ, то имъ нужно-дать вскипѣть только одинъ разъ, затѣмъ положить на блюдо, дать остыть, и облить холоднымъ сиропомъ; съ желтыхъ же сливъ не снимается кожица.

513. Компотъ изъ винограда.

Взять четыре стакана очищеннаго винограда, положить на блюдо и облить холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ одного стакана мелкаго сахара, полстакана мараскина и двухъ стакановъ воды.

514. Компотъ изъ различныхъ ягодъ.

Очистивъ разныя ягоды: малину, вишни, крыжовникъ, красную и черную смородину, клубнику и пр. (каждой по стакану), положить на глубокое блюдо, облить горячимъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3/4 стакана сахара, двухъ стакановъ воды, одной рюмки мараскина, дать остыть въ холодномъ мѣстѣ и подавать.

ОТДѢЛЪ XXII.

Нѣкоторыя кушанья, которыя подаются къ десерту и не могли войти въ предыдущіе отдѣлы.

515. Простокваша.

Взять цѣльнаго молока, налить въ фаянсовый или стеклянный тазикъ, (такіе тазики нарочно для этого употребленія дѣлаются), поставить въ погребъ, дать стоять сутки; потомъ внести въ теплый покой, и когда молоко скиснется, поставить на ледъ. Подавать холодное, съ сахаромъ и корицей.

516. Варенецъ.

Взять три бутылки свѣжаго цѣльнаго молока, которое уже простояло сутки на льду, смѣшать ложкою, чтобъ сливки опять соединились съ молокомъ, поставить въ довольно жаркую печь, часа на два; когда будутъ образовываться пѣнки, то ихъ погружать въ молоко; чѣмъ болѣе будетъ пѣнокъ, тѣмъ варенецъ вкуснѣе.

Когда молоко довольно уварится и приметъ желтоватый цвѣтъ, вынуть изъ печи, отнести на погребъ, дать простыть до теплоты парнаго молока, положить двѣ или три ложки сметаны, смотря по количеству молока, размѣшать, поставить на ночь въ печь, разливъ въ стеклянные или фаянсовые тазики, а поутру, вынувъ изъ печи, поставить на ледъ. Къ варенцу обыкновенно подаютъ сахаръ, смѣшанный съ толченою корицею.

517. Ягоды со сливками.

Когда поспѣютъ ягоды: клубника и малина, то ихъ подаютъ со сливками. Клубнику перебрать, нижнія зеленыя вѣточки оборвать, посыпать мелкимъ сахаромъ, перемѣшать, положить на блюдо горкой, подавать со сливками и сахаромъ. Малину перебравъ, червивыя и мятыя ягоды откинуть, выбрать изъ ягодъ сердечки уложить на блюдо горкой, подавать со сливками и сахаромъ.

518. Яблоки печеныя.

Испечь 5—10 яблоковъ въ духовой печкѣ, переворачивая и посыпая ихъ время отъ времени мелкимъ сахаромъ. Подаются съ мелкимъ сахаромъ и корицею или съ сахаромъ и сливками.

519. Драчена.

Растереть до бѣла полторы ложки масла, хорошенько смѣшать съ 3—5 желтками, всыпать понемногу два стакана муки, развести двумя стаканами молока, положить пѣну изъ 3—5 бѣлковъ, размѣшать до гладкости; растопивъ на сковородѣ одну ложку масла, раскалить его, налить приготовленное тѣсто и вставить на 25—30 минутъ въ печь. Когда драчена будетъ готова, подавать, посыпавъ сахаромъ. Желтки можно также растереть до бѣла и вмѣсто молока положить сливокъ.

520. Запеченыя макароны.

Сварить въ молокѣ полфунта макаронъ; когда будутъ мягки, слить молоко, влить стаканъ сливокъ, положить 1/8 фунта сладкаго и десять штукъ горькаго миндалю, истолченныхъ мелко, четверть фунта сахара, немного корицы, поварить еще, а потомъ остудить. Когда макароны остынутъ, прибавить четыре яичные желтка и четыре бѣлка, взбитые въ пѣну, уложить на глубокое блюдо, посыпать сахаромъ, поставить въ печь и дать зарумяниться.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Кремы, молочные заварные кремы, зефиры и пломбиры.

а. КРЕМЫ.

Общее правило. Всѣ кремы безъ исключенія приготовляются на рыбьемъ или телячьемъ клеѣ (желатинѣ). На пропорцію для четырехъ человѣкъ берутъ пять золотниковъ—лѣтомъ, а три золотника—зимою. Но можно приготовлять кремы и безъ клея, а именно слѣдующимъ образомъ:

Очистивъ и вымывъ одну воловью или двѣ телячьи ноги, отрѣзать копыта, положить въ кастрюлю, налить три стакана воды и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, до тѣхъ поръ, пока совершенно не разварится мясо и не распадется на куски, тогда процѣдить, дать немного остыть, снять сверху жиръ, поставить снова на огонь, разбить 2—3 бѣлка съ двумя ложками воды, налить въ отваръ изъ ножекъ, и дать кипѣть съ одной стороны около получаса; когда бѣлки свернутся и бульонъ

сдѣлается чистымъ и прозрачнымъ, процѣдить его сквозь салфетку и уварить до полстакана.

Рыбій клей и желатинъ приготовляются иначе: расщипать какъ можно мельче отъ 3—5 золотниковъ клея, налить три стакана холодной воды, поставить на легкій огонь, прибавить одинъ кусокъ сахара и кипятить, пока не уварится до полустакана, тогда процѣдить.

Сливочные кремы бываютъ двухъ родовъ: изъ сырыхъ сливокъ или сметаны и изъ вареныхъ или заварные. Послѣдніе требуютъ большой осторожности при приготовленіи. Нужно достаточно подогрѣть сливки, но не давать кипѣть, потому что если онѣ мало подогрѣты, то кремъ не будетъ рыхлъ, если же вскипятъ, то свернутся. Приготовивъ кремъ, положить массу въ форму, сполоснутую холодною водою и обсыпанную мелкимъ сахаромъ и поставить въ снѣгъ или ледъ. Подавая, обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть и выложить кремъ.

Для кремовъ вообще нужно употреблять самыя густыя сливки.

521. Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

Разварить 1/8 фунта осетроваго клею въ чашкѣ воды. Влить въ кастрюлю двѣ бутылки густыхъ сливокъ, обложить кастрюлю льдомъ, взбивать вѣничкомъ. Когда собьются всѣ сливки въ пѣну, взять два яичные желтка и двѣ ложки померанцевой воды, взбить вмѣстѣ, выложить въ сливки. Затѣмъ всыпать мало по малу двѣ чайныя чашки мелкаго сахара, продолжая вѣничкомъ взбивать, и влить клей, потомъ выложить въ чистую

кастрюлю или форму, обложить льдомъ, поставить въ холодное мѣсто. Когда нужно будетъ выкладывать кремъ, опустить кастрюлю на минуту въ горячую воду.

522. Кремъ брюле.

Взять двѣ бутылки густыхъ сливокъ, влить въ кастрюлю; обложить льдомъ, взбивать вѣничкомъ. Истолочь и просѣять полфунта сахара, отдѣлить отъ него двѣ столовыя ложки, положить въ кастрюлю, смочить розовой водой, поставить на огонь, мѣшать ложкой, пока сахаръ не покраснѣетъ, тогда влить еще розовой воды, чтобъ сахаръ распустился. Всыпать понемногу толченый сахаръ въ сливки, взбивая вѣничкомъ, влить туда же подожженный сахаръ и четверть фунта разваренаго осетроваго клею, не переставая мѣшать. Потомъ вылить въ кастрюлю или въ форму, обложить льдомъ.

423. Кремъ изъ сабаіона.

Истолочь полтора стакана сахара въ кускахъ, отертаго о лимонную цедру, растереть до бѣла съ пятью желтками, развести полутора стаканами сотерна, прибавить сокъ изъ пол-лимона, поставить на легкій огонь и бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, затѣмъ снять съ огня, поставить на ледъ, бить пока не обратится въ густую пѣну, прибавивъ полстакана клея, переложить въ форму, застудить.

524. Кремъ яблочный со сливками.

Протереть сквозь сито пять испеченыхъ яблоковъ,

взять полтора стакана этого пюре, положить полстакана сахара, вбить два бѣлка, мѣшать до бѣла и густоты ложкою въ холодномъ мѣстѣ (масса должна быть такъ густа, чтобъ въ ней держалась стоймя ложка). Сбить на льду полтора стакана сливокъ, прибавить $^1/_3$ стакана сахара, смѣшать съ яблочнымъ пюре и полстаканомъ клея, прибавить двѣ рюмки мараскина или кирасо, переложить въ форму, застудить.

525. Кремъ шоколадный.

Натереть одну плитку шоколада, положить въ кастрюлю, прибавить двѣ ложки сливокъ и дать шоколаду распуститься на легкомъ огнѣ; между тѣмъ растереть до бѣла пять желтковъ съ полустаканомъ сахара, смѣшать съ шоколадомъ, прибавить полстакана сливокъ, поставить на огонь и мѣшать, пока не погустѣетъ, тогда остудить и не переставая бить метелочкой на льду. Сбить особо пѣну изъ $2^1/_2$ стакановъ сливокъ, смѣшать съ шоколадомъ прибавить, $^3/_4$ стакана клея (изъ 5—8 золотниковъ), переложить въ форму и застудить.

526. Кремъ кофейный.

Растереть до бѣла пять яицъ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара, прибавить одинъ стаканъ крѣпкаго кофе, и мѣшать на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ густѣть и подниматься, тогда остудить, продолжая бить метелочкой; смѣшать съ пѣною изъ двухъ стакановъ сливокъ, прибавить полчайной ложки ванили

и полстакана клея (изъ 5—7 золотниковъ), переложить въ форму и застудить.

527. Кремъ изъ сметаны.

Сбить на льду густую пѣну изъ двухъ стакановъ сметаны, прибавить полстакана мелкаго сахара, размѣшать, влить полстакана теплаго клея, застудить.

528. Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита.

Размѣшавъ до бѣла четыре желтка съ 1/3 стакана мелкаго сахара и 1/3 вершка ванили, развести полустаканомъ шампанскаго, подогрѣть, не давая кипѣть, прибавить полстакана шато-лафита, 3/4 стакана клея, размѣшать, бить метелочкой, пока не поднимется въ пѣну, переложить въ форму и т. д.

---

b. МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

429. Молочный заварной кремъ обыкновенный.

Размѣшавъ два стакана цѣльнаго молока, пять яицъ, 1/3 стакана сахара, полчайной ложки корицы, лимонной цедры или ванили, процѣдить, налить въ форму, плотно закрыть крышкой, поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить 25 минутъ, подливая въ кастрюлю кипятку и наблюдая, чтобъ вода постоянно кипѣла ключемъ. Когда кремъ будетъ готовъ, т. е. если будетъ рѣзаться ножомъ, вынуть форму изъ воды, обтереть и поставить на ледъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сливками,

сбитыми съ сахаромъ (1/3 стакана), сметаною или молочнымъ соусомъ № 148.

530. Молочный заварной кремъ съ рисомъ.

Разварить 1/4 ф. рису въ молокѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1/4 ф. сахару, 5 штуками желтковъ, и ванилью; поставить на огонь, мѣшать постоянно, но не давать кипѣть; когда загустѣетъ, остудить, заморозить до половины, смѣшать съ 2 стак. взбитыхъ густыхъ сливокъ и заморозить окончательно въ формѣ.

531. Молочный кремъ съ мараскиномъ.

Смѣшать 5 желтковъ, съ 1/4 ф. сахару и ложкою рисовой муки. Влить постепенно 1/2 бут. сливокъ, поставить на огонь минутъ на 10—15, не переставая мѣшать; остудить, смѣшать съ взбитыми бѣлками, выложить въ форму, застудить на льду, выбивая лопаточкой, когда кремъ застынетъ вполовину, влить 2 рюмки мараскину, размѣшать, и застудить окончательно.

532. Молочный заварной кремъ.

Взять 1 стаканъ сливокъ, поставить на огонь всыпать 1/2 плитки тертаго шоколада, 1/2 стакана сахара, подогрѣть, постоянно мѣшая, до горячаго состоянія, не давая однако-же кипѣть, вбить 4 желтка, процѣдить, остудить, смѣшать съ пѣною изъ 1 1/2 ст. густыхъ сливокъ, выложить въ форму и поставить на ледъ.

533. Молочный заварной кремъ кофейный.

Вскипятивъ 1 ст. сливокъ съ 1 ст. жаренаго кофе, процѣдить, смѣшать съ 5 яичными желтками, растертыми до бѣла съ 1 стак. сахару, процѣдить, застудить вполовину, смѣшать съ кремомъ изъ $2^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ, застудить въ формѣ на льду.

с. ЗЕФИРЫ, МАСЕДУАНЫ, ПѢНЫ.

Общее правило. Зефиры тоже, что кремы съ тою только разницею, что въ нихъ не кладется клея, а передъ самымъ отпускомъ ихъ сбиваютъ на льду въ густую пѣну. Сливки для зефировъ нужно брать самыя густыя.

534. Зефиръ сливочный.

Сбить на льду въ густую пѣну одну бутылку сливокъ, прибавить одинъ стаканъ просѣяннаго сахару, цедру съ одного лимона, капли три лимоннаго масла или одну чайную ложку толченой ванили; положивъ на блюдо одинъ стаканъ клубничнаго или малиноваго варенья безъ сока или стакана полтара клубники или малины, смѣшать съ кремомъ, сгладить его, огарнировать бисквитами и подавать. Можно также заморозить его въ формѣ, какъ будетъ сказано ниже (см. пломбиры).

535. Зефиръ клубничный со сливками.

Приготовляется какъ предыдущій, только сбиваютъ пѣну или 3 бѣлка съ 1 ст. сахара и 2 стак. протертой клубники и бьютъ пока не обратится въ густую пѣну.

536. Зефиръ малиновый со сливками.

Приготовляется какъ № 525.

537. Зефиръ яблочный.

Приготовляется какъ № 524, съ тою только разницею, что кладутъ два бѣлка, не смѣшиваютъ со сливками и вмѣсто корицы прибавляютъ сокъ изъ четверти лимона. Подавая, убирается вареньемъ, безе, бисквитами и проч.

538. Желе-маседуанъ.

Отваривъ въ кипяткѣ съ сахаромъ по 1 или по 2 штукѣ грушъ, сливъ, яблоковъ, апельсиновъ, нѣсколько винограда, малины, смородины и проч. фруктовъ, каждый отдѣльно, смѣшать сиропы, вскипятить съ клеемъ, процѣдить въ форму и заморозить, положить рядъ фруктовъ, залить опять желе и т. д.

539. Сбитыя сливки къ различнымъ пирожнымъ.

Сбить густую пѣну изъ двухъ стакановъ самыхъ густыхъ сливокъ, прибавить полстакана просѣяннаго сахара, четверть чайной ложки толченой ванили, цедру съ пол-лимона или одну каплю лимоннаго масла, или же одну ложку мараскина.

540. Кремъ à l'imperatrice.

Сваривъ разсыпчатую кашу изъ одного стакана риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь, смѣшать съ двумя стаканами сбитыхъ и смѣшанныхъ съ полстаканомъ сахара сливокъ, положить на блюдо, сгладить, убрать вареньемъ.

---

d. ПЛОМБИРЫ.

Общее правило. Пломбиры приготовляются какъ кремы, только въ нихъ не кладутъ клея, а замораживаютъ какъ мороженое, т. е. положивъ въ высокую форму, ставятъ въ ледъ съ солью и оставляютъ такимъ образомъ часа на три. Передъ отпускомъ на столъ, онускаютъ форму на одну минуту въ теплую воду, обтираютъ ее и выкладываютъ пломбиръ, который тотчасъ же подаютъ.

541. Пломбиръ сливочный.

Хорошенько размѣшавъ одинъ стаканъ сливокъ съ пятью желтками и немного мелкоизломанной ванили, поставить въ кастрюлѣ на плиту и мѣшать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, не допуская однакоже кипѣть; затѣмъ процѣдить, перелить въ форму, заморозить, выбивая лопаточкой, смѣшать съ двумя стаканами сбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, размѣшать, прибавить, если желаютъ, мелко изрѣзаннаго цуката, ягодъ, еще размѣшать, обложить форму льдомъ съ солью и оставить такимъ образомъ на два часа. Понился; подаютъ

давая, выложить на блюдо, убрать половинками очищенныхъ апельсиновъ и вареньемъ и облить холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ пяти апельсиновъ и одного стакана мелкаго сахара.

532. Пломбиръ шоколадный.

Размѣшать одинъ стаканъ сливокъ съ $^3/_4$ стакана сахара и пятью желтками, подогрѣть, мѣшая, прибавить полплитки тертаго шоколада, подогрѣть до горячаго состоянія, не давая кипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ двумя станами сбитыхъ сливокъ и т. д.

533. Пломбиръ яблочный.

Размѣшать полтора стакана сливокъ съ однимъ стаканомъ сахара и пятью желтками, подогрѣть, мѣшая и не давая кипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Протереть пять испеченыхъ яблоковъ сквозь сито, смѣшать съ двумя стаканами сбитыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму и заморозить.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Мороженое.

Общее правило. Для приготовленія мороженаго нужно имѣть высокое, неширокое ведро съ небольшимъ отверзстіемъ въ днѣ, чрезъ которое можно выпускать воду отъ растаявшаго льду. Положивъ на дно ведра расколотый ледъ, посыпать солью, вставить форму и засыпать ее съ боковъ льдомъ съ солью.

На форму для 4—6 человѣкъ нужно взять три фунта соли, на 10—12 человѣкъ отъ 5—6 фунтовъ, и т. д., но никогда не берется болѣе десяти фунтовъ соли.

Мороженое на сливкахъ приготовляется вообще слѣдующимъ образомъ: растереть до бѣла желтки съ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать съ самыми свѣжими, хорошими, но не густыми сливками, и варить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая и не давая кипѣть, пока не погустѣетъ (это узнается, когда сливки, взятыя лопаточкою, не будутъ стекать, а отставать подобно

жидкой сметанѣ); тогда отставить, дать остыть, не переставая мѣшать, процѣдить сквозь сито въ форму, предварительно тщательно вытертую, покрыть бумагою и крышкою и вертѣть все въ одну сторону. Минутъ чрезъ 15 или 20 обтереть крышку, открыть осторожно форму, чтобъ въ нее не попало льда или соли, соскоблить со стѣнокъ и дна деревянною лопаточкою уже начавшую застывать массу, размѣшать съ остальною и какъ можно лучше выбить лопаточкою, снова накрыть бумагою и крышкою и вертѣть минутъ пять; потомъ опять такимъ же образомъ открыть форму и размѣшать мороженое и т. д., повторяя эту операцію отъ 6—8 разъ, пока мороженое не обратится въ гладкую густую массу; тогда засыпать форму льдомъ съ солью и оставить такъ до отпуска. Чѣмъ чаще вымѣшивать лопаточкою мороженое, тѣмъ оно дѣлается лучше; въ этомъ заключается почти весь секретъ приготовленія хорошаго мороженаго.

Воду отъ растаявшаго льда выпускать чрезъ отверзстіе въ днѣ.

Для того, чтобъ выложить мороженое, нужно опустить форму на минуту или двѣ въ горячую воду, обтереть ее и опрокинуть на блюдо.

534. Мороженое изъ вишень.

Два фунта спѣлыхъ вишень истолочь, налить бутылкою воды, варить четверть часа, потомъ процѣдить, положить фунтъ сахара, двѣ рюмки краснаго вина, вскипятить одинъ разъ, простудить, вылить въ мороженую

форму; поставивъ форму въ кадочку, обложить мелко наколотымъ льдомъ, посыпать ледъ солью, смѣшанною съ селитрою, повертывать форму кругомъ, до тѣхъ поръ, пока мороженое не застынетъ и тогда перетереть мороженое ложкой.

535. Мороженое изъ сливокъ.

Вскипятить бутылку густыхъ сливокъ, прибавить полфунта сахара, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, дать еще раза два вскипѣть. Взять десять яичныхъ желтковъ, снять кастрюлю съ огня, развести желтки понемногу горячими сливками, потомъ вылить ихъ въ кастрюлю, и, мѣшая безпрерывно ложкою, поставить на плиту, но не давать кипѣть, положить двѣ ложки померанцевой или розовой воды, процѣдить сквозь частое сито, вылить въ форму и поступать по вышеписанному.

536. Шоколадное мороженое въ формахъ.

Взять бутылку сливокъ, полфунта тертаго шоколада и четверть фунта сахара, выложить въ кастрюлю, дать разъ вскипѣть, вбить шесть яичныхъ желтковъ, вымѣшать на плитѣ, но не давать кипѣть, пропустить сквозь сито, выложить въ форму, заморозить, перереть ложкой, разложить въ маленькія формы, повертѣть ихъ во льду, чтобъ хорошенько застыли.

537. Кофейное сливочное мороженое.

Растереть до бѣла пять желтковъ съ полутора стаканами мелкаго и просѣяннаго сахара, развести тремя

стаканами сливокъ и однимъ стаканомъ крѣпкаго кофе, сваренаго изъ одного стакана молотаго моккскаго кофе и одного стакана воды, поставить на легкій огонь и т. д. Кто желаетъ, можетъ прибавить полчайной ложки ванили.

538. Сливочное мороженое изъ фисташекъ.

Растереть пять желтковъ съ полутора стаканами сахара, очистивъ полфунта фисташекъ отъ верхней кожицы, оставивъ однако же зеленую, истолочь какъ можно мельче въ ступкѣ, подливая полторы ложки померанцевой воды, развести пятью стаканами сливокъ, размѣшать, развести этимъ желтки, прибавить чайную ложку ванили, поставить на легкій огонь и мѣшать, пока не погустѣетъ, тогда снять съ огня, протереть сквозь сито, и прибавить полторы столовыхъ ложки протертаго сквозь самое частое сито отваренаго шпината, поставить на ледъ и т. д.

539. Сливочное мороженое изъ клубники,

Четыре желтка растереть до бѣла съ 1¼ стакан. просѣяннаго сахара, развести тремя стаканами сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, тогда снять съ огня, дать остыть, протереть туда сквозь сито полтора стакана клубники, смѣшать, процѣдить, положить въ форму и т. д.

540. Сливочное мороженое изъ земляники.

Приготовляется какъ предыдущее.

541. Сливочное мороженое изъ малины.

Приготовляется какъ № 539.

542. Мороженое яблочное.

Очистивъ десять яблоковъ, разрѣзать ихъ на части, налить двумя съ половиною стаканами воды, положить одну гвоздику, одинъ вершокъ корицы и цедру съ полулимона, разварить до мягкости, откинуть на сито, прибавить въ сокъ полтора стакана сахара, вскипятить, дать остыть, прибавить сокъ изъ полулимона и три четверти стакана шампанскаго или одну рюмку рома. Для яблочнаго мороженаго употребляются преимущественно ранеты и ананасныя яблоки, но за неимѣніемъ ихъ, можно взять и простыя яблоки.

543. Мороженое апельсинное.

Вскипятивъ четыре стакана воды съ $2^1/_2$ стаканами отертаго о цедру апельсиновъ сахара (въ кускахъ), прибавить туда сокъ изъ шести апельсиновъ, процѣдить, прибавить четверть чайной ложки лимонной соли, налить въ форму и т. д.

544. Мороженое лимонное.

Приготовляется какъ предыдущее, только изъ двухъ лимоновъ и безъ лимонной соли.

545. Мороженое ананасное.

Полфунта тертаго ананаса налить тремя стаканами воды, прибавить $1^1/_4$ стакан. сахара и сокъ изъ одного лимона, одинъ разъ вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку, затѣмъ остудить и т. д.

546. Пуншъ-глясе.

Приготовить лимонное мороженое № 544, вбить три сбитыхъ бѣлка и сбивать мороженое лопаткою до тѣхъ поръ, пока его не прибудетъ до трехъ четвертей формы, тогда прибавить одну столовую ложку мараскина, полстакана шампанскаго или полрюмки бѣлаго рома, размѣшать, наложить ложкой въ бокалы и подавать. (Приготовивъ это мороженое, ему не слѣдуетъ давать стоять болѣе пяти минутъ).

547. Розовое сливочное мороженое.

Вскипятивъ три стакана густыхъ сливокъ, всыпать въ нихъ горсть свѣжихъ розовыхъ лепестковъ, плотно закрыть кастрюлю, дать минуты три покипѣть, снять ее съ огня, остудить и процѣдить сквозь сито. Затѣмъ положить въ сливки шесть желтковъ, растертыхъ до бѣла съ полутора стаканами сахара, поставить на легкій огонь и варить, постоянно мѣшая и не давая кипѣть, пока жидкость не погустѣетъ. Тогда процѣдить сквозь частое сито, прибавить немного кошенили или кармина, растворенная въ сиропѣ, чтобъ жидкость получила прекрасный розовый цвѣтъ, перелить въ форму и вертѣть на льду до готовности.

ОТДѢЛЪ XXV.

Завтраки и закуски.

ЗАКУСКИ.

На закуску или къ завтраку подается сыръ, чухонское масло, колбасы, ветчина, сельди, кильки, миноги, семга, обварные грибы, грузди, рыжики, рѣдисъ, паюсная и зернистая икра.

Масло, подаваемое къ завтраку, должно быть сливочное, или сбитое изъ самой свѣжей сметаны; подаютъ его въ масляницѣ, также сдѣлавъ наподобіе продолговатой булки или четвероугольнаго бруска, пригладивъ ножомъ и сдѣлавъ украшенія. Для масла дѣлаются особенныя жестяныя и фаянсовыя формы, въ фунтъ, въ полфунта и въ четверть фунта. Когда масло собьютъ, вымоютъ и посолятъ, укладываютъ въ формы и выносятъ въ ледникъ; черезъ часъ его можно подавать. Но всего лучше подавать масло въ хрустальной, фарфоровой или фаянсовой масляницѣ.

Сыръ подаютъ, нарѣзавъ небольшими тоненькими ломтиками и обрѣзавъ корку; если сыръ небольшой, то подаютъ цѣлый, очистивъ хорошенько ножомъ.

Выбравъ хорошій окорокъ ветчины,— лучше брать ветчину провѣсную, некопченую — нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на тарелку. Къ ветчинѣ подаютъ горчицу и уксусъ.

Колбасу, нарѣзавъ продолговатыми кружочками, уложить на тарелку.

Также подаютъ на завтраки провѣсные соленые языки, особенно гдѣ можно достать оленьи. Нарѣзавъ языкъ ломтиками, очистить кожу, уложить на тарелку вѣнчикомъ, кладя одинъ ломтикъ на другой.

Вяленую говядину подаютъ, нарѣзавъ ломтиками.

Кильки оскрести слегка ножомъ, вычистить кишки, уложить на тарелку, звѣздочкой, головами вмѣстѣ, облить уксусомъ, сбитымъ съ прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ.

Лучшими сельдями почитаются голландскія, но онѣ довольно дороги и не всегда можно достать ихъ, особенно во внутреннихъ губерніяхъ Россіи. Можно изъ потландскихъ и русскихъ сельдей приготовлять вкусную закуску, такимъ образомъ: взявъ двѣ или три селедки, вычистить, вымыть, налить холодной водой, дать стоять часа два; потомъ, вынувъ изъ воды, положить на сито, чтобъ стекла вода; когда стечетъ вода, уложить въ какую нибудь посудину, налить молокомъ, дать стоять часовъ шесть. Вынувъ изъ молока, вымыть въ холодной водѣ, и если онѣ нужны для другого дня,

вычистить, вымыть, налить квасомъ, поставить въ холодное мѣсто. О приготовленіи сельдей на манеръ голландскихъ будетъ сказано въ заготовленіи запасовъ. Подавая селедки на завтракъ, сполоснуть, разнять на двое, вынуть кости, нарѣзать кусочками, сложить опять селедку, какъ она была цѣлая, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ и мелко накрошеннымъ зеленымъ лукомъ. Обкладываютъ также лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками.

Миноги, уложивъ на тарелку, подаютъ съ уксусомъ.

Семгу и лососину, нарѣзавъ небольшими кусочками, уложить на тарелку. Обыкновенно ставятъ на столъ судокъ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и другими приправами, такъ что всякій можетъ приготовить ее по своему вкусу.

Копченую и провѣсную рыбу, какъ-то: балыкъ, семгу, лососину и бѣлорыбицу, подаютъ, нарѣзавъ небольшими ломтиками.

Копченыя сельди, ряпушку, шамаю и другую мелкую рыбу, содравъ кожу и вычистивъ кишки, укладываютъ на тарелку звѣздочкой, головами вмѣстѣ.

Зернистую икру, осетровую, бѣлужью и изъ другихъ рыбъ, положивъ на тарелку, посыпать перцемъ и мелко накрошеннымъ зеленымъ лукомъ, а за неимѣніемъ зеленаго лука, мелкоизрубленнымъ рѣпчатымъ.

Паюсную икру подаютъ, нарѣзавъ кусочками.

Грузди и рыжики, вынувъ изъ разсола, выполоскать въ квасу, дать стечь водѣ, уложить на тарелку, обсыпать мелко искрошеннымъ лукомъ.

Обварные грибы подаютъ просто, ничѣмъ не приправляя.

Рѣдьку паровую, очистивъ слегка, обрѣзать ботву, уложить на тарелку.

ПРОСТЫЕ ЗАВТРАКИ.

Завтраки можно подавать дорогіе и дешевые: опишемъ сначала дешевые завтраки.

Бутеръ-бродъ. Нарѣзавъ пеклеваннаго, чернаго или ситнаго хлѣба, намазать свѣжимъ чухонскимъ масломъ; потомъ нарѣзать тоненькихъ пластинокъ солонины, ветчины или сыру и положить на масло.

Сварить или испечь въ горшкѣ картофель, подавать горячій, съ чухонскимъ масломъ, не очищая кожу.

Лѣтомъ, яйца въ смятку.

Изъ остатковъ жареной телятины, баранины или говядины приготовить винигретъ.

Жареную телятину или говядину, нарѣзавъ тоненькими ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Подавать просто или съ слѣдующимъ соусомъ: взять варенаго картофеля, протереть сквозь рѣшето, положить ложку или двѣ чухонскаго масла, смотря по количеству картофеля, развести немного молокомъ или бульономъ, прокипятить, выложить на блюдо, обложить поджаренной телятиной. Также можно подавать поджаренную телятину или говядину съ такимъ соусомъ: взять ложку муки и ложку масла, под-

жарить до красна, развести бульономъ, положить лавроваго листа, перца, мушкатнаго орѣха, соли и немного уксусу, вскипятить, облить поджаренное мясо. Кому угодно, можетъ подцвѣтить соусъ подожженнымъ сахаромъ и положить въ него каперцевъ или лимона, нарѣзаннаго кружками.

Вымывъ телячью печенку, налить снятымъ молокомъ, поставить на ночь въ холодное мѣсто. Когда будетъ приготовляться завтракъ, вынуть печенку изъ молока, вымыть холодной водой, нарѣзать ломтиками, толщиною въ палецъ; одно яйцо и двѣ ложки сливокъ, смѣшать вмѣстѣ, обвалять печенку, обсыпать сухарями, обжарить въ коровьемъ маслѣ, облить краснымъ соусомъ, приготовивъ какъ выше сказано. Надобно замѣтить, что печенку держать въ молокѣ нельзя болѣе сутокъ.

Если есть остатки варенаго или жаренаго мяса, изрубить мелко, обжарить въ маслѣ, прибавить круто сваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ, сдѣлать пирожки изъ кислаго или прѣснаго тѣста; когда будутъ готовы, подавать къ завтраку.

Взять баранью голову съ ножками, обварить, вымыть, намочить съ вечера въ холодной водѣ. Поутру положить въ кастрюлю или горшокъ, варить до готовности, когда поспѣетъ, вынуть изъ бульона, выбрать кости изъ головы и изъ ножекъ, вынуть мозгъ, языкъ очистить, нарѣзать кружочками, уложить все на блюдо. Потомъ взять чайную чашку сметаны и ложку тертаго хрѣна, смѣшать, облить головку.

Въ русскихъ домахъ, гдѣ образъ жизни мало измѣна завтракъ горячіе пироги — пряженики, ватрушки, блины и оладьи.

Также подаютъ на завтракъ постныя и скоромныя селянки. Вотъ настоящая русская селянка: нарѣзавъ небольшими кусочками мягкой говядины, смотря по числу семейства, два или три фунта, на два фунта говядины искрошить одну луковицу и пять огурцовъ, очистивъ съ нихъ кожу, положить все вмѣстѣ на глубокую сковороду, поставить въ печь, когда она уже протопилась, подливъ стаканъ воды, посолить, посыпать перцемъ. Когда случаются соленые рыжики или грузди, взять фунтъ, искрошить или изрубить, положить въ селянку. Давъ селянкѣ хорошо увариться, мѣшая по временамъ ложкой, выложить на глубокое блюдо.

ЗВАНЫЕ ЗАВТРАКИ *).

Въ Россіи званые завтраки въ большомъ употребленіи; къ этому есть много предлоговъ, какъ-то: приходскій праздникъ, имянины, новоселье и много другихъ случаевъ, когда, вмѣсто обѣда, дѣлаютъ закуску. Обѣдъ стоитъ гораздо дороже, надобно больше мѣста, посуды и прислуги. Въ приходскій праздникъ или имянины зовутъ гостей на закуску отъ обѣдни, или по предварительному приглашенію. Столъ накрываютъ до гостей; на одинъ столъ ставятъ водку и закуску изъ сыра,

*) Déjeuner—dîner.

масла, сельдей и другихъ закусокъ *); другой столъ уставляютъ разными кушаньями, горячими и холодными, въ числѣ которыхъ обыкновенно находится кулебяка; даже часто зовутъ гостей на пирогъ, какъ на масляной приглашаютъ на блины. Когда нельзя достать хорошей рыбы, кулебяку замѣняютъ круглымъ или колбовымъ пирогомъ, а иногда паштетомъ.

548. Кулебяка.

Взять 2½ фунта хорошей крупичатой муки, сдѣлать опару съ вечера. Влить въ квашенку два стакана воды, не горячѣе парного молока, всыпать полфунта муки, разбить хорошенько, чтобъ не было комковъ, положить двѣ ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто. Поутру, когда опара поднимется, замѣсить тѣсто, положить въ него полфунта масла и три яйца, посолить, вымѣшивать хорошенько веселкою, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ веселки и отъ краевъ квашенки; тогда, поставивъ на печь, дать тѣсту подняться, а когда поднимется, побивъ веселкою, дать еще разъ подняться, выложить на лотокъ или на столъ, перевалять раза два или три. Между тѣмъ приготовить слѣдующую начинку: сварить четверть фунта размоченной вязиги, мелко изрубить, смѣшать съ восьмью рубленными яйцами, посолить, посыпать перцу, мушкатнаго орѣха, положить масла. Рыбу для кулебяки употребляютъ какую

*) См. закуски.

кто любитъ, но самая лучшая и болѣе другихъ приличная — свѣжая или малосольная осетрина, сигъ, лососина и бѣлорыбица. Дѣлаютъ также кулебяки съ угрями и сигами. Когда все готово, разсучить тѣсто въ два пальца толщиною, наложить слой начинки, на начинку положить рыбу, если это бѣлорыбица, семга или осетрина, снять кожу, нарѣзать квадратными кусочками, толщиною пальца въ два; сверху засыпать тою же начинкою, а если желаютъ имѣть кулебяку полнѣе, положить другой рядъ рыбы, засыпать начинкой, защипать, вымазать яйцомъ, посыпать сухарями, посадить въ печь. Приготовляютъ для кулебяки еще слѣдующую начинку: сваривъ на водѣ густую рисовую кашу, положить въ нее крутосваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ, масла и соли, перемѣшать хорошенько. Если кулебяка постная, то на 2½ фунта муки положить въ тѣсто четверть фунта орѣховаго или маковаго масла. Постную начинку приготовляютъ такимъ образомъ: взять щуку, судака или сига, содрать кожу, выбрать кости, истолочь мясо, посолить, скатать лепешку, поджарить на сковородѣ въ орѣховомъ маслѣ, изрубить, прибавить мелко накрошеннаго луку, перцу и мушкатнаго орѣха, положить орѣховаго масла, перемѣшать хорошенько вмѣстѣ съ вязигой, далѣе поступать, какъ сказано выше. Когда кулебяку вынешь изъ печи, обтереть чистымъ полотенцемъ и вымазать масломъ.

549. Круглый пирогъ.

Снять бѣлое мясо съ одной курицы, потомъ положить

ее въ кастрюлю, налить водой, поставить вариться, прибавить по полукорню петрушки, мокрови, пустарнака и одну луковицу, посолить, положить ложку чухонскаго масла; воды налить столько, чтобъ она покрыла только курицу. Изъ бѣлаго мяса сдѣлать слѣдующій фаршъ: очистивъ мясо отъ жилокъ, изрубить, положить въ ступку, истолочь мягко, прибавить ложку чухонскаго масла, одну столовую ложку толченыхъ сухарей, одно сырое яйцо, мушкатнаго орѣха и соли; перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, надѣлать фрикаделей, или скатавъ въ видѣ колбасы, завернуть въ чистую холстину, сварить въ бульонѣ, а когда поспѣетъ, нарѣзать кружочками или вырѣзать ножомъ разныя фигурныя штучки. Отваривъ курицу до половины готовности, вынуть изъ бульона, разнять на части. Между тѣмъ приготовить начинку: нарѣзавъ мягкой говядины, или телятины (одинъ фунтъ), изрубить мягко, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, порубить еще, приправить мушкатнымъ орѣхомъ, перцемъ и солью. Пять круто сваренныхъ яицъ изрубить мелко, смѣшать съ рубленной говядиной. Тѣсто приготовить такимъ образомъ: фунтъ растопленнаго коровьяго масла растереть до бѣла. Взять одно яйцо и одинъ желтокъ, сбить ложкой, прибавить въ яйцо одинъ стаканъ сливокъ, по немногу мушкатнаго цвѣта и кардамона, всыпать муки, вымѣшать, положить туда же масло; замѣсивъ довольно крутое тѣсто, вымѣсить хорошенько, умять руками и бить скалкою полчаса. Раскатавъ тѣсто, толщиною въ палецъ, положить на глубокое блюдо, жестяное или мѣдное, на тѣсто насыпать слой начинки,

положить половину разнятой на части курицы и половину фарша, засыпать начинкою; потомъ положить оставшуюся курицу и фаршъ, засыпать остальной начинкой. Наконецъ дать пирогу круглую форму, загибая всѣ складки въ одну сторону, оставя на верху отверзтіе въ чайное блюдце, обрѣзать лишнее тѣсто, закрыть отверзтіе кружкомъ изъ того же тѣста, защипать веревочкой; съ боковъ по скадкамъ также защипать веревочкой. Сдѣлавъ на пирогѣ украшенія изъ тѣста, вымазать пирогъ сырыми яйцами, обсыпать сухарями, посадить въ печь. Если пирогъ приготовляется изъ цыплятъ, то, вскипятивъ ихъ раза три въ бульонѣ, вынуть, разнять на части, а фаршъ приготовить изъ телятины. Когда пирогъ поспѣетъ, вынуть изъ печи, вырѣзать въ срединѣ кружокъ, влить чайную чашку бульона, въ которомъ варилась курица, закрыть опять вырѣзаннымъ кружкомъ, положить пирогъ на фаянсовое блюдо, подавать горячій. Приготовляя пирогъ, положить сначала на мѣдное или жестяное блюдо листъ бумаги, вымазанный масломъ, чтобъ послѣ пирогъ лучше снялся.

550. Блюдо изъ телятины, собственно для закуски приготовляемое.

Взять отъ мякоти одинъ фунтъ жареной телятины и глубокую тарелку варенаго картофеля; телятину изрубить, картофель протереть сквозь рѣшето. Очистить двѣ вымоченныя въ молокѣ селедки, вымыть въ холодной водѣ, содрать кожу, выбрать кости, нарѣзать малень-

*

ОТДѢЛЪ XXVI.

Прохладительные напитки.

553. Квасъ.

Взять пятнадцать фунтовъ солоду, двадцать пять фунтовъ ржаной муки, два фунта пшеничной и два фунта гречневой. Сначала положить въ кадку солодъ, смочить теплой водой, потомъ развести жидко кипяткомъ, всыпать ржаную, пшеничную и гречневую муку, вымѣшать весломъ, чтобъ вышло густое тѣсто, дать посолодѣть съ часъ и влить еще кипятку столько, пока можно будетъ мѣшать весломъ свободно, положить немного соли и вымѣшать хорошенько. Когда вытопится печь, выложить тѣсто въ корчаги, поставить въ печь, оставить до слѣдующаго утра. На другой день, вынувъ корчаги изъ печи, налить кипяткомъ, дать постоять часа два. Между тѣмъ приготовить чистую кадку, ведеръ въ двадцать; лѣтомъ поставить на погребѣ, а зимой въ холодной кухнѣ, выложить изъ корчагъ тѣсто,

развести холодной водой, оставить на сутки или болѣе; впродолженіе этого времени вымѣшать нѣсколько разъ весломъ. Потомъ приготовить чистые боченки, слить въ нихъ сквозь сито квасъ, не захватывая гущи. Взять три стакана молодого квасу, подбить пшеничной мукой, положить три ложки хорошихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, влить еще стакана три квасу, вымѣшать; когда поднимется, процѣдить сквозь сито, вылить въ боченки съ квасомъ, положить въ каждый боченокъ по пучку обвареной мяты. Давъ хорошо забродить квасу, спустить боченки на ледъ. На гущу, оставшуюся послѣ квасу, налить опять столько же воды, и дать стоять двои сутки, потомъ слить въ боченки и запустить. Второй квасъ также будетъ порядочный и годится для служителей.

554. Кислыя щи.

Взять полпуда муки ржаной, десять фунтовъ ржаного солоду, два фунта муки пшеничной, два фунта гречневой. Всыпавъ солодъ въ кадку, смочить теплой водой, потомъ всыпать муку, вливать понемногу кипятку и вымѣшивать весломъ. Должно влить воды столько, чтобъ растворъ сдѣлался довольно жидокъ. Между тѣмъ раскалить нѣсколько камней до красна, положить въ кадку, съ тѣстомъ; лѣтомъ вынести кадку въ погребъ, а зимою въ холодный чуланъ, положить въ затворъ немного соли, чтобъ онъ не прокисъ, дать остыть, развести холодной водой. Давъ суслу устояться, слить въ боченокъ,

потомъ взять сусла, подбить пшеничной мукой, положить чайную чашку дрожжей, дать опарѣ взойдти, процѣдить сквозь сито, вылить въ боченокъ. Когда кислыя щи начнутъ бродить, поставить боченокъ въ ледъ, или разлить въ бутылки, хорошо закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

555. Медъ сахарный.

Распустить десять фунтовъ бѣлаго или желтаго сахарнаго песку въ двухъ ведрахъ воды, вылить въ мѣдный, хорошо вылуженный котелъ, поставить на огонь, варить часъ, снимая пѣну, потомъ процѣдить, поставить въ холодное мѣсто, дать стоять сутки, чтобъ медъ хорошо отстоялся. Черезъ сутки слить чистое въ котелъ, завязать въ холстинку горсть хмѣлю, положить въ медъ, поставить котелъ на огонь. Когда медъ довольно уварится, положить два золотника фіялковаго корня, крупно истолченнаго, два золотника кардамону и золотникъ гвоздики, дать еще кипѣть полчаса, потомъ вынуть хмѣль, вылить медъ въ чистую кадочку. Взять стаканъ сваренаго меду, подбить ложкою пшеничной муки, положить двѣ ложки дрожжей, дать подняться; а когда медъ остынетъ до теплоты парного молока, положить приголовокъ. Давъ забродить, слить въ боченокъ, поставить въ холодное мѣсто, влить три золотника разваренаго въ водѣ осетроваго клею, и, давъ меду устояться, разлить въ бутылки, положивъ въ каждую бутылку по одной или по двѣ изюминки, закупорить бутылки какъ можно крѣпче.

556. Клюквенный морсъ.

Выжать сокъ изъ одного фунта клюквы, подливая понемногу воды, потомъ прибавить еще холодной воды, чтобъ всего составилось восемь стакановъ и прибавить полтора стакана мелкаго сахара, размѣшать. Можно также приготовить слѣдующимъ образомъ: разваривъ одинъ фунтъ клюквы въ шести стаканахъ воды съ полувершкомъ ванили, процѣдить, выжать, прибавить три стакана воды, вскипяченной съ полутора стаканами сахара.

557. Оршадъ изъ миндаля.

Оршадъ приготовляется такимъ образомъ: взявъ фунтъ сладкаго и 1/8 фунта горькаго миндаля, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть сухимъ полотенцемъ, истолочь въ мраморной ступкѣ, подливая немного воды, чтобъ миндаль не маслился. Потомъ взять двѣ бутылки отварной воды, развести миндаль, процѣдивъ сквозь салфетку, выжать; снова положить миндаль въ ступку, еще потолочь, развести миндальнымъ молокомъ, процѣдить и выжать, повторить это раза три. Когда молоко будетъ готово, прибавить полфунта сахара, двѣ ложки померанцевой или розовой воды, разлить въ бутылки, поставить на ледъ. На вышеупомянутое количество миндаля можно положить три бутылки воды, но тогда оршадъ будетъ жиже и не такъ вкусенъ.

558. Лимонадъ.

Стереть съ четырехъ лимоновъ на сахаръ цедру, на-

лить тремя бутылками кипятку, накрыть, дать постоять. Между тѣмъ очистить съ четырехъ лимоновъ бѣлую кожу, нарѣзать кружками, выбрать сѣмяна, размять ложкой, выдавить сквозь салфетку, сокъ вылить въ воду съ цедрой, прибавить полфунта сахара. Когда сахаръ распустится и лимонадъ остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, дать постоять часъ, чтобъ лимонадъ отстоялся, потомъ разлить въ бытылки, поставить на ледъ. Иногда прибавляютъ въ лимонадъ рейнвейну или другаго хорошаго вина, рюмки по двѣ на бутылку. Если захотите имѣть поддвѣченный лимонадъ, влить на каждую бутылку лимонаду по двѣ рюмки портвейну или медоку.

559. Лимонадъ простой.

Изрѣзать четыре лимона въ кружки, выбрать сѣмячки, положить въ кастрюлю, влить три бутылки воды, прибавить полфунта сахара, уварить на огнѣ, чтобъ выкипѣло около трети; тогда процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки, поставить въ ледъ.

560. Лимонадъ приготовленный безъ лимоновъ.

За неимѣніемъ свѣжихъ лимоновъ, взять бутылку бѣлаго винограднаго вина, двѣ бутылки воды, сахару по вкусу, размѣшать, чтобъ разошелся сахаръ, прибавить цитронной эссенціи, по пяти капель на бутылку, процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки, поставить на ледъ.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Горячіе напитки.

561. Шоколадъ.

Растереть шесть желтковъ съ 1/3 стакана мелкаго сахара, прибавить одну плитку тертаго шоколада, развести шестью стаканами вскипяченнаго теплаго молока или сливокъ (можно также поступить наоборотъ, т. е. въ молоко положить желтки съ сахаромъ и шоколадомъ), поставить на плиту и бить метелкою, не давая однако же кипѣть, пока не погустѣетъ и не поднимется густая пѣна; тогда разлить въ чашки.

562. Глинтвейнъ.

Вскипятивъ одну бутылку медока или лафита съ 3/4—1 фунт. сахара, пятнадцатью штуками очищеннаго кардамона, двадцатью штуками гвоздики, однимъ верхкомъ корицы и полчайной ложки мушкатнаго цвѣта, процѣдить и подавать.

563. Пуншъ изъ апельсиновъ.

Одинъ фунтъ неколатаго сахара отереть о цедру трехъ апельсиновъ, налить полутора бутылками рейнвейна и 1/2—1 стакан. самаго лучшаго рома (кто желаетъ), выжать туда сокъ изъ десяти апельсиновъ и дать совершенно распуститься сахару, тогда процѣдить сквозь салфетку и разлить въ бутылки.

564. Пуншъ обыкновенный.

Взять 2/3—3/4 стакана чаю или кипятку, положить 3—5 кусковъ сахара, дать ему распуститься, прибавить 1/3—1/4 стакана рома, сокъ изъ четверти лимона и немного лимонной цедры.

565. Жжонка.

Наливъ въ кастрюлю бутылку шампанскаго, поставить на плиту, положить два стакана мелкаго сахара; когда онъ распустится, влить одинъ стаканъ коньяку, дать вскипѣть; затѣмъ снять съ огня, остудить, положить на кастрюлю рѣшетку, а на нее кусокъ сахару съ полфунта, облить его ромомъ и зажечь, подливая рому до тѣхъ поръ, пока не согрѣется жидкость въ кастрюлѣ.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Наливки, водки, ликеры и шиповки.

а. НАЛИВКИ.

Наливки дѣлаются изъ разныхъ плодовъ и ягодъ, наливаютъ ихъ хлѣбнымъ виномъ и французскою водкою, пополамъ съ виноградным виномъ. Хлѣбное вино должно сначала очистить, чтобъ не было въ немъ противнаго запаха, который заглушаетъ ароматъ плодовъ и ягодъ. Вино очищаютъ разными способами; вотъ два простые и удобные способа: взять березовыхъ углей, пережечь, сложить въ корчагу, закрыть плотно, потомъ истолочь не очень мелко. Всыпавъ немного менѣе половины боченка угольевъ, налить до полна виномъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ, дать стоять недѣлю, каждый день взбалтывая; потомъ, сливъ вино, пропустить сквозь суконный кошель. Второй способъ очищать вино слѣдующій: взять щавелю, когда листья и стволы его затвердѣли и къ употребленію въ пищу сдѣлались уже

не годны. Набравъ травы съ стволами, щавель изрѣзать крупновато, насыпать половину бутылки или боченка, налить пѣннымъ виномъ, поставить въ теплое мѣсто, или на солнце, дать стоять недѣли двѣ; вино получитъ желтоватый цвѣтъ и запахъ французской водки.

566. **Наливка изъ смородины.**

Оборвать черную смородину съ вѣточекъ, выполоскать, откинуть на сито; когда стечетъ вода, всыпать въ бутыль, чтобъ ягодъ было полбутыли, налить полную бутыль хлѣбнымъ очищеннымъ виномъ, поставить въ сухой погребъ или кладовую, но не на солнце, какъ дѣлаютъ это обыкновенно. Дать стоять два или три мѣсяца, потомъ слить сквозь чистую холстину съ ягодъ, разсиропить по вкусу сахаромъ, разлить въ бутылки. Сливъ наливку, ягоды сложить въ холстинный мѣшокъ, размять и выжать до суха, дать отстояться, а ягоды налить водою; ихъ можно употребить на уксусъ.

Всѣ наливки дѣлаются точно также, какъ сказано выше. Можно дѣлать наливку, смѣшивая ягоды, напримѣръ: взять по ровной части морошки и рябины, всыпать въ бутыль, налить виномъ и поступать, какъ сказано о смородинѣ. Малину смѣшиваютъ пополамъ съ костяникой.

567. **Вишневка.**

Взять вишень, выбрать изъ нихъ косточки, истолочь ихъ въ ступкѣ, положить вмѣстѣ съ вишнями въ бутыль, чтобъ было вишень и косточекъ полбутылки, вытекшій изъ вишень сокъ слить туда же, налить виномъ, поставить въ погребъ, а далѣе поступать, какъ сказано о наливкѣ изъ смородины. Изъ сливъ, персиковъ и абрикосовъ, дѣлаются наливки точно также, какъ изъ вишень, то есть выбрать кости, истолочь и потомъ сложить вмѣстѣ съ плодами въ бутыль или боченокъ.

Ь. ВОДКИ.

568. **Горькая водка.**

Взять трифоли и золототысячнику по четверти фунта, померанцевыхъ орѣшковъ двѣнадцать золотниковъ; искрошить траву крупно и вмѣстѣ съ орѣшками положить въ бутыль; налить на это ведро очищеннаго хлѣбнаго вина, дать стоять двѣ недѣли въ тепломъ мѣстѣ, потомъ перегонять черезъ кубъ. Если захочешь, можно подкрасить водку въ розовый или фіолетовый цвѣтъ, о чемъ будетъ сказано ниже.

569. **Желудочная водка.**

Взять инбирю и кишнишу по четверти фунта, гвоздики $^1/_8$ фунта, мушкатнаго цвѣта шесть золотниковъ, шафрану четверть золотника, мирры три золотника, бобровой струи полтора золотника, истолочь, перемѣшать все вмѣстѣ, сложить въ бутыль, влить полведра вина, дать настояться, потомъ перегнать черезъ кубъ.

570. Анисовая водка.

На ведро хлѣбнаго очищеннаго вина, положить фунтъ анису, настаивать въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, а потомъ перегнать черезъ кубъ и, разсыропивъ по вкусу, разлить въ бутылки.

571. Можжевеловая водка.

Взять ведро очищеннаго вина, положить фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, истолочь ихъ въ ступкѣ, дать настояться, перегнать черезъ кубъ, подсластить и разлить въ бутылки.

с. ЛИКЕРЫ.

572. Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Взять померанцевыхъ цвѣтовъ, налить спиртомъ, выгнаннымъ изъ французской водки, прибавить третью часть противъ спирта воды, т. е. двѣ части спирту и одну часть воды, дать стоять до тѣхъ поръ, пока ликеръ приметъ запахъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Тогда процѣдить, разсыропить, полагая на штофъ ликеру два фунта сахара.

573. Шоколадный ликеръ.

Взять восемь стакановъ французской водки, прибавить два стакана воды, всыпать четверть фунта толченаго шоколада и полфунта толченаго сахара, слить

въ бутыль, поставить въ тепломъ мѣстѣ, дать стоять десять дней, потомъ процѣдить; если угодно, можно прибавить еще сахару; разлить въ бутылки.

Приготовляя дома водки, ликеры и наливки, кромѣ куба, должно имѣть нѣсколько суконныхъ кошелей, для процѣживанія. Кошели дѣлаются изъ толстаго сѣраго сукна, конусообразной фигуры, въ видѣ сахарной головы. Обративъ конусомъ внизъ, пришить къ четыремъ сторонамъ въ равномъ другъ отъ друга разстояніи четыре петельки, прикрѣпить къ нимъ веревочки, сравнять и связать вверху всѣ четыре веревочки вмѣстѣ; вложить крестообразно двѣ палочки, чтобы концы палочекъ пришлись противъ петелекъ и привѣсить къ потолку. Когда нужно будетъ пропускать водку, наливку или уксусъ, всыпать въ кошель два пригоршня толченыхъ березовыхъ углей, подставить подъ кошель посудину, налить ее до полна. Сначала потечетъ пропускаемая жидкость скоро и будетъ мутная; продолжать подливать въ кошель, чтобъ онъ былъ полонъ, пока жидкость очистится и потечетъ тонкой струей; чтобъ узнать, совсѣмъ ли очистилась жидкость, налить въ рюмочку и посмотрѣть къ свѣту; если жидкость чиста, поставить подъ кошель чистую посудину и продолжать пропускать. Гдѣ нельзя достать водочистительной машины, вышеупомянутымъ способомъ можно очищать воду, онъ даже превосходитъ водочистительныя машины.

Подкрашивать водки можно слѣдующими безвредными красками: для зеленаго цвѣта взять фунта два шпината, перебрать, выполоскать, истолочь, сложить въ

бутыль; на два фунта шпината, влить двѣ бутылки очищеннаго вина, дать стоять въ прохладномъ мѣстѣ нѣсколько дней, потомъ процѣдить, выжать, разлить въ бутылки, сохранять для употребленія. Въ синій цвѣтъ подкрашиваютъ настоянными въ винѣ васильковыми цвѣтами. Въ желтый — шафранною настойкою. Въ алый и розовый цвѣта — кошенилью, или какъ называютъ ее иначе, канцелярнымъ сѣменемъ: взять лучшей кошенили 16 золотниковъ, положить въ тазикъ, налить бутылку воды, прибавить по восьми золотниковъ квасцовъ и кремортартару, мелкоистолченныхъ, дать вскипѣть разъ двѣнадцать, положить въ краску шесть золотниковъ сахара, прокипятить. Потомъ попробовать, готова ли краска: взять нѣсколько капель краски, положить на бѣлую бумагу, если краска не расплывается, то значитъ, что она готова. Тогда слить въ фаянсовую чашку, простудить, процѣдить сквозь салфетку и слить въ бутылку. Въ фіолетовый цвѣтъ подкрашиваютъ шелухою отъ подсолнечниковыхъ ядеръ, настоявъ ихъ очищеннымъ виномъ. Въ коричневый цвѣтъ, настойкою изъ померанцевыхъ орѣшковъ или пережженнымъ сахаромъ.

574. **Ликеръ изъ бадьяна.**

Истолочь ¼ фунта бадьяну, всыпать въ бутылки, налить ½ ведра очищеннаго вина, поставить въ теплое мѣсто или на солнце на двѣ недѣли, потомъ процѣдить, перегнать черезъ кубъ, размѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ

шести фунтовъ сахара и четырехъ стакановъ воды, и разлить въ бутылки.

575. **Ликеръ вишневый или кюрассо.**

Приготовляется какъ предыдущій, съ тою только разницею, что взять 20—30 косточекъ, истолочь и положить въ кипящій сиропъ незадолго передъ тѣмъ какъ снять его съ огня.

---

d. ШИПОВКИ.

Шиповки приготовляются, подобно наливкамъ, изъ всѣхъ ягодъ и плодовъ, но онѣ нѣжнѣе вкусомъ, слаще и шипятъ какъ шампанское. Ихъ нужно приготовлять изъ самыхъ свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ и французской или такъ называемой старой водки, которую можно получать только въ западныхъ губерніяхъ. Шиповки приготовляются слѣдующимъ образомъ: налить въ стеклянныя большія бутыли 14 бутылокъ холодной воды, въ которой предварительно распущено 7 фунтовъ хорошаго мелкаго сахара, всыпать 7 фунтовъ свѣжихъ, зрѣлыхъ, очищенныхъ ягодъ или фруктовъ, прибавить двѣ бутылки французской или старой водки, взболтать нѣсколько разъ бутыли, завязать ихъ горлышко тонкими холщевыми тряпочками и поставить на 12 сутокъ въ теплое мѣсто, а еще лучше на окно на солнце. Втеченіе этого времени нужно каждое утро по нѣсколько разъ взбалтывать бутыль или осторожно перемѣши-

*

вать палочкою ягоды въ бутыляхъ, однако же, не раздавливая ихъ. По прошествіи этого времени (когда ягоды начнутъ подниматься и опускаться въ бутыляхъ, что служитъ доказательствомъ готовности шиповки), нужно процѣдить жидкость чрезъ сложенную вчетверо салфетку въ другую бутыль и поставить на трое сутокъ на ледъ. По истеченіи этого времени, когда шипока устоится, слить ее, разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго (другія будутъ лопаться), не наливая до полна, закупорить вываренными предварительно пробками, забивая ихъ колотушкою и перевязывая тонкою проволокою или веревочкою (какъ шампанское), засмолить и поставить бутыли въ холодное мѣсто, только не на ледъ, воткнувъ ихъ горлышками въ песокъ. Оставить такъ на $1^1/_2$—2 мѣсяца. Самыя лучшія шиповки приготовляются изъ черной и красной смородины, малины, зрѣлаго крыжовника и проч.

Примѣчаніе 1. Сокъ, выжатый изъ остающихся ягодъ нельзя смѣшивать съ процѣженною шиповкою, какъ это дѣлается при наливкахъ.

Примѣчаніе 2. Если втеченіе двухъ послѣднихъ мѣсяцевъ по приготовленіи шиповки, лопнетъ бутылка, то это доказываетъ, что она готова; если же шиповка разлита въ простыя бутылки, а не изъ подъ шампанскаго или если онѣ дурно закупорены, то можетъ полопаться много бутылокъ.

Примѣчаніе 3. Шиповки сохраняются не дольше трехъ мѣсяцевъ.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Уксусъ.

576. Домашній уксусъ.

Если послѣ очищенія хлѣбнаго вина, уголь не будетъ перегоняться, то налить, смотря по пропорціи угольевъ, холодной воды, дать стоять недѣли двѣ; потомъ сцѣдить, пропустить сквозь кошель, слить въ боченокъ. Въ него можно сливать разные сладкіе остатки, складывать выжимки ягодъ изъ подъ наливки; наливъ ихъ сначала водой и давъ постоять недѣлю, прожать сквозь холстинный мѣшокъ. Если мало будетъ въ уксусѣ сладости, то положить на каждое ведро уксусу по фунту простого краснаго меду. Когда гонишь водку, погонъ также можно сливать въ уксусъ. Боченокъ съ уксусомъ должно держать зимой въ тепломъ мѣстѣ, а лѣтомъ на солнцѣ, и онъ поспѣетъ безъ всякаго заквашиванья. Отливъ уксусу потребное количество для употребленія,

опять долить боченокъ такимъ же количествомъ разныхъ остатковъ. Спитой чай, наливъ горячей водой, дать стоять ему часовъ пять, слить въ бутыль; такимъ образомъ можно всегда имѣть въ запасѣ, чѣмъ доливать уксусъ.

577. Уксусъ изъ грушъ.

Взять спѣлыхъ грушъ, изъ которыхъ обыкновенно дѣлаютъ грушевый квасъ, насыпать половину боченка, налить холодной водой, поставить боченокъ въ кладовую, дать постоять недѣль шесть. Потомъ сцѣдить изъ боченка уксусъ въ ушатъ, или кадочку, вытрясти груши, истолочь въ ступкѣ, или изрубить сѣчкой, выжать сквозь холстинный мѣшокъ, смѣшать съ слитымъ уксусомъ, влить опять въ боченокъ; прибавить на каждое ведро грушеваго уксуса по бутылкѣ пѣннаго вина и по фунту меду, держать въ тепломъ мѣстѣ.

578. Уксусъ изъ ягодъ.

Если случится виноградное окисшее вино, то, насыпавъ половину бутылки спѣлаго крыжовника налить окисшимъ виномъ, поставить на солнце. Недѣли черезъ три выйдетъ прекрасный уксусъ; тогда, сливъ уксусъ, прожать ягоды сквозь холстинный мѣшокъ, слить опять въ бутыль, дать отстояться и разлить въ бутылки.

579. Уксусъ розовый.

Взять два фунта розовыхъ цвѣтовъ, налить восьмью фунтами крѣпкаго уксуса, дать стоять сутки трои; потомъ перегнать черезъ кубъ. Въ этотъ передвоенный уксусъ, положить полфунта свѣжихъ розовыхъ цвѣтовъ, настаивать, пока уксусъ не приметъ розовый цвѣтъ; тогда пропустивъ сквозь кошель, разлить въ бутылки.

580. Эстрагонный уксусъ.

Взять полфунта свѣжаго эстрагона, пять луковицъ чесноку, золотникъ гвоздики, чабру и перечной мяты по 1/8 фунта. Эстрагонъ, чаберъ и мяту ощипать со стеблей, чеснокъ разнять на зубки, сложить все вмѣстѣ въ бутыль, налить шестью штофами хорошаго уксуса, поставить на солнце, дать стоять мѣсяцъ. Потомъ слить уксусъ, выжать травы, пропустить сквозь кошель и разлить въ бутылки.

581. Уксусный порошекъ.

Взять виннаго камня, положить въ хорошій крѣпкій уксусъ, дней на десять; вынувъ изъ уксуса, высушить на солнце. Потомъ опять положить на столько же дней въ свѣжій уксусъ. По прошествіи означеннаго времени вынуть, и, высушивъ на солнцѣ, истолочь въ порошокъ, сохранять для употребленія въ стеклянной банкѣ. Когда понадобится уксусъ, взять чайную ложку порошка, развести двумя рюмками виноградного вина; получится прекрасный уксусъ.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Варенье, желе, мармеладъ, сухое варенье, сиропы, морсы и пастилы.

а. ВАРЕНЬЕ.

Лучшее варенье изъ ягодъ и плодовъ варится изъ рафинада, но варятъ также изъ низкаго сорта сахара, изъ мелюса и даже изъ сахарнаго песку; но сначала его должно очистить и приготовить такимъ образомъ: взять десять стакановъ сахарнаго песку и десять стакановъ воды, поставить на огонь въ кастрюлѣ, дать кипѣть тихо часъ, снамая собравшуюся на верху пѣну, а потомъ процѣдить сквозь салфетку, поставить въ холодное мѣсто на сутки. Когда сахаръ отстоится и нечистота вся осядетъ на дно, слить осторожно чистый сиропъ, уварить до надлежащей густоты, то есть, смотря по тому, какое варенье будетъ вариться въ немъ. Тазики для варенья обыкновенно употребляютъ мѣдные;

лучше варить въ небольшихъ тазикахъ, чтобъ за одинъ разъ можно было сварить фунта четыре варенья. Сиропу приготовлять не болѣе половины тазика; когда сиропъ будетъ готовъ, положить ягоды. Мѣшать ложкою варенье никогда не должно, а только слегка потряхивать тазикъ. Собравшуюся на верху пѣну снимать до чиста. При варенiи должно наблюдать, какое варенье должно варить на легкомъ огнѣ, и какому дать больше жару. Варенье изъ нѣжныхъ плодовъ лучше варить не за одинъ разъ, а вскипятивъ раза два, дать постоять двое сутокъ, потомъ еще подварить. Для обыкновеннаго варенья можно брать фунтъ сахара и фунтъ ягодъ, а для лучшихъ сортовъ варенья полтора фунта сахара и фунтъ ягодъ. Сваривъ варенье, никогда не должно оставлять въ тазикѣ, а тотчасъ вылить въ фаянсовую чашку. Тазикъ каждый разъ, какъ варится варенье, должно чистить.

582. **Вишни съ косточками.**

Взять лучшихъ спѣлыхъ вишень четыре фунта, обрѣзать стебельки, оставить только треть ихъ, наколоть вишни острою иголкою. Потомъ взять еще два фунта вишень, истолочь и выжать изъ нихъ сокъ сквозь чистую холстину, дать отстояться, смѣрять чайной чашкою; если соку четыре чашки, влить въ него еще три чашки воды. Истолочь пять фунтовъ сахара, всыпать въ тазикъ, влить туда же вишенный сокъ, поставить на огонь; когда сиропъ начнетъ кипѣть, положить вишни и варить на легкомъ огнѣ полчаса, чтобъ варенье кипѣло

тихимъ ключомъ, затѣмъ вылить въ фаянсовую чашку и дать стоять сутки двои. Наконецъ слить сиропъ, уварить до надлежащей густоты, положить въ него вишни, вскипятить раза два, вылить въ чашку, дать стоять сутки, а потомъ сложить въ банки.

583. Сливы.

Сливы варятъ спѣлыя и зеленыя. Взявъ спѣлыхъ желтыхъ или бѣлыхъ сливъ, наколоть острою иголкою, налить кипяткомъ и дать имъ такъ остыть, потомъ откинуть на сито, чтобъ стекла вода. На четыре фунта сливъ взять пять фунтовъ сахара и десять чашекъ воды, поставить на огонь и снимать пѣну. Когда сиропъ готовъ, положить сливы, дать прокипѣть раза два, вылить въ чашку, поставить въ холодное мѣсто сутки на двои. Потомъ слить сиропъ, поставить на огонь, уварить, положить въ него сливы, кипятить на легкомъ огнѣ полчаса, вылить въ фаянсовую чашку, дать постоять сутки, сложить въ банки. Зеленыя сливы варятъ точно также.

584. Абрикосы.

Вынувъ изъ абрикосовъ косточки, взять на каждый фунтъ абрикосовъ по фунту съ четвертью сахара и по двѣ чашки воды на фунтъ сахара, приготовить сиропъ. Когда сиропъ закипитъ, положить абрикосы, вскипятить раза два, вылить въ фаянсовую чашку, дать постоять сутки двое въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ, сливъ осторожно сиропъ, поваривъ полчаса, положить въ него

абрикосы, вскипятить раза три, слить въ чашку. Иногда нужно бываетъ подваривать абрикосы въ третій разъ. Сваривъ абрикосы, дать постоять имъ сутки, сложить въ банки.

585. Лимоны.

Взять пять или шесть лимоновъ, вырѣзать жестяной трубочкой или перочиннымъ ножичкомъ сѣмяна, нарѣзать на кожѣ винтообразно полоску или нѣсколько кружочковъ, положить лимоны въ какую нибудь посудину, налить холодной водой, дать стоять трое сутокъ, перемѣняя каждыя сутки воду. Лимоны для этого должно выбирать толстокожіе. Потомъ положить лимоны въ тазикъ, варить до тѣхъ поръ, пока кожа на нихъ сдѣлается мягка, тогда откинуть на сито, чтобъ стекла вода. Взять пять фунтовъ сахара и двѣнадцать чайныхъ чашекъ воды, приготовить сиропъ, а когда закипитъ, снять пѣну, положить лимоны, варить на тихомъ огнѣ часъ, потомъ положить въ фаянсовую чашку, поставить въ холодное мѣсто, дать стоять нѣсколько дней. Черезъ три или четыре дня, слить въ тазикъ сиропъ, положить туда же лимоны, и, уваривъ сиропъ до надлежащей густоты, слить въ чашку, остудить, сложить въ банки.

586. Малина.

Малины три рода, красная, бѣлая и черная; для варенья употребляютъ болѣе красную. Малину варятъ разными манерами, но главное, когда нужно варить ма-

лину, то должно собирать ее въ хорошую, сухую погоду; малина, собранная въ сырую погоду или вскорѣ послѣ дождя, при варенiи почти всегда разваривается. Собравъ малину, должно варить ее въ тотъ же день; малина, по нѣжности ягодъ, лежать долго не можетъ. Выбравъ три фунта крупныхъ, спѣлыхъ и немятыхъ ягодъ малины, приготовить изъ четырехъ фунтовъ сахара и восьми чашекъ воды сиропъ, дать ему кипѣть полчаса, снять пѣну, а потомъ слить въ чашку. Раздѣливъ сиропъ и ягоды на три части, влить треть сиропу въ тазикъ, поставить на огонь, давъ закипѣть, положить ягоды, варить на легкомъ огнѣ, пока малина поспѣетъ, тогда разлить въ глубокiя тарелки. Сваривъ такимъ же образомъ остальныя ягоды, разлить въ тарелки. Когда варенье остынетъ, взять тоненькую деревянную спичку, вынимать малину по одной ягодкѣ изъ сиропу и класть въ банку. Сиропъ процѣдить сквозь сито и вылить на ягоды. Это дѣлается для того, что изъ малины вываливаются сѣмячки, и какъ осторожно ни варить, а нѣкоторыя ягоды разварятся.

587. Клубника.

Взять спѣлой клубники, отобрать мятыя и недозрѣлыя ягоды, оборвать вѣточки, свѣсить, чтобъ ягодъ было три фунта. Изъ четырехъ фунтовъ сахара и восьми чашекъ воды приготовить сиропъ. Когда сиропъ довольно укипитъ, и снимется съ него пѣна, положить ягоды, уварить до спѣлости, вылить въ фаянсовую чашку, дать стоять сутки, сложить въ банки. Спѣлость варенья

изъ ягодъ узнаютъ по тому, когда ягоды сдѣлаются прозрачны и нальются сиропомъ. Также можетъ служить признакомъ спѣлости варенья слѣдующая примѣта: если снять съ огня тазикъ, то ягоды не будутъ уже плавать по верху, а опустятся на дно. Каманику варятъ также, какъ клубнику.

588. Земляника.

Приготовляется также какъ предыдущая.

589. Барбарисъ.

Взявъ спѣлаго барбарису, вычистить сѣмячки, свѣсить, чтобъ было ягодъ два фунта. На два фунта барбарису взять четверть фунта сахара и восемь чайныхъ чашекъ воды, приготовить сиропъ. Давъ сиропу закипѣть, снять пѣну, положить барбарисъ, уварить до спѣлости, вылить въ фаянсовую чашку, простудить, сложить въ банки.

590. Смородина.

Смородины три рода, черная, бѣлая и красная; для варенья употребляютъ ихъ всѣ три рода, выбирая крупныя ягоды. Лучшими сортами почитаются виноградная и брусковая смородина; обоихъ вышеупомянутыхъ сортовъ смородина бываетъ бѣлая и красная. Для лучшаго сорта варенья сѣмячки всегда вычищаютъ. Отобравъ крупныхъ ягодъ черной смородины, обрѣзать верхушки, гдѣ былъ цвѣтокъ, вычистить сѣмяна. На шесть стакановъ чищенной смородины взять четыре фунта сахара

и девять чайныхъ чашекъ воды, сварить сиропъ; давъ сиропу закипѣть, положить ягоды, уварить до спѣлости на легкомъ огнѣ, слить въ чашку, дать стоять сутки, сложить въ банки. Варенье изъ бѣлой и красной смородины варится также.

591. Крыжовникъ.

Крыжовнику есть множество родовъ, зеленый, красный, желтый и бѣлый; всѣ вышеозначенные роды крыжовника бываютъ гладкіе и косматые. Лучшій крыжовникъ бываетъ величиною съ голубиное яйцо, кромѣ зеленаго крыжовника, который варятъ недозрѣлый. Зеленый крыжовникъ варится такимъ образомъ: взять недозрѣлаго зеленаго крыжовника, срѣзать немного верхъ, гдѣ былъ цвѣтокъ, вычистить сѣмячки, и по мѣрѣ чищенія класть крыжовникъ въ холодную воду. Нарвать вишневаго листа, положить въ чайникъ, влить четыре стакана очищеннаго пѣннаго вина, поставить въ печь, дать хорошо настояться. Начистивъ шесть стакановъ ягодъ, откинуть на сито, чтобъ стекла вода, потомъ положить въ тазикъ, облить настояннымъ виномъ, поставить на огонь, подержать четверть часа, потряхивая тазикъ, накрывъ его крышкою; послѣ того откинуть на сито; когда стечетъ вино, выполоскать въ холодной водѣ, положить на сито, дать стечь водѣ. На шесть стакановъ крыжовника взять четыре фунта сахара и шесть стакановъ воды, приготовить сиропъ, давъ кипѣть сиропу полчаса; потомъ положить ягоды, варить до спѣлости, снимая пѣну.

Когда варенье будетъ готово, слить въ чашку, простудить и сложить въ банки. Красный и желтый крыжовникъ варятъ, когда ягоды поспѣютъ, но не сдѣлаются еще мягки. Вычистивъ крыжовникъ, приготовить сиропъ; на четыре фунта сахара, влить шесть стакановъ воды; когда сиропъ закипитъ, положить въ него шесть стакановъ очищеннаго крыжовника, сварить до спѣлости, влить въ чашку, остудить, сложить въ банки.

592. Яблоки.

Взять сладкихъ яблоковъ; кислые яблоки не годятся, потому что развариваются. Выбравъ десять или двѣнадцать средней величины яблоковъ, очистить кожу, вывернуть жестяной трубочкой или вырѣзать ножичкомъ сѣмена, вѣточки у яблоковъ оставить, очистивъ кожу, тотчасъ положить въ сиропъ, иначе яблоки почернѣютъ. Сиропъ приготовить изъ трехъ фунтовъ сахара и пяти стакановъ воды. Варить въ немъ яблоки, пока онѣ сдѣлаются прозрачны. Кому угодно, въ концѣ варенія можно влить ложки двѣ розовой воды. Если кто желаетъ имѣть варенье розоваго цвѣта, подлить малиноваго сиропа.

593. Апельсины.

Приготовляются какъ лимоны № 585.

594. Груши.

Приготовляются какъ яблоки № 592.

595. Померанцы.

Взять 5 померанцевъ, положить въ удобную посудину, налить холодной водой, если можно колодезной, дать мокнуть двое сутокъ, перемѣняя каждый день воду раза по два. Поставить на огонь тазикъ съ водою; когда вода закипитъ, положить померанцы, накрыть тазикъ, и дать кипѣть на медленномъ огнѣ, пока кожа на померанцахъ не станетъ мягка, тогда вынуть ихъ изъ воды, положить на сито, чтобъ стекла вода. Взять пять фунтовъ сахару и десять чашекъ воды, приготовить сиропъ, варить въ немъ померанцы полчаса, снимая пѣну; потомъ выложить въ фаянсовую чашку, поставить въ холодное мѣсто на нѣсколько дней. По прошествіи трехъ, четырехъ дней, слить сиропъ, поставить на огонь, и давъ закипѣть, опустить померанцы, варить еще полчаса, слить въ чашки, остудить, сложить въ банки, налить сиропомъ. Спустя недѣлю, посмотрѣть варенье, и если сиропъ окажется жидокъ, слить его осторожно, уварить до надлежащей густоты, простудить, и вылить на померанцы.

596. Дыня.

Разрѣзать дыню на ломти, снять кожицу, такъ чтобъ осталась только твердая часть между мясомъ и верхнею кожицею; положить эту твердую часть въ холодную воду, накрыть кастрюлю, и варить до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается такъ мягка, что можно ее будетъ проткнуть соломенкой. Тогда переложить эту часть

въ холодную воду, а потомъ откинуть на сито. Когда стечетъ вода, уложить дыню въ чашки, налить сиропомъ (2 стакана сахару, 1 ½ стакана воды на фунтъ дыни), въ слѣдующіе пять дней надо подваривать сиропъ, слив-ши его съ дынь, а на шестой день прокипятить сиропъ вмѣстѣ съ дынею, остудить и складывать въ банки.

597. Розовый цвѣтъ.

Взять розовыхъ цвѣтовъ, ощипать листочки, отрѣзать у листиковъ бѣлые кончики, разрѣзать каждый листокъ вдоль надвое. На фунтъ розовыхъ цвѣтовъ, взять три фунта сахару; одинъ фунтъ истолочь мелко, стереть съ розовыми цвѣтами, то есть, пересыпавъ цвѣты сахаромъ, перетереть въ рукахъ, а изъ двухъ фунтовъ приготовить сиропъ, наливъ четыре стакана воды. Когда сиропъ закипитъ, снимать пѣну, положить розовый цвѣтъ, уварить до спѣлости; чтобъ узнать готово-ли варенье, взять въ ротъ немного цвѣту, пожевать, и если цвѣты мягки на зубахъ и не скрипятъ, то варенье готово. При окончаніи варенія, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, вылить варенье въ фаянсовую чашку, остудить, сложить въ банки.

598. Арбузъ.

Очистивъ арбузъ отъ верхней кожи, разрѣзать на куски, положить въ холодную воду, поставить на легкій огонь и варить до полумягкости. Приготовить сиропъ, взявъ на каждый фунтъ арбуза одинъ фунтъ сахара и полтора стакана воды, въ которой предварительно отва-

рены два лимона, нарѣзанные ломтиками и очищенные отъ зеренъ, цедра же съ нихъ отерта о сахаръ. Вскипятивъ сиропъ, опустить кусочки арбуза и варить до готовности, подсыпая мелкаго просѣяннаго сахара (на одинъ фунтъ арбуза—одинъ фунтъ сахара).

599. Варенье для пирожнаго.

Варенье для всегдашняго расхода приготовляется на меду, или на сахарной потокѣ; его употребляютъ для пироговъ, тортовъ и для разнаго пирожнаго.

Взять пять фунтовъ меду, положить въ тазикъ, распустить медъ на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, а когда закипитъ, процѣдить сквозь сито. Восемь фунтовъ черной смородины оборвать съ вѣточекъ, обрѣзать ножницами засохшій сверху цвѣтокъ, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на сито, чтобъ стекла вода. Поставить на огонь медъ; когда онъ закипитъ, положить ягоды, варить на легкомъ жару, пока варенье уварится и будетъ довольно густо. Тогда, давъ остынуть, сложить въ банки.

600. Варенье изъ брусники.

Перебравъ бруснику, выполоскать, откинуть на сито. Взять пять фунтовъ патоки, поставить на огонь; когда закипитъ, положить восемь фунтовъ брусники, варить далѣе, какъ сказано о смородинѣ. Въ бруснику кладутъ яблоки, очистивъ съ нихъ кожу, вырѣзавъ сѣмена и нарѣзавъ кусочками или ломтиками. Также кладутъ лимонную и померанцевую корку, мелко нашинкованную морковь и тыкву, очистивъ съ нея кожу и нарѣзавъ ломтиками; но это варенье годится только для простыхъ пироговъ. Въ брусничное варенье для тортовъ можно класть только шинкованную лимонную и померанцевую корку и яблоки.

СБЕРЕЖЕНЬЕ ВАРЕНЬЕВЪ.

Варенье обыкновенно складываютъ въ стеклянныя банки. Накладывать банки надобно полныя; сверху на варенье положить навощенный кружочекъ, вырѣзанный изъ бумаги, потомъ завязать банки писчей бумагой или пузыремъ. Держать варенье должно въ сухомъ погребѣ, или холодной кладовой. Варенье, приготовленное по изложеннымъ выше правиламъ, не можетъ не окиснуть, ни засахариться.

Ь. ЖЕЛЕ.

Общее правило. Сварить хорошее желе довольно трудно: недоваренное будетъ жидко, переваренное слишкомъ твердо. Приготовляя желе, нужно его пробовать слѣдующимъ образомъ: снять тазъ съ огня, взять чайною ложкою немного желе и капать: если капли, падая будутъ застывать или будутъ держаться на ложкѣ, то это доказываетъ, что желе готово. Хорошее желе приготовляется, вообще, слѣдующимъ образомъ:

Если бѣлое желе (изъ зеленаго крыжовника, бѣлой

смородины и т. д.), то налить въ тазикъ или кастрюлю два стакана сока изъ ягодъ, смѣрить палочкою, сдѣлать на ней знакъ, всыпать четыре стакана просѣяннаго сахара, хорошенько размѣшать, вторично смѣрить палочкою, поставить на легкій огонь и уварить желе, снимая накипь, до середины между обоими знаками, но не меньше.

Если же красное желе, то соблюдая всѣ вышесказанныя правила, уварить желе до нижняго знака.

601. Желе изъ красной смородины.

Желе приготовляютъ двумя манерами. Взять черной или красной смородины, оборвать съ вѣточекъ, выполоскать въ холодной водѣ, положить въ тазикъ, чтобъ было полтаза ягодъ, налить полонъ тазъ воды, не доливая до краевъ пальца на два, поставить на огонь и варить, пока всѣ ягоды не разварятся; тогда процѣдить сквозь салфетку, выжать, вылить въ фаянсовую чашку, вынести въ холодное мѣсто на сутки. Потомъ слить чистый морсъ, отмѣрять десять стакановъ морсу, положить въ него шесть стакановъ толченаго сахара, поставить на огонь, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока желе не станетъ садиться, что можно узнать, наливъ немного на блюдечко; если желе садится, значитъ готово. Простудя желе столько, чтобъ не лопнуло стекло, разлить въ хрустальные горшечки, нарочно для этого употребленія приготовляемые. Можно также сложить въ банки. Такимъ образомъ можно варить желе

изъ черной смородины, клубники, земляники, рябины, калины, вишень и крыжовнику. Приготовляя желе изъ малины, надобно прибавлять въ нее третью часть красной смородины, напримѣръ: два фунта малины и фунтъ смородины.

602. Желе безъ воды обыкновенное.

Взять пять фунтовъ малины, размять ложкой или истолочь деревянной толкушкой, прожать сокъ сквозь салфетку, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый морсъ и на каждый стаканъ морса положить стаканъ сахара, поставить на огонь, мѣшать ложкою, но кипѣть сильно не давать, а чтобъ только едва было замѣтно кипѣніе. Когда будетъ готово и нѣсколько остынетъ, разлить въ горшечки, или сложить въ банки. Такимъ образомъ можно приготовлять желе изъ всѣхъ сочныхъ ягодъ.

603. Желе изъ яблоковъ.

Наливъ полтазика воды, поставить на огонь. Потомъ взять три десятка кисловатыхъ яблоковъ, очистить кожу, вырѣзать сѣмяна, и, нарѣзывая тоненькими ломтиками, тотчасъ класть въ тазикъ, потому что, полежавъ на воздухѣ, они покраснѣютъ. Если тазикъ маленькій, то можно сварить вышеозначеное количество яблоковъ въ два или или въ три раза. Яблоки надобно варить до тѣхъ поръ, пока онѣ разварятся въ кашу; тогда, привязавъ салфетку къ ножкамъ стула или къ пяльцамъ, вылить въ нее яблоки, и оставить, чтобъ стекъ весь сокъ. Мѣрять

сокъ стаканомъ, положить на два стакана сока стаканъ сахара. Вылить сокъ и положить сахаръ въ чистый тазикъ, варить на легкомъ огнѣ; когда желе довольно вскипитъ и будетъ густо, попробовать т. е. налить ложки двѣ чайныхъ на блюдечко, и когда желе садится, снять съ огня. Давъ немного остыть, сложить въ горшечки, или въ банки. Если желе назначается для домашняго употребленія, или для украшенія пирожнаго, то можно наливать его въ фаянсовые горшечки или банки. Въ хрустальные горшечки и корзиночки наливаютъ желе для того, чтобъ послѣ не выкладывать, а подаютъ на столъ въ горшечкахъ. Выливать желе въ горшечки и баночки должно какъ можно горячѣе, а потому въ фаянсовые горшечки можно выливать снявши съ огня; въ хрустальные же горшечки надобно наливать осторожно, нагрѣвъ ихъ въ горячей водѣ, и вливать не вдругъ, а ложкою.

с. СИРОПЫ.

Общее правило. На три стакана сока берутъ три стакана мелкаго сахара, даютъ раза 3—4 вскипѣть, такъ чтобъ сиропъ сдѣлался совершенно чистымъ, снимаютъ накипь, процѣживаютъ, покрываютъ салфеткой, даютъ простыть, разливаютъ въ бутылки до горлышка, за нѣсколько недѣль вымытыя и совершенно сухія, потомъ закупориваютъ, заливаютъ смолою и сохраняютъ

въ пескѣ въ сухомъ, но въ холодномъ мѣстѣ. Такіе сиропы можно сохранять впродолженіе полутора и болѣе лѣтъ. Если желаютъ имѣть болѣе жидкій сиропъ, то прибавляютъ 1—1 ½ стакана воды, на три стакана сиропа, даютъ разъ вскипѣть, потомъ остыть и подаютъ.

604. Сиропъ изъ лимоновъ.

Взять три лимона, обрѣзать тонко верхнюю желтую кожицу, исшинковать мелко, налить бутылкою воды, кипятитъ полчаса, процѣдить сквозь сито. Положить въ тазикъ два фунта сахара, влить воду, въ которой варилась лимонная корка, выжать сокъ изъ трехъ лимоновъ, уварить на легкомъ огнѣ до надлежащей густоты, простудить, разлить въ бутылки, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

605. Сиропъ изъ красной смородины.

Взять самой спѣлой красной смородины, оборвать ягоды съ вѣточекъ, выполоскать, откинуть на сито, потомъ размять и выжать сквозь холстинный мѣшокъ, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый морсъ. На штофъ сока, положить пять фунтовъ сахара, уварить до обыкновенной густоты сиропа, простудить, слить въ бутылки.

606. Сиропъ изъ розовыхъ цвѣтовъ.

Ощипать съ розъ листики, положить въ фаянсовую чашку, налить на нихъ бутылку кипятку, накрыть и дать стоять, пока вода остынетъ; тогда откинуть на

сито, выжать изъ листьевъ сокъ, а воду вскипятить и вылить на свѣжіе розовые цвѣты; потомъ процѣдить, вскипятить и еще разъ вылить на свѣжіе цвѣты. Когда вода остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, влить въ тазикъ, положить фунтъ сахара, уварить до надлежащей густоты, выжать сокъ изъ одного лимона, простудить, разлить въ бутылки.

607. Сиропъ изъ черной смородины.

Приготовляется какъ сиропъ № 604.

608. Сиропъ изъ барбариса.

Приготовляется какъ № 604.

609. Сиропъ апельсинный.

Взять два фунта сахара, стереть цедру съ десяти апельсиновъ, истолочь, выжать сокъ изъ апельсиновъ, смѣшать съ сахаромъ, оставить до другаго дня; на другой же день сложить въ тазъ, дать раза три вскипѣть, снимая накипь, прибавить двѣ чайныя ложки лимонной соли, затѣмъ остудить.

610. Сиропъ лимонный.

Приготовляется какъ предыдущій, только безъ лимонной соли. Оба эти сидра, если они хорошо сварены, должны засахариться.

d. ПАСТИЛА, МАРМЕЛАДЫ, ЦУКАТЫ, ЗАВАРЕННЫЕ ВЪ САХАРѢ ФРУКТЫ и проч.

611. Яблочная пастила.

Взять хорошаго сорта кислыхъ яблоковъ, смотря по тому, сколько нужно сдѣлать пастилы, испечь, но не перепаривать, протереть сквозь сито, сложить въ липовую кадочку, или въ деревянную чашку, положить по вкусу меду, бить веселочкою или большой ложкою до тѣхъ поръ, пока яблочное тѣсто не сдѣлается бѣло и будетъ подниматься какъ пѣна. Пастилу обыкновенно наливаютъ на рамы, обтянутыя холстомъ; наливать должно не толще пальца, вымазавъ сначала холстъ медомъ. На ночь поставить пастилу въ печь; когда съ одного разу не высохнетъ, поставить въ другой разъ. Потомъ приготовить, по вышесказанному, яблочнаго тѣста, снять пласты пастилы съ рамъ, смазать яблочнымъ тѣстомъ, сложить всѣ вмѣстѣ, поставить на ночь въ печь. Когда пастила будетъ готова, сложить въ ящикъ, подостлавъ бумагу. Иногда наливаютъ пастилу въ ящики; наливъ слой, толщиною въ палецъ, высушить, а потомъ налить другой слой и поступать такъ далѣе.

612. Сахарная пастила.

Распустить въ стаканѣ воды три золотника гуммидраганту. Срѣзать съ трехъ лимоновъ желтую кожицу,

ишинковать мелко, положить корку въ воду, въ которой распущенъ гумми, выжать туда же сокъ изъ трехъ лимоновъ, дать стоять трои сутки, потомъ процѣдить сквозь салфетку и выжать. Истолочь мелко и просѣять два фунта сахара рафинада, положить часть сахара въ мраморную ступку, подлить немного гумми, растирать хорошенько пестикомъ, продолжать подсыпать такимъ образомъ сахара и подливать гумми, пока все сотрется. Потомъ выложить это тѣсто на столъ, переминать руками и переваливать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сдѣлается мягко и бѣло; тогда, раскатавъ въ палецъ толщиною, нарѣзать продолговатыхъ брусковъ или надѣлать другихъ штучекъ, засушить въ печи, въ самомъ вольномъ духу. Если захочется сдѣлать розовую пастилу, положить барбарисоваго мармелада, или, взявъ двѣ горсти барбарису, истолочь, протереть сквозь сито, положить въ сахаръ, когда будетъ стираться въ ступкѣ.

613. Мармеладъ изъ малины.

Взять три фунта малины, перебрать и протереть сквозь частое сито. Два фунта сахара истолочь мелко, положить въ тазикъ вмѣстѣ съ протертою малиною, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая ложкою, пока уварится довольно густо; тогда простудить, сложить въ банки.

614. Цукатъ изъ арбузовъ.

Взять хорошій арбузъ, разрѣзать его вдоль на части, срѣзать мякоть, очистить наружную зеленую кожу, нарѣзать полосокъ, шириною пальца въ два, если арбузъ

не великъ, во всю длину арбуза, а съ большого арбуза разрѣзать пополамъ. Развести известку, густотою противъ сливокъ, положить въ нее арбузныя корки, дать стоять трои сутку, а потомъ вымыть, намочить холодною водою, оставить стоять сутки, перемѣняя воду. Взять два фунта сахара и восемь стакановъ воды, сварить сиропъ, положить въ него арбузныя корки, варить пока онѣ не будутъ мягки; тогда, сложивъ въ фаянсовую чашку, поставить въ холодное мѣсто на сутки. Черезъ сутки откинуть корки на сито, дать стечь сиропу; между тѣмъ приготовить густой сиропъ: на фунтъ сахару положить двѣ чайныя чашки воды; давъ сиропу закипѣть, опустить въ него корки и уварить, чтобъ онѣ сдѣлались прозрачны. Тогда, вынувъ ихъ, положить на сито и дать стечь сиропу, посыпать мелкимъ сахаромъ, уложить на блюдо, поставить на ночь въ печь; продолжать сушенье до тѣхъ поръ, пока корки совсѣмъ высохнутъ, сложить въ стеклянныя банки или въ коробочки.

615. Сухой абрикосовый мармеладъ.

Взять два фунта абрикосовъ, снять съ нихъ кожицу, выбрать косточки, положить въ тазъ, налить немного воды, поварить, откинуть на сито. Когда стечетъ вода, протереть сквозь сито, положить въ тазикъ, прибавить полфунта сахара, мелкоистолченнаго, поставить на огонь, мѣшать лопаткою или ложкою, чтобъ не пригорѣло, варить пока не сдѣлается густо; тогда выложить на блюдо, подсыпавъ мелкаго сахара, дать остыть. По-

томъ усыпать гладкую доску мелкимъ сахаромъ, положить на нее мармеладъ, пригладить ножомъ, или раскатать толщиною въ палецъ, нарѣзать продолговатыхъ брусковъ, уложить на блюдо, засушить въ легкомъ духу.

616. Лимонная и померанцевая корка.

Взять корокъ съ толстокожаго лимона, срѣзать мякоть и бѣлую пухлую поверхность на внутренней сторонѣ корки, изрѣзать въ полоски, пальца въ два шириною, вымачивать въ водѣ сутки. Потомъ варить въ водѣ, пока корка не сдѣлается мягкою, откинуть на сито, дать стечь водѣ. На два фунта сахару, положить пять чайныхъ чашекъ воды, сварить сиропъ; давъ закипѣть, положить корки и варить ихъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не сдѣлается густъ и на стѣнкахъ тазика начнетъ бѣлѣть; тогда выбрать корки, дать стечь сиропу, посыпать мелкимъ сахаромъ, переложить на сухое блюдо, высушить въ легкомъ духу. Можно лимонную корку исшинковать и варить какъ сказано выше. Точно такъ же варятъ и померанцевую корку.

617. Сахарныя лепешки.

Взять чистаго соку изъ малины стаканъ, положить въ него фунтъ сахара, мелкоистолченнаго, уварить до густоты; посыпать блюдо мелкимъ сахаромъ, наливать съ чайной ложки лепешечки, засушить въ вольномъ духу.

Для приготовленія разныхъ конфектъ и сушенія обсахаренныхъ плодовъ, въ такъ называемыхъ англійскихъ кухняхъ, кромѣ шкафовъ для приготовленія жаркихъ и другихъ кушаньевъ, устроивается особенное отдѣленіе или шкафъ, въ который, вмѣсто полокъ, вкладывается нѣсколько желѣзныхъ листовъ; въ этомъ шкафу можно держать какую угодно степень теплоты. Въ немъ обыкновенно подсушиваютъ обсахаренные плоды и разныя конфекты; но по нуждѣ, можно засушивать въ русской печи, ставя на ночь.

d. МОРСЫ ИЗЪ ПЛОДОВЪ и ЯГОДЪ БЕЗЪ САХАРА.

Общее правило. Взять спѣлыхъ ягодъ (смородины, барбариса и проч.), очистить ихъ, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на сито. Давъ стечь водѣ, истолочь въ деревянной чашкѣ мягко, положить въ холстинный мѣшокъ, привѣсить мѣшокъ къ потолку въ холодномъ мѣстѣ, подставить посудину, чтобъ стекъ сокъ. Когда весь сокъ стечетъ, разлить въ бутылки, плотно закупорить, сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды, оставшіяся послѣ морса, можно употребить для уксуса, наливъ холодной водой. Морсъ изъ всѣхъ ягодъ приготовляется такимъ образомъ. Кто хочетъ, можетъ морсъ подваривать; положивъ на бутылку морса двѣ столовыя ложки сахара, дать вскипѣть раза два. Держать сокъ въ холодной кладовой, или въ сухомъ погребѣ; также, для предохраненія отъ порчи, можно влить въ каждую бутылку по двѣ чайныя ложки прованскаго масла.

618. Лимонный сокъ.

Взять сколько угодно лимоновъ, очистить съ нихъ кожу, наблюдая, чтобъ не было попортившихся и загнившихъ, вынуть сѣмяна, размять лимоны, положить въ чистый холстинный мѣшокъ, выдавить сокъ, процѣдить сквозь частое сито, разлить въ бутылки.

619. Сокъ изъ крыжовника.

Очистивъ незрѣлый крыжникъ, истолочь его въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ, налить въ бульшую бутыль или банку, положить туда 2—3 ломтиками нарѣзанные лимона безъ зеренъ, и, завязавъ тряпочкой, поставить на двѣ недѣли на солнце. Когда жидкость устоится, то слить сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по одному ломтику лимона или лимонную цедру, закупорить, залить смолою и зарыть горлышками въ песокъ. Этотъ сокъ дѣлается тѣмъ вкуснѣе, чѣмъ дольше стоитъ. Его можно сохранять два и три года и изъ него хорошо приготовлять желе, прибавивъ немного воды или лимоннаго сока.

ОТДѢЛЪ XXX.

Печенья.

А. БАБЫ.

Общее правило. Бабы приготовляются на дрожжахъ и на бѣлкахъ. Для изготовленія какъ первыхъ, такъ и послѣднихъ, особенно большой величины, требуется значительная снаровка, а потому лучше печь маленькія или средней величины бабы.

Удача бабъ весьма много зависитъ отъ муки, дрожжей и печки.

Мука должна быть самаго высокаго сорта, сухая и просѣянная. Часто бабы не поднимаются единственно вслѣдствіе недоброкачественности муки.

Дрожжи необходимо брать самаго высокаго сорта, густыя и бѣлыя. Если дрожжи попадутся пожиже, то ихъ

нужно положить вдвое и соотвѣтственно этому убавить молока.

Сахаръ кладется въ бабы просѣянный.

Масло берется всегда самое свѣжее, сливочное или столовое, и если нужно растереть, то растирается до бѣла.

Яйца должны быть самыя свѣжія; желтки нужно отдѣлить отъ бѣлковъ, процѣдить и растереть до бѣла, а бѣлки сбить въ пѣну.

Для запаху въ бабы кладутъ кардамонъ, гвоздику, горькій миндаль, корицу, ваниль, лимонную цедру, мушкатный цвѣтъ, розовое, померанцовое, лимонное или бергамотное масло.

Иногда въ бабы кладутъ нашинкованные цукаты, кишмишъ, изюмъ и коринку.

Тѣсто не слѣдуетъ дѣлать гуще вафельнаго.

Верхъ бабы можно оглазировать различною глазурью.

Бабы пекутся въ мѣдныхъ, жестяныхъ и бумажныхъ формахъ. Есть и раздвижныя жестяныя и мѣдныя формы. Если баба печется въ бумажной формѣ, то она ставится на сотейникъ или крышку отъ кастрюли. Бумажныя формы дѣлаются изъ толстой бумаги.

Форма всегда вымазывается масломъ и обсыпается сухарями.

Смотря по величинѣ и различно время печенія: большія бабы оставляются 1 ½, а средней величины 1 часъ въ печи.

Печь должна быть жарко натоплена, если же она слишкомъ горяча, то лучше ее послѣ выстудить. Какъ узнавать степень жаркости печи было сказано выше.

Вообще бабы приготовляются слѣдующимъ образомъ: смѣшавъ ⅓ чашки хорошихъ дрожжей съ 1 стак. воды, замѣсить мукой, какъ на вафельное тѣсто, посыпать мукой сверху и, покрывъ, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется и растрескается, прибавить въ опару 2 стак. молока, посолить, прибавить муки, чтобы тѣсто было погуще и дать еще разъ немного подняться; когда поднимется, прибавить 1 стак. тепловатаго молока, 5 яицъ (желтки и бѣлки отдѣльно) и ¾ стак. сахару; все это хорошенько вымѣсить и бить до тѣхъ поръ веселкой, пока тѣсто не станетъ чисто отставать отъ чашки; потомъ дать ему еще разъ подняться, положить все прочее, размѣшать, положить яичные бѣлки, вылить въ форму, такъ чтобы оно занимало только половину ея, дать подняться еще на одну четверть и поставить въ печь, воткнувъ осторожно двѣ соломенки. Черезъ часъ вынимаютъ одну соломенку, не трогая бабы: если она суха, значитъ баба испеклась, если же нѣтъ, то оставляютъ ее еще на 20—30 минутъ въ печи. Вынувъ изъ печи бабу, если она пеклась въ бумажной формѣ, кладутъ осторожно на бокъ на подушку и осторожно поворачиваютъ ее на всѣ стороны, пока она простынетъ, чтобы она не сдѣлалась кривобокою; если же бабу пекли въ металлической (жестяной или мѣдной) формѣ, то даютъ ей простыть, не вынимая изъ формы.

Въ послѣдній не слѣдуетъ давать подниматься тѣсту, потому что въ такомъ случаѣ баба легко можетъ сѣсть или сдѣлаться внутри пустою.

а. БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

620. Баба изъ грецкихъ орѣховъ.

Замѣсить тѣсто изъ 3/8 стакана дрожжей, 1 1/2 стак. молока и 2 стак. муки и поставить его въ теплое мѣсто; растереть отдѣльно до бѣла 3 ложки сливочнаго масла, смѣшать съ 1/2 стак. сахара, вбить 6 желтковъ, постоянно мѣшая, положить туда 1/4 фунта мелко изрубленныхъ грецкихъ орѣховъ, 1/3 стак. коринки, 1/3 стак. кишмиша и крѣпкую пѣну изъ 5 бѣлковъ, всыпать 3/4 фунта муки, перемѣшать хорошенько съ опарой, когда она поднимется и потрескается, выложить въ форму и т. д.

621. Баба шафранная польская.

Замѣсить тѣсто на 1/4 стак. дрожжей и 1 стак. воды, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить, влить 2 стак. молока, посолить, прибавить муки и дать опять подняться; потомъ положить сахару, кишмишу, коринки, кардомона 3/4 с. растопленнаго масла, 1 рюмку настоя изъ шафрана, все это размѣшать, дать немного подняться,

хорошенько выбить веселкой, налить въ форму, вымазанную масломъ, дать подняться и вставить на полтора часа въ печь.

622. Баба украинская заварная на сливкахъ.

(вышиною въ пол-аршина).

Заварить два стакана муки однимъ стаканомъ густыхъ сливокъ, размѣшать до гладкости. Бить отдѣльно 36 желтковъ пока не побѣлѣютъ, поставить посудину въ теплую воду, положить полстакана дрожжей, процѣдивъ ихъ сквозь сито, размѣшать, влить это въ заварную муку, хорошенько выбить, дать подняться, прибавить немного соли и еще 2 1/2 стакана муки и мѣсить полчаса; затѣмъ прибавить полстакана растопленаго масла, 3/4 стакана сахара, немного кардамона, лимонной цедры, розоваго масла или чего другого для запаха и мѣсить тѣсто до тѣхъ поръ, пока въ немъ не станутъ появляться пузырьки. Налить третью часть формы, дать тѣсту подняться на столько же, и вставить на полтора часа въ горячую печь.

623. Баба шафранная заварная.

1 1/4 стаканъ муки заварить полстаканомъ молока, размѣшать до гладкости, дать остыть, прибавить 1/3 стакана дрожжей, два стакана желтковъ и два бѣлка, хорошо разбитыхъ и процѣженныхъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Затѣмъ всыпать еще 1 3/4 стакана муки, такъ чтобъ образовалось такое густое тѣсто какъ на оладьи, мѣсить какъ можно дольше, прибавить 2/3 ста-

кана сахара, 1/3 ложки высушеннаго шафрана, 1/3 стакана теплаго растопленаго масла, мѣсить тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не станетъ отставать отъ рукъ, налить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, дать еще разъ подняться и вставить на одинъ часъ въ печь.

b. БАБЫ НА БѢЛКАХЪ.

Примѣчаніе. Этого рода бабы пекутся въ бумажныхъ формахъ, вымазанныхъ масломъ, и не вынимаются изъ нихъ, пока совершенно не остынутъ.

Онѣ не поднимаются такъ высоко какъ бабы на дрожжахъ, и потому тѣстомъ наполняется 3/4 формы.

624. Баба снѣжная.

Сбивъ пѣну изъ восьми бѣлковъ, положить восемь чайныхъ ложекъ картофельной муки и полстакана сахара, четверть вершка истолченной ванили, размѣшать, переложить въ форму и вставить на одинъ часъ въ не слишкомъ горячую печь.

625. Баба миндальная.

Истолочь четверть фунта очищеннаго сладкаго и десять штукъ горькаго миндаля, мѣшать часъ въ каменной чашкѣ, вбивая по одному пятнадцать процѣженныхъ желтковъ, подсыпая за каждымъ желткомъ немного сахара, такъ чтобъ всего положить полстакана, затѣмъ прибавить немного мушкатнаго цвѣта или толченаго кардамона и пятнадцать сбитыхъ бѣлковъ; размѣшать, налить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и вставить въ довольно жарко натопленную печь.

626. Баба изъ ржаныхъ сухарей.

Растереть до бѣла десять желтковъ съ 2/3 стакана сахара, всыпать четверть стакана просѣянной муки изъ ржаныхъ сухарей, одну ложку крупичатой муки, ползолотника толченой гвоздики, одинъ золотникъ корицы, ползолотника бадьяна или кардамона, размѣшать до гладкости, прибавить десять сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, налить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму или кастрюлю, и вставить на 1—1 1/2 часа въ печь.

B. РАЗЛИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ КЪ КОФЕ, ЧАЮ, ШОКОЛАДУ, ГЛИНТВЕЙНУ и проч.

627. Пирожное съ анисомъ.

Растереть до бѣла четыре яйца съ однимъ стаканомъ сахара, положить полтора стакана муки и двѣ ложки аниса, хорошенько размѣшать, положить ложкою на желѣзный листъ, посыпая анисомъ, и дать подрумяниться въ печкѣ.

628. Миндальное пирожное.

Сбить пѣну изъ четырехъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 3/4 стакана сахара, полстакана самой сухой муки и штукъ десять истолченнаго горькаго миндаля, хорошенько размѣшать, намазать воскомъ желѣзный листъ, посыпать немного мукою, выпускать на него тѣсто различными тонкими фигурами и дать обсохнуть въ теплomъ мѣстѣ: затѣмъ вставить въ вольный духъ, наблюдая, чтобъ не пригорѣли. Когда испекутся, вынуть изъ печки, дать немного остыть и снять ножомъ.

629. Пирожное къ шоколаду.

Взять 3/4 стакана просѣяннаго сахара, смѣшать съ пѣною изъ четырехъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 3/4 стакана сухой муки и четверть чайной ложки ванили. Далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

630. Пирожное къ кофе.

Растереть до бѣла четверть фунта растопленаго масла съ полустаканомъ сахара, вбить по одному три яйца, прибавить 1 1/8 стакана сухой муки, размѣшать, сдѣлать небольшія круглыя булочки, положить на вымазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать мелкоизрубленнымъ миндалемъ и вставить въ среднюю печь.

631. Пирожное на скорую руку.

Растереть до бѣла четверть фунта масла, вбить два яйца, положить полстакана сахара, сокъ и цедру изъ

1/3 лимона и одинъ стаканъ муки, хорошенько размѣшать, намазать на бумагу, вымазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, испечь до половины готовности, разрѣзать на четырехугольные кусочки и вставить въ печь.

С. КУЛИЧИ и БУЛКИ.

Общее правило. При печеніи булокъ и куличей нужно соблюдать всѣ тѣ правила, которыя мы привели, говоря о бабахъ. Но кромѣ того необходимо наблюдать:

1) Чтобъ тѣсто было такъ густо, чтобъ его можно было рѣзать ножомъ и чтобъ оно при этомъ не тянулось и не надо бы было подсыпать муки, а только немного смазать руки масломъ.

2) Тѣсто мѣсить руками или выбивать веселочкою до тѣхъ поръ, пока оно не станетъ отставать отъ рукъ и стола или корытца.

3) Тѣсту давать подниматься три раза: 1) растворивъ его, 2) замѣсивъ и 3) уже на листѣ.

4) Тѣсто ставить нужно въ теплое, но не отнюдь не горячее мѣсто и покрывать нѣсколько разъ сложенною салфеткою.

5) Мука берется самая сухая и просѣянная.

6) Если булки пекутся на листахъ, то смазать первыя сверху яйцомъ.

7) Если булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, то

вымазать эти послѣднія масломъ и тѣсто должно быть въ такомъ случаѣ такъ густо, какъ на оладьи.

8) Вынувъ булки изъ печи, положить ихъ однимъ краемъ на столъ, а другимъ на рѣшето (если онѣ пеклись на листѣ) и покрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

632. Куличъ.

Взять хорошей крупичатой муки десять фунтовъ, отдѣлить два фунта муки и сдѣлать изъ нея опару на двухъ бутылкахъ парного молока, положить двѣ ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара взошла. Между тѣмъ растопить полтора фунта коровьяго масла, процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку; когда масло станетъ остывать, тереть деревянною ложкою въ одну сторону, пока оно сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана; тогда положить въ масло одно за другимъ шесть яицъ, продолжая тереть. Давъ опарѣ хорошо подняться, положить въ нее масла, немного соли, кардамона, корицы и мушкатнаго цвѣта, замѣсить густое тѣсто, вымѣшать хорошенько, дать раза два подняться, и каждый разъ бить минутъ десять веселкой. Потомъ выложить на столъ, перевалять, раздѣлить на три части, скатать одну большую булку; другую булку скатать въ половину большой, положить на первую, и наконецъ третью скатать маленькую булочку, уложить наверхъ, разрѣзать съ четырехъ сторонъ и дать ей фигуру креста. Изъ этого же тѣста сдѣлать какія хочешь украшенія, напримѣръ: раскатавъ тѣсто веревочкой, толщиною въ гусиное перо или тоньше, вывести разныя фигуры или родъ фестоновъ. Давъ куличу хорошо разойтись, натыкать миндалю и изюму, а сажая въ печь, вымазать сырымъ яйцомъ. Должно наблюдать, чтобъ куличъ хорошо выпекся, но не пересидѣлъ, что можно узнать по легкости кулича, или проколовъ его тоненькой деревянной спичкой. Когда мѣсятъ тѣсто, можно положить въ куличъ толченаго миндалю, сахара и шафрана, размочивъ его въ молокѣ и процѣдивъ сквозь салфетку.

633. Куличъ заварной.

Заваривъ одинъ стаканъ муки однимъ стаканомъ молока, размѣшать до гладкости, дать остыть, прибавить 1/3 стакана дрожжей, дать подняться. Между тѣмъ растереть десять желтковъ съ 1/3 стакана сахара, а бѣлки сбить въ пѣну, положить это въ тѣсто, дать вторично подняться; прибавить полстакана теплаго растопленаго масла, всыпать еще три стакана муки, выбить хорошенько тѣсто, сложить въ бумажную форму, вымазанную масломъ, дать еще разъ подняться тѣсту и вставить въ горячую печь.

634. Булки обыкновенныя.

Растворить тѣсто изъ полутора стакановъ теплаго молока, 3/8 стакана дрожжей и трехъ стакановъ муки, выбить, дать подняться, положить немного соли, три растертыхъ до бѣла съ 1/4 стакана сахара желтка, 3/8 стакана растопленаго масла, пѣну изъ трехъ бѣлковъ, 3—4 стакана муки, такъ чтобъ образовалось такое гу-

стое тѣсто, которое можно бы было рѣзать ножомъ; дать еще разъ подняться, сдѣлать булки, сложить на листъ, смазать яйцомъ и вставить на одинъ часъ въ печь.

635. Булки воздушныя.

Растворить тѣсто изъ трехъ стакановъ муки, $1\frac{1}{2}$ стакановъ теплаго молока и $\frac{3}{8}$ стакана дрожжей, дать подняться, положить 15 растертыхъ до бѣла съ полустаканомъ сахара желтковъ, полстакана теплаго растопленаго масла, немного корицы, еще три стакана муки, замѣсить, выбить веселкой, дать подняться, налить въ бумажныя формы, дать еще разъ подняться и вставить въ горячую печь.

D. СУХАРИ и КРЕНДЕЛИ.

636. Сухари обыкновенные.

Приготовить точно также тѣсто, какъ для кренделей изъ кислаго тѣста № 639, скатать небольшія булочки, положить на желѣзный листъ, дать разойтись, вамазать яйцомъ, посадить въ печь. Когда крендели поспѣютъ, вынуть, простудить, нарѣзать острымъ ножомъ ломтики, въ палецъ толщиною, или разрѣзать каждую булочку пополамъ, чтобъ вышло два кружка, высушить въ печи.

637. Сухари очень вкусные, которые долго не черствѣютъ.

Смѣшать пять слегка сбитыхъ бѣлковъ, четверть стакана дрожжей и одинъ стаканъ муки, дать подняться, прибавить затѣмъ два стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана кипящаго молока, подсыпая понемногу еще три стакана муки; затѣмъ положить пять растертыхъ до бѣла съ полустаканомъ сахара желтковъ и мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ; тогда влить три четверти стакана горячаго растопленаго масла, хорошенько вымѣсить и дать вторично подняться. Въ остальномъ поступать, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

638. Сахарные крендели.

Взять двѣнадцать яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, положить въ желтки чайную чашку мелкаго сахара, потереть четверть часа ложкою, прибавить ложку растопленаго коровьяго масла и двѣ ложки сливокъ, бѣлки взбить, выложить туда же, замѣсить тѣсто. Надѣлавъ изъ этого тѣста небольшихъ кренделей, уложить на листъ; потомъ взять одинъ яичный желтокъ и ложку сливокъ, сбить вмѣстѣ, вымазать крендели, посадить въ печь.

639. Крендели изъ кислаго тѣста.

Взять стаканъ теплой воды, положивъ въ воду двѣ ложки дрожжей, замѣсить изъ крупичатой муки густое

тѣсто, дать подняться, а потомъ развести тремя стаканами воды, посолить, замѣсить крутое тѣсто; когда тѣсто хорошо поднимется, посыпать на столъ муки, выложить тѣсто, вмѣшать въ него фунтъ чухонскаго масла, пять яицъ, чайную чашку сахара, немного кардамона, корицы, мушкатнаго цвѣта, — можно положить, кто любитъ, шафрану; умять тѣсто хорошо руками и переминать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ нѣжно и мягко. Тогда надѣлать кренделей, положить на желѣзный листъ, дать разойтись, вымазать сырыми яйцами, натыкать изюмомъ, посадить въ печь, въ вольный духъ, но чтобъ крендели хорошо зарумянились.

Е. ХЛѢБЫ.

640. Французскіе хлѣбы.

Взять два стакана теплой воды, двѣ ложки дрожжей, замѣсить крутое тѣсто, поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара хорошо взойдетъ, развести четырьмя стаканами воды, посолить, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для булокъ, выложить на столъ, дать раза два подняться, перекатывая руками. Потомъ изрѣзать тѣсто на части, скатать булки, или продолговатые хлѣбы, положить на листъ, дать разойтись, а сажая въ печь, продолговатыя булки надрѣзать острымъ ножемъ посединѣ, отъ одного конца до другаго, круглыя начеркать сверху, въ двухъ мѣстахъ ножомъ, вымазать хлѣбы водой, приготовленной такимъ манеромъ:

ложку крупичатой муки стереть съ водою, чтобъ не было комковъ, развести бутылкой воды, вскипятить, простудить и когда будутъ сажаться въ печь хлѣбы, вымазать сверху.

641. Хлѣбъ къ чаю.

Взять фунтъ растопленнаго коровьяго масла, стереть деревянною ложкою до бѣла, положить въ масло восемь яицъ, продолжая растирать, четверть фунта мягкоистолченнаго миндаля, чайную чашку мелкаго сахара, немного корицы и мушкатнаго цвѣта, вымѣшать хорошенько, влить стаканъ сливокъ и двѣ ложки дрожжей, замѣсить крупичатой мукой, поставить въ тепломъ мѣстѣ. Тѣсто замѣсить немного гуще, чѣмъ дѣлается на оладьи. Когда поднимется, побить хорошенько воселкою, положить четверть фунта коринки, вымазать одну или двѣ кастрюли масломъ, налить въ каждую тѣста до половины кастрюли, дать подняться, поставить въ печь, не очень жаркую. Чтобъ узнать, когда хлѣбъ будетъ готовъ, взять тоненькую деревянную спичку, вотнуть въ хлѣбъ, и если спичка выйдетъ чиста, т. е. на ней не будетъ тѣста, то значитъ, что хлѣбъ готовъ.

642. Сладкій пеклеванный хлѣбъ.

Когда пеклеванные хлѣбы замѣшены и хорошо поднимутся, то, смотря по количеству употребленной муки, напримѣръ: на десять фунтовъ, взять фунтъ хорошей сахарной патоки, нашинковать 1/8 фунта простой поме-

ранцевой корки и по полуфунту обсахаренной лимонной и апельсинной корки, прибавить по золотнику кардамону, корицы и мушкатнаго цвѣта. Развести патоку стаканомъ теплой воды, влить тѣсто, положить туда же, нашинкованную корку и духи, вымѣсить, подбавить немного муки. Когда тѣсто поднимется, передѣлать въ круглые хлѣбы, дать хорошо разойтись, вымазать молодымъ квасомъ или кислыми щами, посыпать тминомъ, посадить въ печь.

643. Ситные хлѣбы.

Когда дома пекутъ хлѣбы, то всегда оставляютъ въ квашнѣ кусокъ тѣста, скатавъ изъ него небольшую булку и посыпавъ мукою. Ставя хлѣбы, нужно снять съ оставленнаго тѣста засохшую корку, развести его теплой водой, разбить хорошенько веселкой, подбить двумя фунтами муки, поставить въ теплое мѣсто. Вечеромъ, развести теплой водой, замѣсить, вымѣшать и разбить комки веселкой. Раствору должно быть немного менѣе половины квашни. Растворить тѣсто такъ густо, чтобъ можно было брать ложкою, поставить квашню въ теплое мѣсто. Поутру, смотря по количеству приготовляемаго хлѣба, влить бутылку или двѣ теплой воды, посолить, замѣсить тѣсто, вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ краевъ квашни. Самое главное въ приготовленіи хлѣбовъ — вымѣшиваніе: вымѣшиваютъ весломъ, или, вымывъ руки, мѣсятъ рукою. Вымѣсивши хлѣбы, сравнять тѣсто рукой, посыпать мукою и накрыть квашенникомъ. Давъ взойти тѣсту, перекатать въ хлѣбы, положить въ хлѣбныя чашки, подсыпавъ муки, и дать въ чашкахъ подняться. Потомъ, посыпавши на лопату муки, вываливать хлѣбы и сажать въ печь. Сажая въ печь, иногда смазываютъ хлѣбы квасомъ и посыпаютъ тминомъ. Лѣтомъ, нѣкоторые садятъ въ печь хлѣбы на капустныхъ листьяхъ. Сколько времени сидѣть въ печи хлѣбамъ, съ точностью опредѣлить нельзя, ибо это зависитъ отъ величины хлѣбовъ: ковриги въ двѣнадцать фунтовъ вѣсомъ, должны сидѣть въ печи около трехъ часовъ, въ восемь фунтовъ два часа, но между тѣмъ ихъ надобно по временамъ вынимать и смотрѣть, не готовы ли хлѣбы. Также узнаютъ спѣлость хлѣбовъ по звуку, или когда хлѣбы сидятъ другъ къ дружкѣ близко, то на бокахъ, которыми они соединяются, корки не бываетъ; если, вынувъ изъ печи хлѣбъ, прижать это мѣсто пальцемъ и оно опять отойдетъ, значитъ, что хлѣбъ поспѣлъ. Вынувъ изъ печи хлѣбы, положить опять въ чашки, вверхъ дномъ. Рѣшетные хлѣбы пекутъ точно такъ же, съ тою только разницею, что вмѣсто сита, сѣютъ муку рѣшетомъ и мѣсятъ ихъ круче.

ОТДѢЛЪ XXXI.

Запасы въ прокъ.

А. ЗАПАСЫ ИЗЪ ПЛОДОВЪ и ОВОЩЕЙ.

644. **Вишни.**

Отобрать спѣлыхъ, но не мягкихъ вишень, обрѣзать вѣточки. Положить на дно банки эстрагону и базилики, укладывать вишни, пересыпая сахаромъ; сверху закрыть эстрагономъ и базиликомъ. Вскипятить хорошаго уксуса, положить въ него корицы, гвоздики и немного соли, простудить, налить вишни. На десять фунтовъ вишень положить пять фунтовъ сахара, а на штофъ уксуса по золотнику гвоздики и корицы; завязать банки писчей бумагой, держать сначала на льду, а потомъ поставить на сухой погребъ,

645. **Сливы.**

Взять спѣлыхъ, но еще твердыхъ сливъ, не скоро-

спѣлыхъ, а осеннихъ, хорошаго рода. На сотню сливъ сдѣлать разсолъ изъ трехъ фунтовъ патоки, трехъ бутылокъ уксуса, прибавить въ него три золотника корицы и два золотника гвоздики, и все вмѣстѣ проки пятивъ, простудить. Положить на дно банки эстрагону. потомъ уложить сливы, закрыть сверху эстрагономъ, налить разсоломъ, поставить въ сухой погребъ на недѣлю, Черезъ недѣлю слить разсолъ, вскипятить раза два, остудить и вылить опять на сливы, дать стоять еще недѣлю. Наконецъ, выложить сливы, вмѣстѣ съ разсоломъ, въ тазъ или кастрюлю, вскипятить раза два. остудить, сложить въ банку, завязать, поставить въ погребъ.

646. **Яблоки и груши.**

Яблоки для моченія должно выбирать изъ лучшихъ сортовъ, которые могутъ долго лежать не портившись. По снятіи яблоковъ съ деревьевъ, должно дать имъ полежать мѣсяца два, а потомъ, отобравъ сколько нужно, перемыть, уложить рядами въ боченокъ или кадочку, пересыпая, каждый рядъ эстрагономъ и базиликою; наложивъ такимъ манеромъ полную кадку, налить слабымъ разсоломъ. Разсолъ приготовить слѣдующій: на ведро воды положить четверть фунта соли и по горсти эстрагону и базилики, уварить, простудить и налить яблоки. Для разсолу лучше брать воду колодезную. Если захочется сохранить яблоки долго, то брать яблоки изъ крѣпкихъ сортовъ, какъ напримѣръ: антоновскія. арабскія, лимонныя, а для скораго расхода

хороши титовскія, анисовыя долговѣтки и другихъ сортовъ.

Груши мочатъ двумя манерами. Взявъ хорошаго сорта грушъ, поступать какъ сказано о яблокахъ. Другимъ манеромъ мочатъ груши слѣдующимъ образомъ: взять ведро колодезной воды, положить четверть фунта соли, три фунта сахарной патоки, или меду, горсть эстрагону и базилики, по золотнику корицы и гвоздики, штофъ хорошаго ренскаго уксуса, уварить. Уложивъ груши въ банки или боченки, пересыпавъ эстрагономъ и базиликой, налить разсоломъ. Этимъ же разсоломъ можно наливать смородину, вишни, дернъ и крыжовникъ. Употреблять для разсола лучше сахарную патоку, нежели медъ. Если кто хочетъ имѣть прочное и вкусное соленье, то разсолъ приготовлять съ сахаромъ, полагая на ведро колодезной воды шесть фунтовъ сахару, потомъ уварить разсолъ, чтобъ осталось только шесть штофовъ, прибавить въ него двѣ бутылки уксуса, двѣ столовыя ложки соли, эстрагону и чабру по горсти, корицы и гвоздики по золотнику, вскипятить, давъ остыть, налить плоды или ягоды. Такимъ образомъ приготовляютъ малину и виноградъ; уложить въ банки и, пересыпавъ сахаромъ, налить разсоломъ. На пять фунтовъ малины или винограда взять толченаго сахара фунтъ. Пересыпать травами малину и виноградъ не нужно. Барбарисъ, оборвавъ съ вѣточекъ, можно налить тѣмъ же разсоломъ, которымъ сказано наливать малину, но его лучше насыпать въ бутылки.

647. Дыня и арбузъ.

Дыня и арбузъ маринованные. Очистивъ дыню или арбузъ, разрѣзать на куски, нашинковать гвоздикой, пересыпать сахаромъ, налить уксусомъ и оставить такъ до слѣдующаго дня. На другой день слить уксусъ, вскипятить, положить туда куски дыни или арбуза, отварить до готовности, только не разваривая; сложить въ банку, пересыпая корицею и гвоздикою, налить уксусъ, давь ему остыть, завязать банку и поставить въ сухое и холодное мѣсто. На бутылку уксуса нужно взять полтора стакана сахара.

648. Моченая брусника.

Перебравъ и перемывъ спѣлую бруснику, положить ее въ горшокъ, вскупятить одно ведро воды съ двумя фунтами сахара, меда или патоки, двумя золотниками гвоздики, двумя золотниками лавроваго листа и двумя золотниками корицы, дать остыть и налить на ягоды.

649. Маленькіе огурчики или корнишоны.

Взять маленькихъ огурчиковъ, еще не совсѣмъ выросшихъ, очистить съ обоихъ концовъ т. е., срѣзать цвѣтъ и вѣточку, перемыть, положить въ холодную колодезную воду часовъ на шесть; потомъ откинуть на сито, дать обсохнуть. Сложивъ огурчики въ какую нибудь посудину, посыпавъ солью, оставить такъ, пока отъ выступающаго изъ нихъ сока, соль станетъ распускаться; тогда сложить въ банки, пересыпая эстраго-

номъ, базиликою и укропомъ. Затѣмъ налить слѣдующимъ разсоломъ: взять хорошаго ренскаго уксуса двѣ бутылки и бутылку воды, три ложки соли, одинъ стручокъ перца и шесть золотниковъ сахара, вскипятить, простудить, вылить на огурцы, завязать банки и вынести въ погребъ.

650. Маленькіе огурчики, приготовленные на манеръ нѣжинскихъ.

Набравъ небольшихъ огурчиковъ, въ вершокъ или нѣсколько болѣе, срѣзавъ цвѣтокъ и стебель, перемыть, положить на ночь въ холодную воду, лучше въ колодезную; поутру откинуть на сито. Между тѣмъ приготовить слѣдующій разсолъ: взять ренскаго уксуса полведра, соли четверть фунта, сахару шесть золотниковъ, сухой молотой горчицы столовую ложку, три стручка перца, вскипятить, процѣдить сквозь сито, остудить. Огурцы укласть рядами, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ, укропомъ и базиликою, также употребляютъ листья черной смородины и персиковыя листья; положить стручковаго перца, налить разсоломъ. Если солятъ въ боченкахъ, то обыкновенно вынимаютъ у боченка одно дно; наложивъ полонъ боченокъ, закупориваютъ наглухо, потомъ, вливъ во втулку разсолъ, также закупорить.

651. Соленые огурцы.

Огурцы составляютъ необходимый зимній запасъ; заготовленіе ихъ очень просто. Главное, что должно наблюдать при соленіи огурцовъ, состоитъ въ томъ, чтобъ

соль была хорошаго качества, посуда чистая и прочная; солить начинать съ половины августа. Когда много заготовляютъ огурцовъ, то надобно разобрать ихъ сорта на два или на три; лучшіе, чистые и крупные огурцы въ одинъ сортъ; поменьше и желтые въ другой, а огурцы, съ пятнышками въ третій. Перемывъ огурцы въ двухъ водахъ, складываютъ на лотки или рѣшета, чтобъ стекла вода; потомъ приготовить разныхъ травъ: укропу, чабру, эстрагону, листьевъ черной смородины и вишневыхъ. Кадка, въ которой солятъ огурцы, должна быть хорошо выпарена, въ ней, кромѣ огурцовъ, ничего солить не должно; опорожнившіяся огуречныя кадки тотчасъ вымыть и прибрать къ мѣсту; за мѣсяцъ до соленья, не худо налить кадку водой; чтобъ она замокла, а потомъ выпарить съ можжевельникомъ и душистыми травами. Усыпавъ дно кадки приготовленными травами, укладывать огурцы, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ, чабромъ, укропомъ и смородиннымъ листомъ; продолжать такимъ образомъ, пока не наложится полная кадка; сверху засыпать травами, наложить кругъ, спустить кадку съ огурцами въ ледъ. Разсолъ приготовить слѣдующій: на ведро колодезной воды положить фунтъ соли; иногда кладутъ болѣе, но тогда огурцы надобно скоро держать. Чтобъ узнать, въ пору ли разсолъ, опустить въ него куриное яйцо; если оно не потонетъ, то значитъ, что разсолъ довольно солонъ, а когда яйцо потонетъ, надобно еще прибавить соли. Наливаютъ огурцы варенымъ разсоломъ. Распустивъ въ водѣ соль, дать отстояться, слить, процѣдить сквозь сито, налить

огурцы или, вскипятивъ, остудить, налить огурцы; также наливаютъ огурцы и горячимъ разсоломъ. Сначала огурцы накрыть однимъ кружкомъ, и черезъ нѣсколько дней наложить камень, а если огурцы уложены въ боченкахъ, то, вставивъ дно, налить разсоломъ, закупорить наглухо втулку. Подъ огурцы можно употреблять посуду изъ подъ соленой рыбы, но только чтобъ въ ней не была попортившаяся соленая рыба; также боченки изъ подъ растительнаго масла, вымывъ, выпаривъ и подержавъ въ нихъ нѣсколько времени воду. При соленіи кладутъ въ огурцы чеснокъ и хрѣнъ; очистивъ коренья хрѣна, нарѣзать небольшими кусочками.

652. Пикули.

Пикули приготовляются такимъ образомъ: взять цвѣтной капусты, молодыхъ стручковъ сахарнаго гороха, молодыхъ стручковъ фасоли или турецкихъ бобовъ, небольшихъ яблоковъ и грушъ, недозрѣлыхъ дынь и арбузовъ; очистивъ съ нихъ кожу, разрѣзать на части, срѣзать мякоть, нарѣзать кусочками разнаго вида. Все это по разницѣ поварить немного въ легкомъ разсолѣ, не давая однакожъ кипѣть болѣе трехъ разъ; стручки и турецкіе бобы вскипятить одинъ разъ, а огурчики обдать горячимъ разсоломъ. Приготовить для пикулей слѣдующій разсолъ: на двѣ бутылки крѣпкаго уксуса положить ползолотника гвоздики, одинъ стручокъ перца, столовую ложку горчицы, четверть фунта сахара, двѣ столовыя ложки соли и горсть эстрагону, сварить, процѣдить

сквозь сито, дать отстояться. Все, что приготовлено для пикулей, откинуть на рѣшето и дать стечь разсолу. Потомъ взять спѣлыхъ, но еще крѣпкихъ вишень и сливъ, зеленыхъ стручковъ перца и зеленыхъ сѣмянъ капуциновъ, обдать кипяткомъ, дать остыть, откинуть на сито. Перемѣшавъ хорошо приготовленные пикули, уложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, англійскимъ и горошчатымъ перцемъ, налить приготовленнымъ разсоломъ, завязать банки, поставить въ погребъ.

653. Капуста.

Капусту заготовляютъ обыкновенно въ концѣ сентября и въ началѣ октября. Отобравъ бѣлые кочни, спустить съ кочерыжекъ листъ, осматривая, нѣтъ ли гнили или червей, изрубить мелко, посолить, вымѣшать, положить анису пополамъ съ тминомъ. Приготовить чистую кадку, положить на дно кадки ломтя два рѣшетнаго хлѣба и два корня свеклы, очистивъ ее и нарѣзавъ тоненькими ломтиками. Потомъ укладывать въ кадку капусту, убивая деревяннымъ пестомъ, чтобъ капуста плотно легла; когда наложится полная кадка, положить кругъ, а сверху камень, дать стоять нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ. Давъ капустѣ закиснуть, поставить въ погребъ. Нѣкоторые кладутъ въ капусту крошеный лукъ, а вмѣсто тмину и анису сѣмена укропа или чернушку.

654. Шинкованная капуста.

Отобрать бѣлыхъ и тугихъ кочней капусты, изшин-

ковать, пересыпать солью, перетереть руками, чтобъ капуста дала сокъ. На пятьдесятъ кочней капусты, взять 1/8 фунта горошинами перца, шесть золотниковъ гвоздики и четверть фунта аниса или тмину, перемѣшать съ капустой. Приготовивъ чистую кадку, положить на дно ломоть чернаго хлѣба, прикрыть его капустными листьями, сложить въ кадку капусту, удавить туго, закрыть кругомъ, положить сверху камень, дать стоять въ тепломъ мѣстѣ, пока не закиснетъ, а потомъ поставить въ погребъ. Въ шинкованную капусту кладутъ иногда яблоки, если яблоки небольшія, то цѣлыми, а крупныя пополамъ.

655. Пластинная капуста.

Отобрать бѣлыхъ и крѣпкихъ кочновъ капусты, большіе кочны разрѣзать на двое, а маленькіе оставить цѣлыми, уложить въ чистую кадку, пересыпать анисомъ или тминомъ, посыпать немного солью, а на дно кадки положить ломоть чернаго хлѣба. Потомъ начистить капустныхъ кочерыжекъ и свеклы, положить въ котелъ или кочаргу, влить ведро воды, всыпать полфунта соли, дать увариться, чтобъ кочерыжки и свекла сдѣлались мягки, процѣдить ствозь сито, налить этимъ разсоломъ капусту, накрыть кружкомъ, сверху положить камень. Приготовивъ пластинную капусту, поставить въ погребъ, но только не на ледъ, чтобъ она изподволь закисла.

656. Грибы.

Взять средней величины бѣлыхъ грибовъ, вымыть, откинуть на сито. Приготовить легкій разсолъ; на бутылку воды положить столовую ложку соли, прибавить укропу и эстрагону, поставить на огонь. Когда разсолъ закипитъ, положить въ него грибы, дать кипѣть четверть часа, а потомъ откинуть на сито. Между тѣмъ взять хорошаго крѣпкаго уксуса, если онъ очень крѣпокъ, прибавить третью часть противъ уксуса воды, поставить въ кастрюлѣ на огонь, положить гвоздики, англійскаго перца и перца горошинами, на четыре бутылки уксуса по золотнику, немного лавроваго листа и инбирю, дать прокипѣть нѣсколько разъ ключемъ, а потомъ остудить. Сложивъ грибы въ банки, налить приготовленнымъ уксусомъ, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать писчей бумагой, поставить въ погребъ. Грибы черные и масляники приготовляютъ такимъ же образомъ.

657. Рыжики.

Отобрать мелкихъ рыжиковъ, вытереть полотенцемъ, уложить въ кадочку, пересыпая солью и перекладывая эстрагономъ и укропомъ; наложивъ полную кадочку, сверху закрыть тѣми же травами, наложить кружокъ, а на него положить камень. Приготовивъ рыжики, оставить сутки на трои въ тепломъ покоѣ, а потомъ вынести въ погребъ. Иногда рыжики отвариваютъ въ легкомъ разсолѣ и заливаютъ уксусомъ, какъ сказано о бѣлыхъ грибахъ.

658. Грузди.

Бѣлянки и волвянки вымочить сначала въ холодной водѣ, т. е. наливъ холодной водой, дать стоять сутки, потомъ перемыть, выполоскать въ чистой водѣ, откинуть на сито, дать стечь водѣ. Взять чистую кадочку, посыпать на дно соли, укладывать рядами грузди, перекладывая укропомъ и листомъ черной смородины и пересыпая каждый рядъ солью. Когда наложится полная кадка, сверху засыпать укропомъ и листомъ черной смородины, закрыть капустными листьями, наложить кругъ, а на него камень, поставить дня на три въ теплomъ покоѣ, а потомъ вынести въ погребъ.

659. Спаржа.

Обрѣзавъ у спаржи твердыя части, перемыть, нарѣзать небольшими кусочками, въ вершокъ длиною. Влить въ кастрюлю уксуса, прибавить понемногу гвоздики, перца горошинами, лавроваго листа и соли, поставить на огонь. Когда уксусъ закипитъ, положить спаржу, поварить четверть часа, остудить, сложить въ банку, сверху залить прованскимъ масломъ.

660. Фасоль.

Взять молодыхъ стручковъ фасоли, ободрать съ боковъ жилки, мелко исшинковать наискось, какъ обыкновенно шинкуютъ для соуса. Взять четыре штофа воды, столовую ложку соли и чайную ложку селитры, поставить на огонь. Давъ водѣ закипѣть, положить фасоль, вскипятить два раза, откинуть на сито, дать стечь водѣ, потомъ высушить въ печи, разложивъ на рѣшета.

661. Зеленый горохъ.

Нащипать стручьевъ, когда еще не затвердѣли, вылущить горохъ. Поставить на огонь въ кастрюлѣ воды; когда закипитъ, положить горохъ, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на сито, потомъ высушить въ печи, въ легкомъ духу.

662. Щавель и шпинатъ.

1) Сушоный щавель. Перебравъ молодой щавель, разложить на скатерти, высушить на открытомъ воздухѣ и затѣмъ сохранять его или въ ящикахъ, переложивъ бумагой, или въ банкахъ.

2) Щавель соленый. Очистивъ и перемывъ щавель, высушить на открытомъ воздухѣ и уложить въ ведра изъ несмоленаго дерева, пересыпая солью, сверху положить кружокъ и на него камень; если щавель опадетъ, то прибавить свѣжаго. На одно ведро щавеля берется 1¼ фунтъ соли. Этотъ щавель сохраняется въ холодномъ мѣстѣ, однако гдѣ не мерзнетъ. Передъ употребленіемъ его нужно вымыть.

3) Маринованный щавель. Очистивъ и перемывъ щавель, выжать воду, изрубить, положить въ кастрюлю, посолить и кипятить пока не погустѣетъ; потомъ дать стечь водѣ, сложить въ ведерка, банки или бутылки и залить жиромъ.

Шпинатъ сохраняется сушеный, какъ сказано выше.

663. **Лукъ.**

Нанизать лукъ на тонкую веревочку и повѣсить на стѣну въ сухой теплой кладовой.

664. **Шарлотки маринованные.**

Очистивъ отъ верхней кожицы, посолить и оставить такъ впродолженіе сутокъ, потомъ вытереть, положить въ уксусъ, вскипяченный съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и гвоздикой, сварить до мягкости, дать остыть, слить уксусъ и шарлотки въ банку, завязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто.

665. **Цвѣтная капуста.**

1) Какъ сохранять свѣжую цвѣтную капусту. Выбравъ здоровые, крѣпкіе кочаны цвѣтной капусты, обрѣзать желтыя листья и, перевязавъ каждый веревочкою, повѣсить подъ потолокъ такъ, чтобъ одинъ другого не касался. Или: выкопавъ передъ морозомъ кочаны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею, посадить въ подвалѣ въ песокъ или грядку изъ земли, перевязавъ надъ каждымъ кочаномъ сверху зеленыя листья. При этомъ необходимо, какъ можно чаще провѣтривать подвалъ, осматривать кочаны и которые начинаютъ портиться, тотчасъ же употреблять въ пищу или мариновать. Такимъ образомъ цвѣтная капуста сохраняется до Рождества и при этомъ способѣ сохраненія еще та выгода, что маленькіе кочаны продолжаютъ расти и въ подвалѣ.

2) Маринованная цвѣтная капуста. Очистивъ цвѣтную капусту въ соленой водѣ, положить въ банку и залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ пряностями.

3) Соленая цвѣтная капуста. Раздѣливъ цвѣтную капусту на маленькіе стебельки, очистить отъ верхней кожицы, положить въ кадушку или банку, налить кипяткомъ, тотчасъ же покрыть крышкою и дать постоять полчаса, потомъ отлить на рѣшето, дать обсохнуть совершенно капустѣ, положить опять въ банку или кадушку, налить вскипяченною соленою водою (одинъ стаканъ соли и три стакана воды), дать остыть, покрыть кружкомъ, положить сверху камень и держать въ холодное время въ подвалѣ, а въ теплое — на льду. Передъ употребленіемъ нужно хорошенько вымыть ее въ холодной водѣ, нѣсколько разъ перемѣнивъ ее, и варить въ большомъ количествѣ воды.

666. **Помидоры.**

1) Цѣльные помидоры. Вымыть, вытереть до суха помидоры, положить въ горшокъ, залить холодною соленою вскипяченною водою (одинъ стаканъ соли на три стакана воды), покрыть деревяннымъ кружкомъ или тарелкою, такъ чтобъ она касалась помидоровъ. Если появляется плесень, то снимать ее.

2) Пюре изъ помидоровъ. Разрѣзать помидоры на части, очистить отъ сока и зеренъ, положить

въ кастрюлю и дать нѣсколько разъ вскипѣть безъ воды, затѣмъ протереть сквозь сито и варить до тѣхъ поръ это пюре, пока оно не погустѣетъ, постоянно мѣшая; затѣмъ дать остыть, положить въ банку, залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

667. Свекла.

1) Какъ сохранять свѣжую свеклу. Нужно сложить въ подвалѣ свеклу въ видѣ высокой пирамиды, скадывая рядами въ кружокъ, корешками въ середину и засыпая каждый рядъ пескомъ такъ, чтобъ одна свекла не касалась другой и самыя верхушки были едва видны. Въ такомъ случаѣ уже рано весною можно имѣть молодой свекольникъ.

2) Свекла моченая. Оскобливъ свеклу ножемъ, класть ее въ кадку и когда эта послѣдняя наполниться до верху, налить ее рѣчною или колодезною водою. Отливая разсолъ, до Рождества можно доливать свѣжею рѣчною водою, но послѣ Рождества, когда свекла вымокнетъ, этого уже нельзя дѣлать. Если желаютъ постоянно имѣть хорошій свѣжій разсолъ, то не нужно мочить всю свеклу съ осени, а оставивъ половину, квасить ее черезъ каждыя три недѣли.

668. Шампиньоны.

1) Шампиньоны маринованные. Очистивъ, вымывъ, обтерши и вскипятивъ въ соленой водѣ шампиньоны, откинуть на сито, дать остынуть, положить въ банку, пересыпая гвоздикою, англійскимъ и простымъ перцемъ, солью и лавровымъ листомъ, залить холоднымъ вскипяченнымъ съ пряностями уксусомъ, а сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто,

2) Соя изъ шампиньоновъ. Очистивъ 30 штукъ шампиньоновъ, посолить, черезъ 24 часа растереть ложкою, процѣдить, вскипятить, снять пѣну и разлить въ бутылки.

3) Шампиньоны соленые. Очистивъ шампиньоны отъ верхней кожицы, большіе разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпая солью, рѣпчатымъ лукомъ и перцемъ; наполнить всю банку до верху, положить деревянный кружокъ, завязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Сверхъ крышка хорошо налить прованскаго масла. Если сока будетъ слишкомъ много, то слить его и употребить на какое либо кушанье; но сокъ долженъ всегда на два пальца покрывать шампиньоны.

669. Сушеные грибы.

Грибы сушатъ обыкновенно бѣлые и черные, а иногда сушатъ также масляники, но они не такъ хороши въ сушеньѣ; еще можно сушить опенки, сморчки и шампиньоны. Когда назначаютъ грибы для сушенья, тогда ихъ мыть не должно, а только оскрести ножомъ и, обрѣ-

завъ коренья, вздѣть на нитки, положить на противни, поставить на ночь въ печь. Досушить ихъ можно на солнцѣ. Грибы для сушенья надобно выбирать молодые и крѣпкіе.

670. Сушеныя коренья и травы.

Взять кореньевъ петрушки, пустарнака, селлерея и моркови, вычистить, вымыть, нашинковать каждые коренья порознь, обдать кипяткомъ, откинуть на сито. Когда стечетъ вода, разложить коренья на рѣшета, поставить на ночь въ печь, если за одинъ разъ не высохнутъ, поставить въ другой разъ. Потомъ сложить коренья въ банки, каждые отдѣльно, и употреблять вмѣсто свѣжихъ.

Зеленую петрушку, кервель, чабръ и майоранъ заготовляютъ въ августѣ мѣсяцѣ, когда они еще не побиты утренними морозами. Петрушку и кервель перебрать свѣжія, непоблекшія вѣточки разложить на рѣшето, поставить на ночь въ печь; если за одинъ разъ не высохнутъ, можно досушить на солнцѣ, а потомъ, сложивъ въ банки, сохранять для употребленія. Чабръ, майоранъ, эстрагонъ, перечную и простую кудрявую мяту, связавъ въ пучечки, повѣсить на чердакѣ или въ кладовой, гдѣ проходить сквозной вѣтеръ, наблюдая, чтобъ пучечки не касались одинъ другаго.

671. Яблоки и груши.

Отобравъ яблоковъ, очистить съ нихъ кожу, вывернуть трубочкой или вырѣзать ножичкомъ сѣмена, разложить на глиняные противни, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, а если при англійской кухнѣ есть сушильный шкафъ, то сушить въ немъ; также можно сушить яблоки, разрѣзавъ пополамъ и вырѣзавъ маленькимъ ножичкомъ сѣмена. Груши, или, какъ называютъ ихъ во многихъ мѣстахъ, дули, отобравъ спѣлыя, уложивъ на ночь въ печь, на разостланную солому; а потомъ можно досушивать, ставя на ночь въ печь на рѣшетахъ.

672. Ягоды.

Клубнику, землянику, чернику, смородину и вишни можно сушить въ печи и на солнцѣ.

В. ЗАПАСЫ ИЗЪ МЯСА и РЫБЫ.

673. Говядина.

Для соленья должно выбирать хорошую говядину отъ взрослой, но не отъ старой скотины. Говядину солятъ обыкновенно въ октябрѣ мѣсяцѣ. Разрубивъ тушу, для соленья въ прокъ, отобрать мясистыя части, а голяшки и грудину посолить для скораго расходу. На десять пудовъ говядины взять двадцать фунтовъ соли, фунтъ сахара и полфунта селитры. Усыпавъ дно кадки солью, положить рядъ говядины; пересыпавъ каждый кусокъ

солью, укладываютъ плотно одинъ кусокъ къ другому; а каждый слой или рядъ говядины пересыпать лавровымъ листомъ и можжевеловыми ягодами. Когда наложится полная кадка, закрыть кругомъ и положить сверху камень. Сначала поставить говядину наверху погреба, а когда начнутся морозы, въ холодную кладовую. Если говядина мало даетъ изъ себя соку, то сварить легкій разсолъ, простудить и вылить на говядину.

674. Ветчина.

Ветчину заготовляютъ въ февралѣ мѣсяцѣ; солятъ болѣе окорока, но иногда солятъ и лопатки. Отобравъ нужное количество для соленья окороковъ, натереть ихъ солью, приготовленною слѣдующимъ образомъ: на пудъ свинины взять два съ половиною фунта соли, четверть фунта селитры и четверть фунта сахару; соль сахаръ и селитру высушить истолочь мелко, смѣшать все вмѣстѣ и этою солью натирать окорока. Потомъ сложить окорока въ кадку, наложить кругъ, а на него камень, поставить въ кладовую. Дня черезъ три переложить окорока, верхніе внизъ, а нижніе вверхъ, и когда будутъ перекладывать, натереть ихъ еще немного солью. Если окорока не велики, то недѣли черезъ двѣ они просолятся; для большихъ окороковъ, давъ полежать имъ недѣлю, сварить разсолъ: на ведро воды положить фунтъ соли, четверть фунта селитры и четверть фунта сахара, сварить, остудить, вылить на окорока. Поставить кадку съ окороками въ прохладное мѣсто; недѣли черезъ двѣ они будутъ готовы, тогда вынуть изъ разсолу, повѣсить на чердакѣ, гдѣ бы ихъ продувало вѣтромъ. Давъ повисѣть недѣли двѣ, прокоптить и повѣсить опять на чердакъ, а къ лѣту, сложить въ ящики, поставить въ погребъ.

675. Языки.

Приготовивъ соль какъ сказано для ветчины, натереть языки, уложить въ корчагу, дать лежать имъ недѣлю, поставивъ корчагу въ прохладное мѣсто. Приготовить слѣдующій разсолъ: на полведра воды, положить полфунта соли, три золотника селитры, вскипятить, налить горячимъ разсоломъ языки, вынесть въ холодное мѣсто, дать стоять сутки. Потомъ, вынувъ изъ разсола языки, повѣсить на чердакѣ, а черезъ недѣлю прокоптить. Языки заготовляютъ обыкновенно весной или осенью.

676. Соленая осетрина, севрюга и бѣлуга.

Распластавъ рыбу, отрѣзать голову, выпотрошить, оскрести внутри и снаружи ножомъ, вымыть холодной водой, разрѣзать на части, дать стечь водѣ. Взять на пять пудовъ рыбы, десять фунтовъ соли и восьмушку фунта селитры, перемѣшать хорошенько вмѣстѣ. Потомъ усыпать дно чистой кадки солью; рыбу, натирая каждое звено солью, укладывать рядами, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ. Когда наложится полная кадка, то верхній

слой рыбы засыпать хмѣлемъ, накрыть кружкомъ, на кругъ положить камень, поставить кадку въ погребъ.

677. Духовая рыба.

Нарѣзавъ осетрину или севрюгу, а по нуждѣ и бѣлугу звеньями, хрящи вырѣзать, вымыть рыбу въ холодной водѣ, положить въ кипятокъ и, поваривъ немного, вынуть, выбрать позвонки. Отваръ, въ которомъ варилась рыба, посолить, уварить до спѣлости. Звенья рыбы разложить на столѣ, натыкать гвоздикой. Отбавить бульону сколько будетъ потребно, налить въ него хорошаго уксусу, положить горошинами перцу, инбирю, кардамону и лавроваго листа, поставить на огонь, а когда закипитъ, прибавить патоки и четверть фунта осетроваго клею, дать кипѣть на умѣренномъ огнѣ часъ. Рыбу уложить въ чистую кадочку, пересыпать мушкатнымъ орѣшкомъ, вылить на нее кипящій отваръ со всѣми спеціями, дать остыть, наложить кружокъ, отнести въ погребъ, поставить на ледъ. На пудъ духовой рыбы положить перца и инбирю по восьмушкѣ фунта, гвоздики и кардамону по пяти золотниковъ, лавроваго листа 12 золотниковъ, два мушкатные орѣшка, истолченные или истертые на теркѣ, четыре фунта сахарной патоки, четверть фунта осетроваго клею, полведра уксусу и полведра рыбьяго отвара; смѣшавъ все вмѣстѣ, кипятить часъ. Такимъ же образомъ приготовляютъ духовыхъ стерлядей.

678. Провѣсная рыба.

Для балыковъ и вяленья употребляются осетрина, севрюга, семга, бѣлорыбица и сазаны. Посоливъ рыбу для балыковъ, дать лежать ей въ соли около недѣли, потомъ, вынувъ, положить въ удобную посудину; вскипятить пива, налить имъ рыбу и оставить такъ, пока пиво совсѣмъ остынетъ. Тогда, вынувъ изъ пива рыбу, натереть еще солью, и давъ полежать дни два, вынуть изъ соли, привязать къ верхнему и нижнему концамъ балыка тоненькія веревочки, повѣсить въ такомъ мѣстѣ, чтобъ освѣщало солнце, но дождь не мочилъ. Когда рыба повиситъ недѣлю или дней десять, тогда, кому угодно, можно прокоптить ее. Во время вяленья, рыбу надобно оборачивать нижнимъ концомъ вверхъ, чтобъ сокъ и жиръ изъ нея не вытекалъ; это дѣлать должно смотря потому, если на нижнемъ концѣ жиръ и сокъ станутъ собираться каплями и вытекать, тогда повернуть балыкъ нижнимъ концомъ вверхъ. По прошествіи шести недѣль, снять балыки, завернуть въ бумагу, вымазанную прованскимъ масломъ, уложить въ ящикъ, поставить въ сухой погребъ или кладовую.

679. Соленые судаки, щуки и другая рыба.

Если можно достать живой рыбы, то она для соленья лучше, но солятъ болѣе мерзлую рыбу. Взять потребное количество мерзлой рыбы, дать ей оттаять, не намачи-

вая водой, а поставивъ въ умѣренно тепломъ покоѣ. Потомъ, распоровъ брюхо, выпотрошить, оскрести почище ножомъ внутри и снаружи, но чешую съ рыбы не счищать; крупную рыбу нарѣзать звеньями, а небольшихъ сиговъ и щукъ оставить цѣлыми. Взять чистую кадку, усыпать дно солью, каждое звено рыбы натереть также солью, уложить въ кадку рядами. Когда наложится полная кадка, закрыть кружкомъ, на кругъ положить камень. Если рыба приготовляется весной, спустить кадку въ погребъ, зарубить въ ледъ, оставя сверху только на четверть, чтобъ не попала въ кадку вода отъ тающаго льда. На пудъ рыбы кладутъ обыкновенно два съ половиною фунта соли, а селитры въ эту рыбу не кладутъ.

680. Колбасы и сосиски.

1) Бѣлыя колбасы. Размочить въ молокѣ бѣлаго хлѣба сколько будетъ потребно, нарѣзать маленькими кусочками жареной курицы или другой какой птицы, накрошить мелко соленаго свинаго сала: бѣлаго хлѣба, мяса и свиного сала должно взять по равной части. Потомъ искрошить и поджарить въ маслѣ двѣ луковицы, и все вмѣстѣ изрубить мелко, развести сырыми яйцами, положить мушкатнаго цвѣта, перца и соли, начинить этой смѣсью свиныя кишки, хорошо вычищенныя и вымытыя.

2) Итальянскія колбасы. Изрубить мягко три фунта говядины, пять фунтовъ свинины и два фунта свиного сала; прибавить по вкусу соли, гвоздики, перца и четверть фунта пармезана, истертаго на теркѣ, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Начинить свиныя кишки, повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, чтобъ колбасы одна другой не касались. Когда нужно употреблять, то сварить, или изжарить.

3) Колбасы изъ баранины. Нарѣзать отъ задней ноги баранины мякоти, безъ жиру, на каждый фунтъ баранины положить по четверти фунта ветчиннаго сала, прибавить перца и другихъ пряностей, корку съ одного свѣжаго лимона, мелко изрубленную, изрубить все вмѣстѣ мягко; развести, смотря по количеству, двумя или тремя рюмками виноградnаго вина, начинить свиныя кишки. Къ вышеописаннымъ колбасамъ можно подавать какой угодно соусъ, изъ свѣжей или кислой капусты или изъ кореньевъ.

4) Сосиски изъ соленаго мяса. Взять два фунта свѣжей свинины и фунтъ ветчины, жиръ со свинины не обрѣзать, а если свинина не жирна, прибавить ветчиннаго сала, изрубить все вмѣстѣ мягко. Потомъ прибавить перца, мушкатнаго орѣха и, перемѣшавъ все хорошенько, начинить свиныя кишки.

5) Сосиски изъ свѣжаго мяса. Взять жирной свинины, изрѣзать мелко, выбрать жилки, изрубить мягко. Положить въ мясо свѣжей рубленной лимонной корки, толченой гвоздики, мушкатнаго цвѣта и кардамона, смочить виноградnымъ виномъ, посолить, вымѣшать, начинить телячьи или тонкія бараньи кишки.

681. Сухой бульонъ мясной.

Заднюю четверть и переднюю лопатку теленка, трехъ куриць, двухъ зайцевъ, одну индѣйку, двѣ утки изжарить безъ соли до половины готовности на противнѣ въ печкѣ или на вертелѣ; взять два пуда не слишкомъ жирной говядины, разрубить на части, вымыть въ холодной водѣ, все это сложить въ большую кастрюлю или котелъ, положить туда же пятнадцать штукъ селлерея, пятнадцать штукъ порея, пятнадцать штукъ луковицъ, пятнадцать штукъ петрушки, пятнадцать штукъ моркови, 1/8 фунта гвоздики и 1/8 фунта англійскаго перца, налить водою и варить цѣлые сутки, не переставая, снимая постоянно накипь и подливая свѣжей воды. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить бульонъ, выжимая мясо. Затѣмъ налить это послѣднее опять водою, и варить нѣсколько часовъ, процѣдить этотъ бульонъ, потомъ смѣшать оба бульона, снять жиръ, процѣдить сперва сквозь частое сито, а затѣмъ сквозь салфетку и опять варить нѣкоторое время, снимая постоянно накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, положить одинъ мелко истолченный мушкатный орѣхъ и полтора золотника мушкатнаго цвѣта и варить на каленыхъ угольяхъ, постоянно мѣшая и наблюдая, чтобы не пригорѣло. Давъ повариться часа два, разлить въ формы, когда застынетъ, вынуть, высушить въ тѣни на открытомъ воздухѣ, затѣмъ завернуть въ бумагу и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Изъ этой порціи должно выйти не менѣе семи фунтовъ сухого бульона.

682. Сухой бульонъ постный.

Взять одинъ четверикъ очищенной моркови, одинъ четверикъ картофеля, одинъ четверикъ брюквы, одинъ четверикъ кочаной капусты, четверть ведра сала, полведра луковицъ, полведра разныхъ прочихъ кореньевъ, полведра земляныхъ грушъ, все это, за исключеніемъ земляныхъ грушъ, разрѣзать на части, хорошенько вымыть, положить въ котелъ или кастрюлю (хорошо вылуженныя) картофель, брюкву, морковь и капусту, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда все остальное, варить на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая и подливая свѣжей воды; затѣмъ положить два четверика очищенныхъ свѣжихъ грубовъ (бѣлыхъ, рыжиковъ, шампиньоновъ) и варить такимъ образомъ, постоянно мѣшая, часовъ 12, съ утра до вечера, пока все совершенно не разварится. Тогда процѣдить бульонъ и на другой день, положивъ въ него два лота англійскаго перца и два лота гвоздики, одинъ маленькій мушкатный орѣхъ, и два золотника мушкатнаго цвѣта, варить на небольшомъ огнѣ, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда разлить въ мелкія тарелки и остудить. Въ этомъ бульонѣ варится и рыба, особенно лини, и въ такомъ случаѣ онъ еще вкуснѣе.

682. **Фритюръ или говяжій жиръ.**

Каждый разъ, когда покупается говядина, нужно срѣзать ее съ нея, искрошить, растопить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ жиромъ снятымъ съ бульона, затѣмъ процѣдить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Каждый разъ передъ употребленіемъ вскипятить его или просто или, что еще лучше, слѣдующимъ образомъ: мелко разрѣзать 3—4 антоновскихъ яблока, вскипятить вмѣстѣ съ фритюромъ, процѣдить его сквозь салфетку въ муравленный горшокъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Такой жиръ не имѣетъ дурнаго запаха и пріятнѣе вкусомъ.

С. ЗАПАСЫ ИЗЪ МОЛОКА.

683. **Творогъ и домашній сыръ.**

Приготовить простоквашу, какъ сказано въ №, 515; когда начнетъ отдѣляться сыворотка, вставить въ печь, натопленную до 40 градусовъ Р. или просто послѣ хлѣбовъ, и оставить въ ней, пока не обратится въ творогъ. Тогда дать остыть въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ, переложить творогъ изъ всѣхъ горшковъ въ одинъ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, положить его на покато положенную доску на столъ, положить сверху доску, а на нее не очень тяжелый камень; черезъ нѣсколько времени положить камень потяжелѣе. Подъ столъ поставить какую нибудь посудину, въ которую могла-бъ стекать сыворотка. По истеченіи нѣсколькихъ часовъ, когда вытечетъ вся сыворотка, вынуть творогъ и сложить въ горшки или кадушки. Изъ одного ведра простокваши должно выйти около шести фунтовъ творогу.

Домашній сыръ приготовляется со сметаною и безъ нея. Въ первомъ случая нужно, ставя въ печь простоквашу, перемѣшать ее со сметаною. Вынувъ творогъ изъ мѣшка, нужно положить въ него соли и тмина, однакоже не слишкомъ растирая его, затѣмъ сложить въ трехугольные мѣшечки, завязать ихъ и положить на нѣсколько часовъ подъ гнетъ. Приготовленные сыры сложить въ корзинки, чрезъ которыя свободно проходитъ воздухъ, или покрыть сѣткою, и сушить лѣтомъ на открытомъ воздухѣ въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, далеко отъ печки. Высушивъ сыры, оскоблить ихъ ножомъ, сложить въ большіе горшки, пересыпая овсяною соломою, засыпать ею сверху горшокъ и держать въ не слишкомъ сыромъ и не слишкомъ сухомъ мѣстѣ. Если на сырахъ показывается плѣсень, то соскабливать ее ножомъ, обмывать соленою водою и снова высушить.

Если желаютъ, чтобы сыръ былъ слоистѣе, то вовсе не слѣдуетъ солить его, чтобы не растирать творога, а вынувъ изъ трехугольныхъ мѣшечковъ, посолить сверху, или завернуть въ тряпку, намоченную въ соленой водѣ, и оставить въ ней цѣлыя сутки.

684. Пасха.

Взять фунтовъ десять свѣжаго творогу, положить его на 24 часа подъ гнетъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ 1 1/2—2 стаканами самой лучшей сметаны, 1/2—3/4 фунта сливочнаго масла, двумя чайными ложками (безъ верху) соли, 1/2—1 стакаломъ мелкаго сахара, 1/2—1 стакаломъ кишмиша, и 3/4 стакана коринки, все это какъ можно лучше перемѣшать, чтобъ не было комковъ, сложить въ деревянную пасхальницу, обложенную салфеткою, положить сверху дощечку и гнетъ, оставить на 25 или 48 часовъ и затѣмъ выложить на блюдо.

685. Масло.

Если масло приготовляется изъ сметаны и въ большомъ количествѣ, то его сбиваютъ въ маслобойкѣ, если же изъ сливокъ и небольшомъ количествѣ, то сливки наливаютъ въ бутыль и трясутъ ее до тѣхъ поръ, пока онѣ не обратятся въ масло. Изъ одного ведра хорошей сметаны выходитъ приблизительно пятнадцать фунтовъ чухонскаго масла. Сбивъ масло, нужно перемыть въ нѣсколькихъ водахъ (вода должна имѣть температуру лѣтней рѣчной воды) и посолить бѣлою, высушенною солью, причемъ берется 4 1/2 фунта соли на одинъ пудъ масла. Если же масло заготовлятся на зиму, то взять пять фунтовъ соли. Масло сохраняется или въ каменныхъ муравленныхъ горшкахъ или кадушкахъ изъ дуба или клена (причемъ старыя, но прочныя, предпочитаются новымъ). Посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнетать его; сверху на два пальца залить соленою водою и покрыть тряпочкою, концы которой не должны висѣть. По мѣрѣ убыванія воды, нужно подливать свѣжей.

Сливочное масло перемывается сперва въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ уже въ водѣ.

Русское масло приготовляется слѣдующимъ образомъ: Положить въ большую хорошо вылуженную кастрюлю десять фунтовъ чухонскаго масла (можно употреблять по хуже), налить 3 3/4 гарнца т. е. двадцать фунтовъ воды и кипятить на легкомъ огнѣ, пока масло совершенно не распустится; тогда отставить; дать застыть маслу, проткнуть въ немъ отверзтіе до самого дна, слить воду, налить свѣжей, и опять растопить масло. Повторять эту операцію 3 или 4 раза, до тѣхъ поръ, пока вола не сдѣлается совершенно чистою. Тогда, посоливъ масло какъ сказано выше, самою мелкою и сухою солью, сложить въ горшокъ или кадушку, залить пальца на два самою соленою водою, покрыть тряпочкой и сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такимъ образомъ можно сохранять масло втеченіе 3—4 лѣтъ.

ОТДѢЛЪ XXXII.

Погребъ, ледникъ и кладовая.

Погребъ для плодовъ, варенья и соленья.

Почти во всѣхъ хорошо устроенныхъ домахъ, есть подвалы; изъ нихъ можно устроить сухіе погреба. Въ сухомъ погребѣ кругомъ стѣнъ должны быть подѣланы полки, а внизу, отступя отъ полу на аршинъ, широкій залавокъ, также посрединѣ погреба висячія палати, на которыхъ раскладываютъ плоды. На нижнихъ полкахъ и залавкѣ, ставятъ наливки въ бутыляхъ и боченкахъ, а въ зимнее время медъ, разныя душистыя воды, а на верхнихъ варенье и разныя соленья въ банкахъ. Въ сухомъ погребѣ также держатъ зимою моченыя яблоки, груши и другіе плоды. Но никогда не должно держать въ немъ соленой рыбы и мяса; для этихъ запасовъ необходимо имѣть особый погребъ.

При заготовленіи свѣжихъ плодовъ въ прокъ должно наблюдать слѣдующія правила: плоды, назначаемые для сбереженья въ прокъ, начинаютъ снимать въ концѣ августа и въ сентябрѣ мѣсяцѣ. Плоды, собранные въ августѣ, перебрать, отложить червивые и съ пятнами; потомъ взять боченокъ или кадку, укладывать яблоки рядами, пересыпая каждый рядъ рубленной соломой; наложивъ полонъ боченокъ, закрыть сверху соломой, вставить дно или накрыть кругомъ, зарубивъ ледъ, оставивъ наружу на четверть. Боченки должны быть плотнѣе, чтобъ въ нихъ не могла протекать вода изъ тающаго льда. Такимъ образомъ укладываютъ груши и бергамоты. Яблоки, груши и бергамоты можно держать во льду до октября мѣсяца, а тогда надобно перенести ихъ въ сухой погребъ, перебрать и дать полежать на соломѣ дня два; боченки высушить, или уложить плоды въ ящики, перекладывая каждый рядъ соломой. Плоды, снятые позже, перебрать, уложить въ сухомъ погребѣ на палати и полки, постлавъ соломы; если мѣсто позволяетъ и запасъ плодовъ невеликъ, то раскладываютъ въ одинъ рядъ, а при большомъ запасѣ, застлавъ первый рядъ соломой, можно положить на него другой рядъ. Арбузы и дыни укладываютъ на подмостки, сдѣланныя подъ палатями, подостлавъ соломы, или на полкахъ; укладывать ихъ надобно такъ, чтобъ они не касались другъ друга.

Нѣжные плоды, какъ-то: вишни, сливы и ягоды, собравъ въ сухую погоду, сложить въ банки, выбирая спѣлые и крѣпкіе; обвязавъ банки пузыремъ, поставить

въ ящикъ, зарубить ящикъ въ ледъ. Такимъ образомъ плоды могудъ сохраняться до декабря.

Ледникъ.

Ледники болѣе въ употребленіи съ опускною дверью, въ нихъ удобнѣе набивать ледъ, нежели въ погреба съ выходами. Ледники обыкновенно набиваютъ въ концѣ января и въ февралѣ мѣсяцѣ, когда ледъ еще крѣпокъ; набиваютъ ихъ двоякимъ образомъ: разбивая ледъ мелко, или укладывая большими глыбами, которыя называются кабанами, а пространства, остающіяся между кабанами, набиваютъ мелкимъ льдомъ; набивъ полонъ ледникъ, застилаютъ сверху соломой, Пока еще холодно, то всѣ запасы могутъ стоять на погребицѣ, т. е. сверху погреба, или въ холодной кладовой. Погребица также можетъ служить вмѣсто чулана или амбара. Когда на станетъ теплое время и ледъ осядетъ, тогда всѣ заготовленные запасы спустить съ погребицы на ледъ. Гдѣ нѣтъ лишняго подвала или погреба, то въ сентябрѣ и въ началѣ октября ледникъ вычищаютъ; выкидавъ остальной ледъ, на полъ настилаютъ доски, а стѣны вытираютъ сухими мочалками или соломой, и поднимаютъ дверь, чтобъ въ погребѣ просохло. Давъ погребу высохнуть, укладываютъ въ него зимній запасъ овощей и кореньевъ, въ ящики, или подѣлавъ полки и подмостки. Коренья укладываютъ, пересыпая пескомъ, смѣшаннымъ съ землею; капусту кладутъ въ ящики, постлавъ въ нихъ соломы, или развѣшиваютъ на шестахъ, связавъ по два кочна.

Когда есть для сохраненія овощей особливый погребъ или подвалъ, въ немъ обыкновенно бываютъ сдѣланы закромы изъ досокъ съ разными отдѣленіями; въ эти закромы, посыпавъ на полъ песку, кладутъ морковь, картофель, свеклу, рѣдьку, рѣпу и брюкву. Коренья: петрушку, пастарнакъ, селлерей, сберегаютъ двумя способами: въ ящикахъ, пересыпая пескомъ, смѣшаннымъ съ землею, или дѣлая изъ песку и земли родъ грядокъ и въ нихъ садятъ коренья какъ въ гряды.

Погребъ для вина.

Гдѣ запасаютъ большое количество вина, то необходимо имѣть для этого особливый погребъ или подвалъ. Вино гораздо лучше держать въ подвалахъ; для винъ въ бочкахъ и анкеркахъ дѣлаются подмостки, состоящія изъ двухъ продольныхъ брусьевъ, укрѣпленныхъ на двухъ поперечныхъ, и на нихъ ставятъ бочки, боченки и анкерки съ виномъ.

Извѣстно, что виноградное вино киснетъ и теряетъ вкусъ, когда бочка почата. Отъ этого большею частію не могутъ сохранять винъ въ настоящей ихъ добротѣ. Если бочка хотя немного почата, то надобно немедленно разлить всю ее въ бутылки, крѣпко закупорить, засмолить ихъ и поставить въ песокъ. Но въ русскихъ погребахъ и у хозяевъ, которые запасаютъ вино, покупая его, для дешевизны, бочками, обыкновенно цѣдятъ вино изъ бочекъ по мѣрѣ надобности, и отъ того воздухъ, накопляясь въ пустотѣ бочки, окисляетъ вино.

Кто желаетъ сохранить вина въ надлежащей ихъ добротѣ, стоитъ только осторожно влить въ бочку бутылку хорошаго прованскаго масла. Оно разольется по поверхности вина и составитъ тонкій слой, который препятствуетъ вліянію воздуха и сообщенію его съ виномъ, хотя снизу, въ гвоздь или кранъ, будутъ цѣдить его сколько угодно разъ.

Если вино, по какому либо непредвидимому случаю замерзнетъ, то оставшееся незамерзшее вино должно сейчасъ сцѣдить, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Выморозки эти будутъ лучшей доброты, нежели прежде было вино; а въ бочкѣ останется водянистая жидкость, годная только для уксуса. Когда не успѣютъ сцѣдить выморозки и вино оттаетъ въ той же бочкѣ, то оно сдѣлается мутное и цвѣтъ его измѣнится; тогда должно пропустить его сквозь суконный кошель, черезъ березовыя уголья, слить опять въ бочку, которую сначала выпарить и выкурить горячей сѣрой. Если бочка небольшая, напримѣръ ведеръ въ восьмнадцать, то влить въ нее штофа два спирту, подцвѣтить по пропорціи пережженнымъ сахаромъ, закупорить плотно втулку, поставить въ погребъ, дать стоять мѣсяцъ, а потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить. Можно держать и не разливая въ бутылки; ввернувъ въ бочку кранъ или гвоздь, влить осторожно прованскаго масла.

Крѣпкія вина, какъ-то: мадеру, портвейнъ, хересъ и другія, лучше держать въ сухомъ погребѣ или кладовой, устанавливая въ ящики съ пескомъ. Легкія французскія вина, также донскія и крымскія, гораздо лучше сохраняются въ подвалахъ; если онѣ разлиты въ бутылки, то ихъ обыкновенно ставятъ въ песокъ.

Кладовая или хлѣбный амбаръ.

Гдѣ запасаютъ въ большомъ количествѣ муку, крупу и овесъ, необходимо имѣть особый амбаръ, въ которомъ около стѣнъ дѣлаются закромы. При выборѣ ржаной муки, должно наблюдать, чтобъ она была суха, безъ примѣси сорныхъ травъ; иногда въ худо вывѣянномъ зернѣ остается полынь, отъ этого мука бываетъ горькая; въ хлѣбахъ она будетъ отзываться полынью; но для пива такая мука очень хороша и также годится для скота и птицы. Бываетъ также мука съ пескомъ; это случается иногда отъ мягкихъ жернововъ, или когда молотятъ хлѣбъ на землѣ. Сыромолотная мука, т. е. изъ худо высушеной ржи, не спора въ замѣсѣ и скоро можетъ испортиться. Муку сохраняютъ въ закромахъ или бочкахъ; въ жары должно смотрѣть, чтобъ мука не слеглась, и для того, если муки небольшой запасъ, пересѣять ее рѣшетомъ, а когда запасено много муки, то мѣшать и переворачивать ее въ закромахъ лопатами. Крупичатую муку держать въ куляхъ; ее также должно просѣвать, чтобъ не затхнулась и не слежалась комками. Овесъ надобно выбирать сухой; у хорошаго овса зерно бываетъ полное; лѣтомъ, въ жары, необходимо его просушивать, а если большой запасъ, перемѣшивать въ закромахъ. При выборѣ крупы надобно обра-

щать вниманіе, не затхлая ли она, сохраняютъ ее въ бочкахъ. Кладовая или хлѣбный амбаръ долженъ быть сухой, съ окнами, въ которыя вставлены желѣзныя рѣшетки и придѣланы ставни; въ хорошую погоду окна надбно отворять и провѣтривать кладовую, чтобъ не заводилась сырость и гниль.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стр.
Вступленіе	1
Мѣдная посуда	3
Посуда изъ бѣлаго желѣза или жести	—
Формы	4
Желѣзная посуда	5
Деревянная посуда	—
Посуда глиняная	6
Кухонное бѣлье	8

ОТДѢЛЪ I.

Закупка, сбереженіе и распредѣленіе провизіи.

Вообще о провизіи и закупкѣ	9

ОТДѢЛЪ II.

О чищеніи и приготовленіи дворовыхъ и домашнихъ птицъ къ варенію и жаренію, а также мяса, рыбы и кореньевъ.

О чищеніи и приготовленіи птицъ	28
О приготовленіи рыбы	33
О приготовленіи кореньевъ и травъ	35

ОТДѢЛЪ III.

Супы.

1. Горячіе мясные супы.

стр.

1. Бульонъ чистый бѣлый 41
2. Бульонъ чистый бѣлый, иначе приготовленный 42
3. Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ 43
4. Супъ испанскій съ пармезаномъ . . . . . —
5. Супъ съ сладкимъ мясомъ 44
6. Супъ французскій изъ курицы съ помдапурами и шампиньонами . . . . . —
7. Супъ французскій бѣлый прозрачный 45
8. Супъ французскій à la Julienne 46
9. Супъ изъ курицы 47
10. Супъ изъ телятины . . . . . —
11. Супъ изъ баранины 48
12. Супъ бѣлый . . . . . —
13. Супъ королевскій 49
14. Супъ кислый . . . . . —
15. Калья изъ курицъ 50
16. Раковый супъ . . . . . —
17. Разсольникъ изъ гусиныхъ патроховъ . . . . . —
18. Супъ или разсольникъ изъ бычьихъ почекъ 51
19. Супъ зеленый изъ щевеля и шпината . . . . . —
20. Зеленый супъ или щи изъ крапивы 52
21. Супъ изъ молодого свекольника . . . . . —
22. Щи лѣнивыя изъ бѣлой капусты . . . . . —
23. Щи изъ французской капусты или савойки 53
24. Щи изъ кислой капусты . . . . . —
25. Борщъ польскій . . . . . —
26. Борщъ малороссійскій 54
27. Супъ съ рисомъ 55
28. Супъ съ перловыми крупами . . . . . —
29. Супъ съ манною крупою . . . . . —
30. Супъ съ вермишелью . . . . . —

стр.

31. Супъ съ домашнею лапшою 55
32. Супъ съ обыкновенными макаронами . . . . . —
33. Супъ съ фрикадельками . . . . . —
34. Супъ съ клецками 56
35. Супъ пюре (протертый) изъ тетерева . . . . . —
36. Супъ пюре изъ рабчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ 57
37. Супъ пюре изъ риса . . . . . —
38. Супъ пюре изъ сушонаго обыкновеннаго гороха . . . . —
39. Супъ пюре изъ спаржи , ... 58
40. Супъ со спаржею . . . . . —
41. Супъ изъ раковъ . . . . . —
42. Черепаховый супъ, супъ à la tortue 59

2. Супы сладкіе горячіе изъ вина и ягодъ.

43. Супъ изъ яблоковъ 61
44. Супъ изъ малины со сливками и яйцами . . . . . —
45. Супъ изъ сушоныхъ вишень . . . . . —
46. Супъ изъ саго съ виномъ 62
47. Супъ миндальный . . . . . —
48. Супъ сабаіонъ . . . . . —
49. Супъ молочный съ клецками 63
50. Супъ молочный съ лапшою . . . . . —
51. Супъ молочный съ рисомъ . . . . . —
52. Супъ молочный съ манною крупою . . . . . —
53. Супъ молочный съ саго . . . . . —

3. Супы холодные, скоромные и постные.

54. Ботвинья 64
55. Окрошка . . . . . —
56. Супъ холодный изъ вишень 65
57. Супъ холодный изъ бѣлаго пива . . . . . —
58. Супъ холодный изъ сливъ . . . . . —
59. Супъ холодный изъ саго 66
60. Супъ холодный изъ земляники . . . . . —

4. Супы масляные, рыбные и постные.

стр.

61. Супъ пюре изъ картофеля масляный или постный . . 66
62. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ или простой разсольникъ . 67
63. Супъ изъ рыбы масляный или постный . . . . . —
64. Супъ постный изъ налима . . . . . —
65. Супъ изъ сига съ крупами. 68
66. Борщъ безъ мяса со сметаною . . . . . —
67. Супъ съ лимономъ 69
68. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою . . . . . —
69. Супъ пюре изъ ершей и шампиньоновъ . . . . . —
70. Супъ пюре изъ гороха постный 70
71. Лапша постная съ грибами . . . . . —
72. Уха обыкновенная . . . . . —
73. Уха изъ стерляди. 71
74. Щи постныя съ грибами . . . . . —
75. Супъ пюре изъ раковъ 72

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супу.

76. Гренки изъ бѣлаго хлѣба 73
77. Гренки съ сыромъ . . . . . —
78. Гренки съ фаршемъ 74
79. Жареная гречневая каша . . . . . —
80. Перловая крупа . . . . . —
81. Рисъ . . . . . —
82. Точеные коренья . . . . . —
83. Вермишель 75
84. Домашняя лапша . . . . . —
85. Фаршъ мясной . . . . . —
86. Фаршъ рыбный . . . . . —
87. Фаршъ грибной (въ раковинахъ). 76
88. Фрикадельки изъ говядины. . . . . —
89. Клецки мучныя. 77

стр.

90. Клецки изъ мелкихъ сухарей 77
91. Клецки изъ риса . . . . . —
92. Тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ 78
93. Пирожки на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины . . —
94. Пирожки на дрожжахъ изъ ливера. . . . . —
95. Пирожки на дрожжахъ съ капустой . . . . . —
96. Разстегайчики изъ кислаго тѣста съ рыбнымъ фаршемъ и семгой 79
97. Паннированные пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и раковыми шейками . . . . . —
98. Растворчатые пирожки съ грибнымъ фаршемъ и сарачинскимъ пшеномъ (постные) 80
99. Слоеное тѣсто для пироговъ и пирожковъ . . . . . —
100. Слоеные пирожки съ телячьимъ фаршемъ 82
101. Слоеные пирожки съ вареной говядиной . . . . . —
102. Слоеные пирожки съ капустою . . . . . —
103. Слоеные пирожки съ морковью . . . . . —
104. Слоеные пирожки съ рисомъ . . . . . —
105. Слоеные пирожки съ рябчиками . . . . . —
106. Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ 83
107. Крутыя яйца . . . . . —
108. Ушки съ мяснымъ фаршемъ. . . . . —

ОТДѢЛЪ V.

Кушанья изъ зелени и овощей.

109. Жареный картофель 84
110. Картофельная каша или пюре . . . . . —
111. Картофельныя котлеты. 85
112. Фаршированная брюква . . . . . —
113. Зеленый горошекъ 86
114. Горошекъ съ морковью . . . . . —
115. Зеленая фасоль подъ соусомъ 87
116. Цвѣтная капуста . . . . . —
117. Спаржа . . . . . —

стр.
118. Артишоки (запросто) 88
119. Шпинатъ . . . . . —
120. Капуста, фаршированная по французски . . . . . —
121. Капуста по литовски 89
122. Горячій винигретъ 90
123. Сушоный зеленый горошекъ (постный) . . . . . —
124. Жареные грибы 91
125. Жареные грибы постные . . . . . —
126. Жареные сушоные грибы . . . . . —
127. Соусъ изъ сморчковъ 92
128. Пюре изъ каштановъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ VI.

Соусы.

129. Соусъ обыкновенный 93
130. Соусъ изъ лука . . . . . —
131. Соусъ красный 94
132. Соусъ бѣлый . . . . . —
133. Соусъ бѣлый съ шампиньонами . . . . . —
134. Соусъ изъ хрѣна къ соленой говядинѣ . . . . . —
135. Соусъ холодный изъ горчицы 95
136. Соусъ горчичный иначе приготовленный . . . . . —
137. Соусъ англійскій холодный . . . . . —
138. Соусъ испанскій 96
139. Соусъ постный съ грибами . . . . . —
140. Соусъ грибной иначе приготовленный 97
141. Соусъ бѣлый изъ каперсовъ . . . . . —
142. Соусъ эстрагонный . . . . . —
143. Соусъ съ трюфелями . . . . . —
144. Соусъ молочный 98
145. Горчица . . . . . —
146. Соусъ-сабаіонъ . . . . . —
147. Соусъ изъ клюквы 99
148. Соусъ изъ сливокъ или молока съ ваниллю . . . . . —
149. Кляръ . . . . . —

ОТДѢЛЪ VII.

Холодныя кушанья: заливныя, маіонезы и проч.

стр.
150. Селедка съ уксусомъ и прованскимъ масломъ 100
151. Винигретъ 101
152. Винигретъ постный . . . . . —
153. Маринованная корюшка . . . . . —
154. Маринованная рянушка 102
155. Маринованная лососина . . . . . —

Заливныя.

156. Заливное изъ телятины 103
157. Заливное изъ гуся 104
158. Заливное изъ каплуна или индѣйки . . . . . —
159. Заливное изъ рыбы 105

Маіонезы.

160. Маіонезъ изъ дичи 108
161. Маіонезъ изъ рыбы . . . . . —
162. Маіонезъ изъ курицы 109
163. Маіонезъ изъ цыплятъ . . . . . —
164. Маіонезъ изъ индѣйки . . . . . —
165. Маіонезъ изъ фаршированной индѣйки . . . . . —

Паштеты.

166. Паштетъ холодный 110
167. Паштетъ на манеръ стразбургскаго . . . . . —

ОТДѢЛЪ VIII.

Макароны, колдуны, пельмени, клецки и проч.

168. Макароны простыя съ масломъ 112
169. Тѣсто на колдуны и пельмени . . . . . —

стр.
170. Колдуны 113
171. Вареники . . . . . —
172. Вареники съ грибами . . . . . —
173. Ватрушки съ творогомъ 114
174. Ушки . . . . . —
175. Лапшенникъ . . . . . —
176. Клецки картофельныя 115
177. Клецки гречневыя . . . . . —
178. Сырники жареные . . . . . —
179. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ съ печенкою . . . 116

ОТДѢЛЪ IX.

Гарниры и кушанья, подаваемые съ различными соусами, кореньями и зеленью.

180. Крутыя яйца 117
181. Рубленныя яйца . . . . . —
182. Омлетъ . . . . . —
183. Ветчина 118
184. Языкъ бычачій соленый, копченый и свѣжій . . . . —
185. Гренки . . . . . —
186. Армериттеръ . . . . . —
187. Котлеты изъ риса . . . . . —
188. Котлеты изъ мозговъ 119
189. Яичница . . . . . —
190. Яичница иначе . . . . . —
191. Омлетъ съ ветчиною 120

ОТДѢЛЪ X.

Кушанья изъ говядины.

192. Говядина разварная съ соусомъ изъ различныхъ овощей 121
193. Говядина разварная съ макаронами . . . . . —
194. Говядина разварная съ тушоными грибами . . . . —
195. Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ . . 122
стр.
196. Говядина жаркое обыкновенное 122
197. Говядина-жаркое съ грибнымъ соусомъ . . . . . —
198. Говядина, жареная по французски 123
199. Говядина по англійски . . . . . —
200. Говядина-филей, шпикованный трюфелями 124
201. Бифштексъ . . . . . —
202. Говядина тушоная 125
203. Поджареная вареная говядина . . . . . —
204. Клопфлейшъ или ломтиками тушоная говядина съ картофелемъ 126
205. Котлеты рубленыя подъ краснымъ соусомъ . . . . —
206. Котлеты битыя или битки . . . . . —
206. Битая говядина 127
207. Жареная говядина . . . . . —
208. Рубленныя котлеты . . . . . —
209. Зразы 128
210. Битокъ съ селедкой . . . . . —
211. Паровая говядина 129
212. Соусъ съ фаршированнымъ языкомъ . . . . . —

Кушанья изъ телятины.

213. Фаршированная телятина 130
214. Телятина жаркое à la maître-d'hotel . . . . . —
215. Битки изъ телятины подъ соусомъ изъ сметаны . . 131
216. Битыя котлеты изъ телятины 132
217. Рубленныя котлеты иначе . . . . . —
218. Рубленныя котлеты съ рисомъ . . . . . —
219. Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ 133
220. Грудинка вареная, съ цвѣтной капустой и раками . —
221. Телячьи ножки подъ краснымъ соусомъ 134
222. Телячья печенка, жареная цѣликомъ . . . . . —
223. Телячья печенка, жареная ломтиками 135
224. Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ . . —
225. Жареная телячья головка подъ краснымъ соусомъ . . 136
226. Пилавъ изъ вареной или жареной телятины . . . . —
227. Фрикассе изъ телятины съ рисомъ . . . . . —

Свинина.

стр.

228. Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаной 137
229. Жареный фаршированный поросенокъ . . . . . —
230. Жаркое-свинина шпикованная 138
231. Свиныя котлеты . . . . . —
232. Свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками 139
233. Верещака . . . . . —
234. Печеный копченый окорокъ 140
235. Вареная копченая ветчина . . . . . —

Баранина.

236. Жаркое-баранина обыкновенное 141
237. Жаркое-баранина подъ соусомъ изъ сметаны . . . . —
238. Жаркое баранья грудинка . . . . . —
239. Турецкій пилавъ 142

ОТДѢЛЪ XI.

Домашнія птицы.

240. Жареныя пулярдки и куры 143
241. Пулярдка начиненная фаршемъ . . . . . —
242. Курица, начиненная фаршемъ изъ печенокъ 144
243. Жаркое-каплунъ обыкновенное . . . . . —
244. Фаршированная индѣйка . . . . . —
245. Каплунъ подъ соусомъ . . . . . —
246. Курица подъ соусомъ изъ трюфелей 145
247. Курица съ зеленымъ горошкомъ . . . . . —
248. Фрикассе изъ цыплятъ 146
249. Цыплята à ла Маренго . . . . . —
250. Котлеты изъ цыплятъ . . . . . —
251. Котлеты изъ курицы 147
252. Утка со свѣжею капустою . . . . . —
253. Жаркое-утка обыкновенное . . . . . —
254. Жаркое-утка фаршированная яблоками 148

стр.

255. Гусь, начиненный гречневою кашею 148
256. Жаркое-гусь, начиненный яблоками 149

ОТДѢЛЪ XII.

Дичь.

257. Жареные рябчики 150
258. Фаршированные жареные рябчики . . . . . —
259. Рябчики подъ соусомъ 151
260. Жаркое-тетеревъ . . . . . —
261. Жаркое-куропатка . . . . . —
262. Жаркое-глухарь . . . . . —
263. Жаркое-дикія утки 152
264. Жареные бекасы . . . . . —
265. Жаркое-заяцъ со сметаной . . . . . —
266. Котлеты изъ зайца . . . . . —

ОТДѢЛЪ XIII.

Кушанья изъ рыбы и раковъ.

267. Судакъ разварной 154
268. Судакъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами . . . . —
269. Щука съ хрѣномъ и уксусомъ 155
270. Щука подъ желтымъ соусомъ . . . . . —
271. Щука подъ желтымъ соусомъ (постная) . . . . . —
272. Щука фаршированная подъ соусомъ изъ сметаны . . 156
273. Котлеты изъ судака или щуки . . . . . —
274. Жареная рыба вообще 157
275. Форель подъ горчичнымъ соусомъ . . . . . —
276. Лососина подъ соусомъ 158
277. Лососина жареная . . . . . —
278. Жареный карпъ . . . . . —
279. Жареная осетрина подъ краснымъ соусомъ 159
280. Холодная щука подъ соусомъ . . . . . —

стр.
281. Карасп жареные въ сметанѣ 160
282. Жареная рыба . . . . . —
283. Свѣжая осетрина . . . . . —
284. Навага. . . . . —
285. Тѣльное 161
286. Семга . . . . . —
287. Жареная корюшка . . . . . —
288. Форель. 162
289. Бѣлорыбица разварная . . . . . —
290. Ерши въ раковомъ кулисѣ . . . . . —
291. Жареная селедка другимъ манерохъ съ картофелемъ (постная) 163
292. Ревельскій форшмакъ. . . . . —
293. Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами . . . . —
294. Суфле изъ раковъ 164
295. Раковое масло 165

Салаты.

296. Салатъ съ горчичнымъ соусомъ 165
297. Салатъ со сметаной 166
298. Свѣжіе огурцы со сметаною . . . . . —
299. Свѣжіе огурцы съ прованскимъ масломъ . . . . —
300. Салатъ-цикорій 167
301. Крессъ-салатъ . . . . . —
302. Салатъ съ прованскимъ масломъ. . . . . —
303. Салатъ изъ капусты 168
304. Салатъ изъ свеклы. . . . . —
305. Салатъ изъ сливъ . . . . . —
306. Салатъ изъ яблоковъ 169

ОТДѢЛЪ XIV.

Пироги и паштеты.

I. Тѣсто для пироговъ и паштетовъ.

307. Тѣсто на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ. . . 170

стр.
308. Тѣсто сдобное 171
309. Тѣсто слоеное . . . . . —
310. Тѣсто заварное. 172
311. Тѣсто постное на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ. . . . . —
312. Паштетъ съ цыплятами и цвѣтной капустой 173
313. Паштетъ съ рыбой. 174
314. Паштетъ съ курицей 175
315. Паштетъ съ гусиными печенками. 176
Общее замѣчаніе о паштетахъ. 177

III. Пироги, пирожки, растегаи и кулебяки.

316. Пироги съ капустой и яйцами. 178
317. Пироги съ телячьимъ ливеромъ 179
318. Пирогъ съ говядиной . . . . . —
319. Пирогъ съ визигою и рыбою (постный). . . . . —
320. Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою . . . 180
321. Пирогъ съ грибами (постный) 181
322. Пирогъ съ кашей (постный). . . . . —
323. Слоеный сладкій пирогъ (скоромный и постный) . . —
324. Пирожки растегаи съ рыбой 183

ОТДѢЛЪ XV.

Блины, оладьи, хворостъ, пончки, трубочки и вафли.

325. Блины обыкновенные. 184
326. Блины съ говядиной 185
327. Блины съ творогомъ . . . . . —
328. Блины съ яблоками . . . . . —
329. Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою . . 186
230. Блины гречневые обыкновенные. . . . . —
331. Блины гречневые постные . . . . . —
332. Оладьи обыкновенныя. . . . . —

стр.

333. Оладьи съ яблоками 188
334. Оладьи постныя, иначе приготовленныя . . . . . —
335. Оладьи изъ манныхъ крупъ. 189
336. Гренки изъ бѣлаго хлѣба (армеритеръ) . . . . . —
337. Пышки обыкновенныя . . . . . —
338. Вафли на розовой водѣ 191
339. Вафли сливочныя . . . . . —
340. Зефиры . . . . . —
341. Трубочки постныя 192
342. Облатки . . . . . —
343. Миндальныя стружки 193
344. Ватрушки съ творогомъ . . . . . —

Каши.

345. Крутая гречневая каша 194
346. Гурьевская каша изъ манной крупы . . . . . —
347. Каша изъ смоленской крупы для дѣтей къ завтраку (размазня). 195
348. Каша изъ пшенной крупы . . . . . —
349. Овсянка . . . . . —
340. Каша манная 169
351. Каша манная на миндальномъ молокѣ . . . . . —
352. Каша рисовая . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVI.

Мелкое пирожное.

353. Песочное пирожное 197
354. Разсыпчатое пирожное . . . . . —
355. Пирожное изъ яблоковъ. . . . . —
356. Бисквиты 198
357. Бисквиты шоколадные . . . . . —
358. Миндальное пирожное 199
359. Миндальное пирожное съ фисташками . . . . . —

стр.

360. Миндальные вѣнчики. 199
361. Миндальныя стружки . . . . . —
362. Миндальныя колечки съ шоколадомъ 200
363. Сливочное пирожное съ ванилью. . . . . —
364. Шоколадныя лепешки. 201
365. Пирожное изъ сметаны . . . . . —
366. Англійское пирожное . . . . . —
367. Пирожное изъ взбитыхъ сливокъ. 202
368. Обыкновенное пирожное. . . . . —
369. Пирожное съ заварнымъ кремомъ 203
370. Столѣтнее пирожное 204
371. Пирожное-бисквиты съ ванилью . . . . . —
372. Пирожное миндальное разсыпчатое съ ромомъ . . . —
373. Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ 205
374. Наполеоновское пирожное . . . . . —
375. Слоеные пирожки съ вареньемъ . . . . . —
376. Слоеные пирожки съ яблочнымъ мармеладомъ . . . 206
377. Слоеные пирожки съ сабаіономъ . . . . . —
378. Мазурекъ королевскій. . . . . —
379. Пирожное съ манной крупы 207
380. Пирожное изъ сметаны и чернаго хлѣба . . . . . —
381. Яблочное пирожное на сливкахъ. . . . . —
382. Пирожное изъ чернаго хлѣба и яблоковъ. . . . . —
383. Бисквитное пирожное ералашъ 208
384. Безе. . . . . —
385. Безе съ ликеромъ . . . . . —
386. Англійскіе ломтики. 209
387. Бисквиты . . . . . —
388. Бисквиты съ лимонной коркой. . . . . —
389. Шоколадные бисквиты 210
390. Бисквиты розовые . . . . . —
391. Бисквиты воздушные . . . . . —
392. Кроканбушъ изъ апельсиновъ . . . . . —
393. Бисквиты съ померанцевою глазурью . . . . . —
394. Прозрачная апельсинная глазурь 211
395. Прозрачная лимонная глазурь . . . . . —
396. Глазурь для узоровъ . . . . . —

стр.
397. Меринга 212
398. Яблочный мармеладъ . . . . . —
399. Померанцевый мермеладъ 212
400. Мармеладъ изъ сливъ . . . . . —
401. Апельсинный мармеладъ . . . . . —
402. Абрикосный мармеладъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVII.

Пуддинги.

403. Пуддингъ на дрожжахъ 215
404. Пуддингъ изъ риса . . . . . —
405. Пуддингъ изъ риса (постный) . . . . . —
406. Пуддингъ изъ манной крупы. 216
407. Пуддингъ изъ пшена . . . . . —
408. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, вареный въ салфеткѣ. . —
409. Каравай изъ бѣлаго хлѣба 217
410. Пуддингъ изъ ржанаго хлѣба. . . . . —
411. Пуддингъ изъ сухарей 218
412. Постный пуддингъ съ яблоками . . . . . —
413. Пуддингъ съ мармеладомъ . . . . . —
414. Пуддингъ изъ муки 219
415. Пуддингъ заварной со сметаной . . . . . —
416. Пуддингъ англійскій съ мозгами изъ костей . . . . —
417. Пуддингъ изъ творогу (вареный въ салфеткѣ) . . . 220
418. Пуддингъ изъ вишень. . . . . —
419. Пуддингъ изъ каштановъ. 221
420. Пуддингъ изъ саго. . . . . —
421. Плумпуддингъ 222
422. Пуддингъ бисквитный апельсинный . . . . . —
423. Пуддингъ съ вареньемъ 223
424. Пуддингъ изъ хлѣба и масла . . . . . —
425. Пуддингъ изъ манной крупы . . . . . —
426. Бисквитный пуддингъ. 224
427. Пуддингъ изъ картофельнаго пюре . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVIII.

Сладкіе и воздушные пироги, суфле и различные десерты.

стр.
428. Пирогъ изъ сливъ 225
429. Пирогъ изъ вишень . . . . . —
430. Яблочный пирогъ 226
431. Яблочный пирогъ иначе . . . . . —
432. Пирогъ изъ яблоковъ съ вареньемъ . . . . . —
433. Пирогъ изъ фаршированыхъ яблоковъ 227
434. Пирогъ изъ яблоковъ со сметаной . . . . . —
435. Пирогъ изъ тертыхъ яблоковъ. . . . . —
436. Пирогъ изъ саго 228
437. Яблоки съ рисомъ . . . . . —
438. Яблоки съ сабаіономъ 229
439. Яблоки подъ сливочнымъ соусомъ . . . . . —
440. Саго холодное (постное) . . . . . —
441. Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ (постный) . —
442. Воздушный яблочный пирогъ 230
443. Воздушный пирогъ изъ крыжовника. . . . . —
444. Воздушный пирогъ изъ варенья . . . . . —
445. Воздушный пирогъ изъ малины 231
446. Воздушный пирогъ изъ вишень . . . . . —
447. Воздушный пирогъ изъ клубники . . . . . —
448. Суфле съ ванилью . . . . . —
449. Суфле шоколадное на сметанѣ. . . . . —
450. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ 232
451. Суфле изъ сметаны . . . . . —

ОТДѢЛЪ XIX.

Торты.

452. Вѣнскій тортъ 235
453. Тортъ песочный. 236
454. Тортъ разсыпчатый 236
455. Тортъ разсыпчатый съ свѣжими ягодами 237

стр.

456. Тортъ жирный 237
457. Тортъ королевскій . . . . . —
458. Тортъ изъ слоенаго тѣста 238
459. Тортъ изъ чернаго хлѣба . . . . . —
460. Тортъ изъ слоенаго тѣста 239
461. Тортъ изъ чернаго хлѣба . . . . . —
462. Тортъ шоколадный. . . . . —
463. Тортъ миндальный. 240
464. Вѣнскій тортъ . . . . . —
465. Тортъ съ миндалемъ 241
466. Дрезденскій тортъ . . . . . —
467. Французскій тортъ. . . . . —
468. Лимонный тортъ 242
469. Тортъ шоколадный. . . . . —
470. Тортъ рисовый 243
471. Англійскій свадебный пирогъ . . . . . —
472. Тортъ тирольскій 244
473. Тортъ итальянскій (бисквитный) . . . . . —
474. Тортъ обыкновенный . . . . . —
475. Тортъ Евгенія 245

ОТДѢЛЪ XX.

Кисели, желе, бланманже и муссы.

a. КИСЕЛИ.

476. Клюквенный кисель 246
477. Шоколадный кисель 247
478. Миндальный кисель (скоромный и постный) . . . . —
479. Яблочный кисель 248
480. Кисель изъ вишень . . . . . —
481. Кисель изъ малины 249
482. Кисель изъ красной смородины . . . . . —
483. Кисель изъ черной смородины. . . . . —
484. Кисель изъ крыжовника . . . . . —

b. ЖЕЛЕ.

стр.

485. Желе изъ вина 251
486. Желе изъ апельсиновъ . . . . . —
487. Желе ананасное 252
488. Желе изъ разнаго варенья . . . . . —
489. Желе изъ дыни 253
490. Желе тѣневое . . . . . —
491. Желе мозаикъ иначе . . . . . —
492. Желе изъ флерь-д'оранжъ . . . . . —
493. Желе изъ малины 254
494. Желе изъ клубники . . . . . —

c. МУССЫ.

495. Муссъ ананасовый 255
496. Муссъ изъ дыни . . . . . —
497. Муссъ апельсинный . . . . . —
498. Муссъ изъ клубники . . . . . —
499. Муссъ изъ малины. . . . . —
500. Муссъ изъ клюквы. . . . . —

d. БЛАНМАНЖЕ.

501. Бланманже обыкновенное 256
502. Бланманже винное. 257
503. Бланманже шоколадное . . . . . —
504. Бланманже фисташковое. . . . . —
Прибавленіе 258

ОТДѢЛЪ XXI.

Компоты.

505. Компотъ изъ яблоковъ 259
506. Компотъ изъ абрикосовъ. . . . . —

стр.
507. Компотъ изъ грушъ 260
508. Компотъ изъ апельсиновъ . . . . . —
509. Компотъ изъ яблоковъ и чернослива . . . . . —
510. Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ 261
511. Компотъ изъ дыни. . . . . —
512. Компотъ изъ сливъ . . . . . —
513. Компотъ изъ винограда 262
514. Компотъ изъ различныхъ ягодъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXII.

Нѣкоторыя кушанья, которыя подаются къ десерту и не могли войти въ предыдущіе отдѣлы.

515. Простокваша. 263
516. Варенецъ . . . . . —
517. Ягоды со сливками. 264
518. Яблоки печеныя . . . . . —
519. Драчена . . . . . —
520. Запеченыя макароны 265

ОТДѢЛЪ XXIII.

Кремы, молочные заварные кремы, зефиры и пломбиры.

a. КРЕМЫ.

521. Кремъ изъ сырыхъ сливокъ. 267
522. Кремъ брюле. 268
523. Кремъ изъ сабаіона . . . . . —
524. Кремъ яблочный со сливками . . . . . —
525. Кремъ шоколадный 269
526. Кремъ кофейный . . . . . —
527. Кремъ изъ сметаны 270
528. Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита . . . . . —

b. МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

стр.
529. Молочный заварной кремъ обыкновенный. 270
530 Молочный заварной кремъ съ рисомъ 271
531. Молочный кремъ съ мараскиномъ . . . . . —
532. Молочный заварной кремъ . . . . . —
533. Молочный заварной кремъ кофейный 272

c. ЗЕФИРЫ, МАСЕДУАНЫ, ПѢНЫ.

534. Зефиръ сливочный 272
535. Зефиръ клубничный со сливками 273
536. Зефиръ малиновый со сливками . . . . . —
537. Зефиръ яблочный . . . . . —
538. Желе-маседуанъ. . . . . —
539. Сбитыя сливки къ различнымъ пирожнымъ . . . . . —
540. Кремъ à l'impératrice 274

d. ПЛОМБИРЫ.

541. Пломбиръ сливочный 274
542. Пломбиръ шоколадный 275
543. Пломбиръ яблочный . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXIV.

Мороженое.

534. Мороженое изъ вишень 277
535. Мороженое изъ сливокъ. 278
536. Шоколадное мороженое въ формахъ. . . . . —
537. Кофейное сливочное мороженое . . . . . —
538. Сливочное мороженое изъ фисташекъ 279
539. Сливочное мороженое изъ клубники. . . . . —
540. Сливочное мороженое изъ земляники . . . . . —
541. Сливочное мороженое изъ малины 280

стр.
542. Мороженое яблочное 280
543. Мороженое апельсинное . . . . . —
544. Мороженое лимонное . . . . . —
545. Мороженое ананасное . . . . . —
546. Пуншъ-глясе 281
547. Розовое сливочное мороженое . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXV.

Завтраки и закуски.

Закуски 282
Простые завтраки 285
Званые завтраки 287
548. Кулебяка 288
549. Круглый пирогъ 289
550. Блюдо изъ телятины, собственно для закуски приготовляемое 291
551. Селянка 292
552. Холодная рыба 293

ОТДѢЛЪ XXVI.

Прохладительные напитки.

553 Квасъ 294
554. Кислыя щи 295
555. Медъ сахарный 296
556. Клюквенный морсъ 297
557. Оршадъ изъ миндаля . . . . . —
558. Лимонадъ 298
559. Лимонадъ простой . . . . . —
560. Лимонадъ приготовленный безъ лимоновъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXVII.

Горячіе напитки.

561. Шоколадъ 299

стр.
562. Глинтвейнъ 299
563. Пуншъ изъ апельсиновъ 300
564. Пуншъ обыкновенный . . . . . —
565. Жжонка . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXVII.

Наливки, водки, ликеры и шиповки.

a. НАЛИВКИ.

566. Наливка изъ смородины 302
567. Вишневка . . . . . —

b. ВОДКИ.

568. Горькая водка 303
569. Желудочная водка . . . . . —
570. Анисовая водка 304
571. Можжевеловая водка . . . . . —

c. ЛИКЕРЫ.

572. Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ . . . . . —
573. Шоколадный ликеръ . . . . . —
574. Ликеръ изъ бадьяна 306
575. Ликеръ вишневый или кюрассо 307
Шиповки . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Уксусъ.

576. Домашній уксусъ 309
577. Уксусъ изъ грушъ 310
578. Уксусъ изъ ягодъ . . . . . —
579. Уксусъ розовый . . . . . —

стр.
580. Эстрагонный уксусъ 311
581. Уксусный порошекъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXIX.

Варенье, желе, мармеладъ, сухое варенье, сиропы, морсы и пастилы.

a. ВАРЕНЬЕ.

582. Вишни съ косточками 313
583. Сливы 314
584. Абрикосы . . . . . —
585. Лимоны 315
586. Малина . . . . . —
587. Клубника 316
588. Земляника 317
589. Барбарисъ . . . . . —
590. Смородина . . . . . —
591. Крыжовникъ 318
592. Яблоки 319
593. Апельсины . . . . . —
594. Груши . . . . . —
595. Померанцы 320
596. Дыня . . . . . —
597. Розовый цвѣтъ 321
598. Арбузъ . . . . . —
599. Варенье для пирожнаго 322
600. Варенье изъ брусники . . . . . —
Сбереженіе вареньевъ 323

b. ЖЕЛЕ.

601. Желе изъ красной смородины 324
602. Желе безъ воды обыкновенное 325
603. Желе изъ яблоковъ . . . . . —

c. СИРОПЫ.

стр.
604. Сиропъ изъ лимоновъ 327
605. Сиропъ изъ красной смородины . . . . . —
606. Сиропъ изъ розовыхъ цвѣтовъ . . . . . —
607. Сиропъ изъ черной смородины 328
608. Сиропъ изъ барбариса . . . . . —
609. Сиропъ апельсинный . . . . . —
610. Сиропъ лимонный . . . . . —

d. ПАСТИЛА, МАРМЕЛАДЫ, ЦУКАТЫ, ЗАВАРЕННЫЕ ВЪ САХАРѢ ФРУКТЫ И ПРОЧ.

611. Яблочная пастила 329
612. Сахарная пастила . . . . . —
613. Мармеладъ изъ малины 330
614. Цукатъ изъ арбузовъ . . . . . —
615. Сухой абрикосный мармеладъ 331
616. Лимонная и померанцевая корка 332
617. Сахарныя лепешки 333

d. МОРСЫ ИЗЪ ПЛОДОВЪ И ЯГОДЪ БЕЗЪ САХАРА.

618. Лимонный сокъ 334
619. Сокъ изъ крыжовника . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXX.

Печенья.

a. БАБЫ.

620. Бабы изъ грецкихъ орѣховъ 338
621. Баба шафранная польская . . . . . —
622. Баба украинская заварная на сливкахъ 339
623. Баба шафранная заварная . . . . . —

b. БАБЫ НА БѢЛКАХЪ.

стр.

624. Баба снѣжная 340
625. Баба миндальная . . . . . —
626. Баба изъ ржаныхъ сухарей. 341

b. РАЗЛИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ КЪ КОФѢ, ЧАЮ, ШОКОЛАДУ, ГЛИНТВЕЙНУ И ПРОЧ.

627. Пирожное съ анисомъ 341
628. Миндальное пирожное. 342
629. Пирожное къ шоколаду . . . . . —
630. Пирожное къ кофе . . . . . —
631. Пирожное на скорую руку . . . . . —

c. КУЛИЧИ И БУЛКИ.

632. Куличъ. 344
633. Куличъ заварной 345
634. Булки обыкновенныя . . . . . —
635. Булки воздушныя 346

d. СУХАРИ И КРЕНДЕЛИ.

636. Сухари обыкновенные. 346
637. Сухари очень вкусные, которые долго не черствѣютъ 347
638. Сахарные крендели . . . . . —
639. Крендели изъ кислаго тѣста . . . . . —

e. ХЛѢБЫ.

640. Французскіе хлѣбы. 348
641. Хлѣбъ къ чаю 349
642. Сладкій пеклеванный хлѣбъ . . . . . —
643. Ситные хлѣбы 350

ОТДѢЛЪ XXXI.

Запасы въ прокъ.

a. ЗАПАСЫ ИЗЪ ПЛОДОВЪ И ОВОЩЕЙ.

стр

644. Вишни 352
645. Сливы . . . . . —
646. Яблоки и груши. 353
647. Дыня и арбузъ 355
648. Моченая брусника . . . . . —
649. Маленькіе огурчики или корнишоны. . . . . —
650. Маленькіе огурчики, приготовленные на манеръ нѣжинскихъ 356
651. Соленые огурцы. . . . . —
652. Пикули. 358
653. Капуста 359
654. Шинкованная капуста . . . . . —
655. Пластинная капуста 360
656. Грибы . . . . . —
657. Рыжики. 361
658. Грузди 362
659. Спаржа. . . . . —
660. Фасоль . . . . . —
661. Зеленый горохъ. 363
662. Щавель и шпинатъ . . . . . —
663. Лукъ 364
664. Шарлотки маринованные . . . . . —
665. Цвѣтная капуста . . . . . —
666. Помидоры. 365
667. Свекла 366
668. Шампиньоны. . . . . —
669. Сушеные грибы 367
670. Сушоныя коренья и травы 368
671. Яблоки и груши. . . . . —
672. Ягоды 369

b. ЗАПАСЫ ИЗЪ МЯСА И РЫБЫ.

стр.

673. Говядина . . . . . —
674. Ветчина 370
675. Языки 371
676. Соленая осетрина, севрюга и бѣлуга . . . . . —
677. Духовая рыба 372
678. Провѣсная рыба 373
679. Соленые судаки, щуки и другая рыба . . . . . —
680. Колбасы и сосиски 374
681. Сухой бульонъ мясной 376
682. Сухой бульонъ постный. 377
682. Фритюръ или говяжій жиръ 378

c. ЗАПАСЫ ИЗЪ МОЛОКА.

683. Творогъ и домашній сыръ . . . . . —
684. Пасха 380
685. Масло . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXXII.

Погребъ, ледникъ и кладовая.

Погребъ для плодовъ, варенья и соленья. 382
Ледникъ 384
Погребъ для вина. 385
Кладовая или хлѣбный амбаръ 387