

196
434

801-13
668

ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА.

СОСТАВЛЕНО ПРЕПОДАВЕТЕЛЬНИЦЕЙ КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА КЪ ПЕТРОГРАДЪ

П. П. АЛЕКСАНДРОВОЙ-ИГНАТЬЕВОЙ.

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЬ И ДЛЯ САМООБУЧЕНІЯ

СЪ 108 РИСУНКАМИ.

СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ КРАТКАГО ПОПУЛЯРНАГО

КУРСА МЯСОВЪДЪНІЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ М. А. ИГНАТЬЕВА.

ИЗДАНИЕ ОДИННАДЦАТОЕ.



ПЕТРОГРАДЪ



Тип. Т-ва А. С. Суворина — „Новое Время“.

1916



Петроградъ, дозволено военной цензурой 29 марта 1916 г.



2011122963

ОТЪ АВТОРА:

Выпуская въ свѣтъ настоящее изданіе—«Практическія основныя кулинарнаго искусства», я считаю необходимымъ предупредить читателей, что не имѣю въ виду предлагать имъ справочную книгу, какихъ у насъ много, а разсчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкамъ самообученіе въ дѣлѣ кулинарнаго искусства, въ особенности тѣмъ изъ хозяекъ, которыя по какой-либо причинѣ не могутъ пройти систематической курсъ въ кулинарныхъ школахъ.

Для ученицъ же кулинарныхъ школъ, какъ для интеллигентныхъ хозяекъ, такъ и простыхъ, полуграмотныхъ кухарокъ, эта книга удобна тѣмъ, что содержитъ въ себѣ весь курсъ, который проходитъ въ школѣ, и, слѣдовательно, ученицы могутъ не тратить время на веденіе записокъ, а употреблять его на практическія занятія. Вотъ главная цѣль этого изданія.

Нужно ли говорить о томъ, что за послѣднее время у насъ, въ Россіи, появилась такая масса поваренныхъ книгъ, что не знаешь, которой изъ нихъ отдать предпочтеніе. Всѣ онѣ содержатъ въ себѣ сотни рецептовъ различныхъ суповъ, жаркихъ и проч. блюдъ.

Иныя содержатъ въ себѣ рецепты простаго домашняго стола, другія же наполнены рецептами французской кухни. Нѣкоторыя изъ нихъ—лучшія—могутъ быть полезны какъ справочныя книги для опытныхъ хозяекъ и умѣлыхъ поварихъ, а такія изданія, какъ «Альманахъ гастрономовъ» Радецкого, Гюфе, Камель (въ переводѣ), могутъ служить справочной книгой и для поваровъ-специалистовъ. Но ни одна изъ этихъ книгъ не мо-

жетъ служить руководствомъ для обученія неопытныхъ, молодыхъ хозяекъ и начинающихъ кухарокъ, такъ какъ ни одна книга не даетъ общихъ, основныхъ правилъ, какъ это принято въ другихъ техническихъ учебникахъ, и не заставляетъ хозяйку или кухарку критически сознательно относиться къ дѣлу и шагъ за шагомъ слѣдить за своими дѣйствіями на кухнѣ. Вотъ это и служитъ главнымъ препятствіемъ къ тому, что блюдо не удается, provisия портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всѣхъ поваренныхъ книгахъ указывается только пропорція (вѣсъ) продуктовъ, входящихъ въ составъ каждаго блюда, и затѣмъ слѣдуетъ краткое изложеніе самаго приготовления или, какъ принято называть, «рецептъ». Между тѣмъ, не указывается самаго важнаго, а именно, почему, приготавливая извѣстное блюдо, необходимо примѣнять тотъ, а не другой приемъ, и что можетъ случиться, если дѣйствіе произведено неправильно, а также—какъ нужно поступать въ тѣхъ случаяхъ, когда блюдо испорчено, т. е. не имѣетъ должнаго вкуса или вида, т. е. какъ можно исправить его.

Возьмемъ для примѣра хотя соусъ провансаль, который такъ часто не удается. Во всѣхъ поваренныхъ книгахъ рецептъ этого соуса почти одинаковъ, и вездѣ говорится, что нужно мѣшать соусъ въ одну сторону и вливать масло понемногу, не говорится, почему нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка, никогда не видавшая на практикѣ приготовления этого соуса, начинаетъ дѣлать его по указанному рецепту, машинально вертитъ лопаткой въ одну сторону, а иногда повернетъ и въ другую, совершенно не придавая этому значенія, вливаетъ масло то быстро, то медленно, и въ результатѣ соусъ отскакиваетъ—становится жидкимъ, и она не умѣетъ исправить его; provisия испорчена и выбрасывается вонъ.

Другое дѣло, если хозяйка или кухарка знаетъ, почему должно дѣлать такъ, а не иначе. Она чувствуетъ себя болѣе увѣренно въ работѣ, а если въ случаѣ и сбѣлаетъ ошибку, то сумѣетъ исправить ее, не выбрасывая матеріала. Вообще неумѣлое обращеніе съ продуктами и порча ихъ ведетъ не только къ ущербу финансовыхъ разчетовъ (обѣдъ обходится дороже чѣмъ слѣдуетъ), но и отзывается на здоровьѣ лицъ, потребляющихъ неправильно приготовленные блюда.

Во избѣжаніе всѣхъ подобныхъ ошибокъ и недоразумѣній въ дѣлѣ приготовления кушаній, въ настоящемъ учебникѣ почти къ каждому блюду помѣщены «объясненія и примѣчанія». Поэтому мы совѣтуемъ хозяйкамъ и кухаркамъ обращать вниманіе не только на самый способъ приготовленія даннаго блюда, но и на всѣ тѣ объясненія и примѣчанія, которыя относятся къ нему. Только поступая такимъ образомъ, онѣ могутъ извлечь пользу изъ данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицамъ же, которыя не желаютъ внимательно относиться къ дѣлу или думаютъ обращаться съ этою книгою, какъ со справочнымъ указателемъ, лучше совѣтъ не покупать ее, такъ какъ она не можетъ быть для нихъ полезна.

Помимо упомянутыхъ объясненій и примѣчаній, которыя относятся къ каждому отдѣльному блюду, самую главную и существенную часть книги составляютъ *общія статьи*, или общія основныя правила приготовленій извѣстнаго разряда блюдъ, какъ-то: бульоновъ, суповъ-пюре, мяса, птицы, рыбы, тѣста, соусовъ и проч. Эти общія статьи не только облегчаютъ самообученіе, но и значительно сокращаютъ прохожденіе курса кулинарнаго искусства въ школахъ. Такъ, напримѣръ, если хозяйка или кухарка выучитъ хорошо только основныя способы приготовленія мяса и будетъ знать характерныя особенности каждаго способа, т. е. не будетъ смѣшивать варку съ припусканіемъ или жареніе съ тушеніемъ, то ей не нужно заучивать сотни различныхъ жаркихъ, такъ какъ способы приготовленій ихъ останутся тѣ же, а названія только зависятъ отъ тѣхъ соусовъ и гарнировъ, съ которыми жаркое подается—филе де-бефъ а-ля жардиньеръ, а-ли финансьеръ, а-ли годаръ и проч. и проч.

То же самое можно сказать по отношенію суповъ-пюре, соусовъ, тѣста, рыбы, птицы и проч.

Въ виду всего этого также предлагаю хозяйкамъ отнестись съ должнымъ вниманіемъ къ общимъ статьямъ и не братьяся, напримѣръ, за приготовленіе холодной рыбы, когда не знаютъ общихъ правилъ чистки и варки ей. Прежде несправѣнно слѣдуетъ прочесть эти правила, а потомъ уже готовить рыбу по указанному рецепту. И такъ нужно поступать съ каждымъ блюдомъ.

Благодаря такой системѣ, хозяйки, учащіяся въ школахъ, которыя примѣняютъ свои знания потомъ у себя дома, для собственнаго хозяйства, проходятъ курсъ въ три мѣсяца; кухарки за повара, смотря по ихъ знаніямъ, съ которыми онѣ поступаютъ,—не менѣе трехъ мѣсяцевъ, даже умѣющія хорошо готовить; завѣдующія хозяйствами общественныхъ учреждений и частныхъ домовъ—не менѣе 6 мѣсяцевъ, а учительницы для вновь открывающихся кулинарныхъ школъ въ другихъ городахъ—не менѣе года. Между тѣмъ, какъ всѣмъ извѣстно, повара-специалисты, начиная отъ посредственныхъ и порядочныхъ и до знаменитостей въ своемъ дѣлѣ, учатся въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ; точно такъ же, какъ и всякая, хотя немного свѣдущая кухарка (не учившаяся въ школѣ) достигаетъ необходимыхъ знаній не ранѣе, какъ въ 4—5 лѣтъ. Объясняется это тѣмъ, что повара и кухарки приобретаютъ свои знания только эмпирически, путемъ практики и опыта, безъ всякихъ систематическихъ объясненій со стороны своихъ учителей-поваровъ.

Мальчику, отданному въ ученіе на кухню къ повару, послѣдній не преподаетъ въ системѣ общихъ правилъ приготовления мяса, рыбы и проч. и не объясняетъ, почему нужно дѣлать извѣстное блюдо такъ, а не иначе, а показываетъ только самую технику приготовления, предоставляя ученику самому добиваться правильнаго исполненія извѣстныхъ техническихъ приемовъ. Если же ученикъ испортитъ блюдо, то ему не объясняютъ, почему оно у него не вышло, а наоборотъ, примѣняются строгія мѣры для полученія желаемаго результата.

Вслѣдствіе такого неумѣлаго обученія, у поваровъ очень развита скрытность, т. е., если какой-нибудь изъ нихъ умѣетъ особенно и лучше другихъ готовить извѣстное блюдо, то онъ никогда не подѣлитъ своимъ секретомъ съ товарищемъ. И это очень понятно, такъ какъ приобретение этихъ знаній достигается съ большимъ трудомъ, и поэтому каждый хранитъ ихъ про себя.

Среди многихъ представителей кулинарнаго искусства (даже иностранцевъ), съ которыми мнѣ приходилось работать (преподавать) въ школѣ, я замѣчала эту особенность, и только единственный изъ нихъ, мой учитель Ф. А. Зеестъ, не придержи-

вается подобныхъ убѣжденій и всѣ свои знанія старается сдѣлать достояніемъ общества.

Благодаря такому въ высшей степени симпатичному отношенію Ф. А. Зееста къ вновь начинающемуся дѣлу развитія кулинарнаго искусства въ Россіи, я сама приобрѣла всѣ эти знанія, которыми въ свою очередь считаю долгомъ подѣлиться со всѣми интересующимися кулинарнымъ искусствомъ. При всемъ томъ я далека отъ мысли, что моя книга можетъ служить руководствомъ для специалистовъ этого дѣла; наоборотъ, повторю, она можетъ быть полезна только хозяйкамъ, экономкамъ, кухаркамъ и учительницамъ кулинарнаго дѣла. Изложенные въ этой книгѣ способы приготовленія различныхъ блюдъ примѣнны какъ для средняго, такъ и для богатаго стола, но, конечно, они отличаются отъ способовъ приготовленія на дворцовыхъ кухняхъ, гдѣ и провизія берется совершенно другая и рукъ рабочихъ больше, и сама подача блюдъ болѣе роскошна, а, слѣдовательно, и самыя блюда требуютъ болѣе тонкой, изысканной работы. Но разница главнымъ образомъ заключается въ качествахъ продуктовъ, въ украшеніи и гарнировкѣ блюдъ, основы же приготовленія всегда остаются тѣ же самыя, безъ измѣненій.

Чтобы показать, насколько различна подача блюдъ на обыкновенныхъ и дворцовыхъ кухняхъ, въ этой книгѣ, въ отдѣлѣ холодныхъ закусокъ, помѣщены рисунки съ блюдъ лучшихъ поваровъ, артистовъ своего дѣла: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которые они дѣлали для ежегодныхъ выставокъ общества поваровъ. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, въ чемъ именно заключается разница. Помимо того, что провизія для этихъ блюдъ стоитъ сотни рублей, они требуютъ усидчивой работы въ продолженіе нѣсколькихъ дней, и не одного, а нѣсколькихъ человекъ. Для того, чтобы создать такое блюдо, какъ кабанья голова или галантинъ изъ лебедей, нужно имѣть и вкусъ художника, и знанія скульптора, и талантливую фантазію. Даже и многолѣтняго опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистомъ своего дѣла. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумѣетъ сдѣлать подобіе этого, да это имъ и не нужно. Для поваровъ же выставки эти имѣютъ поучительное значеніе. Онѣ вызываютъ у нихъ соревнованіе въ работѣ, а, слѣдовательно, ведутъ кулинарное искусство къ дальнѣйшему развитію.

Въ дополнение ко всему сказанному прибавлю, что всё эти общія основныя правила не есть мое сочиненіе или открытіе, а было всегда достояніемъ специалистовъ этого дѣла. Но мой трудъ состоитъ лишь въ томъ, что всё эти явленія приведены въ систему, обобщены и проверены на практикѣ въ школахъ въ теченіе болѣе двадцати лѣтъ въ присутствіи ученикъ, такъ что болѣе 9,000 человекъ могутъ подтвердить, что всё помѣщенныя въ этой книгѣ блюда, при соблюденіи извѣстныхъ правилъ, должны выходить вполне удачными и по вкусу и по виду.

Во всякомъ случаѣ первый починъ въ этомъ дѣлѣ принадлежитъ Ф. А. Зеесту и покойному Л. К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарнаго искусства образованнымъ хозяйкамъ, а не поварамъ. Безъ ихъ содѣйствія ни я, ни мои ученицы не имѣли бы тѣхъ полезныхъ, драгоценныхъ свѣдѣній, которыя такъ необходимы въ жизни для сохраненія здоровья, для сбереженія пищевыхъ средствъ и денегъ. Умѣлая обработка пищевыхъ матеріаловъ (кулинарное искусство) повышаетъ ихъ питательность и усвоимость, что является необходимою для каждаго человѣка, а не только для гастрономовъ, какъ это ошибочно думаютъ многіе. Составляя это руководство, я совершенно не имѣла въ виду удовлетворять гастрономическіе вкусы богатыхъ людей, а главнымъ образомъ стремилась къ тому, чтобы возможно полнѣе и понятнѣе изложить рациональную обработку пищевыхъ продуктовъ. Десять предыдущихъ изданій (въ среднемъ по 3000 экземпляровъ каждое) даютъ мнѣ право предполагать, что цѣль моя въ главныхъ чертахъ достигнута, хотя матеріалъ по этому предмету такъ великъ, что полная разработка его принадлежитъ будущему. Въ настоящемъ изданіи, въ виду все увеличивающейся дороговизны продуктовъ въ примѣчаніяхъ ко многимъ блюдамъ сдѣланы дополненія относительно замѣны однихъ продуктовъ другими—болѣе дешевыми, при чемъ, однако, всё основныя правила обработки продуктовъ не должны измѣняться, такъ какъ это приведетъ къ ущербу питанія.

ОТДѢЛЪ I.

Бульоны, супа-пюре, русскіе и французскіе супа.

Основныя правила приготовленія бульона и разновидности его.

Бульономъ вообще принято называть чистый, прозрачный наваръ, получаемый изъ мяса и костей убойныхъ домашнихъ животныхъ, рыбы, птицы и дичи, а также наваръ изъ различныхъ корнеплодовъ и овощей. Мясной бульонъ служитъ основой всѣхъ мясныхъ какъ заправочныхъ, такъ и прозрачныхъ суповъ; равно какъ бульонъ изъ рыбы служитъ основой всѣхъ рыбныхъ, а бульонъ изъ овощей и корнеплодовъ—основой постныхъ и вегетаріанскихъ суповъ. Нельзя получить ни одного какъ скоромнаго, такъ и постнаго супа, не имѣя бульона. Бульонъ бываетъ трехъ видовъ, а именно: *желтый, бѣлый и красный*.

Прозрачный бульонъ, подаваемый самостоятельнымъ блюдомъ, безъ прибавленія овощей и мучныхъ гарнировъ, не можетъ считаться питательной пищею, такъ какъ при варкѣ изъ мяса въ него переходятъ главнымъ образомъ вкусовыя, экстрактивные и клейковыя, а не питательныя вещества. Вслѣдствіе чего чистый бульонъ (безъ гарнировъ) должно употреблять не какъ питательную, а какъ исключительно вкусовую пищу, развивающую аппетитъ къ дальнѣйшимъ блюдамъ.

Желтый бульонъ служитъ основой всѣхъ прозрачныхъ суповъ съ гарнирами какъ русскихъ, такъ и французскихъ, какъ-то: супъ съ клецками, лапша, супъ съ фрикаделями, супъ руэаль, жульенъ и проч. и проч., и кромѣ того, подается, какъ

самостоятельный супъ, съ различными прижками. Въ виду этого желтый бульонъ долженъ быть болѣе крѣпкимъ (наваристымъ), чѣмъ бѣлый.

Бѣлый бульонъ служитъ основой всѣхъ заправочныхъ русскихъ суповъ (щи, борщъ, рассольникъ, похлебка и проч.), а также всѣхъ суповъ-пюре.

Красный бульонъ служитъ основой клейкихъ французскихъ суповъ (ошпо, а лю тортю, тортю и проч.) и фюме (крѣпкій бульонъ для темныхъ соусовъ). Кромѣ того, бульоны раздѣляются на *крѣпкіе* и *желейніе*. Первые изъ нихъ варятся изъ тѣхъ частей туши, которыя имѣютъ много мускулина, содержащаго въ себѣ экстрактивные вещества, и употребляются на прозрачные супа, а вторые варятся изъ частей туши, имѣющихъ большое количество сухожилий и костей, и употребляются для заправочныхъ суповъ.

I.

Для приготовленія мясного бульона на одну персону необходимы нижеслѣдующіе продукты:

Мяса $\frac{1}{2}$ ф. вмѣстѣ съ костями.

Телячьей голяшки $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{6}$ всего количества мяса (не обязательно).

Воды $\frac{1}{2}$ глубокой тарелки (тарелка $\frac{1}{2}$ стакана).

Кореньевъ: рѣпы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вмѣстѣ $\frac{1}{8}$ ф.

Луку $\frac{1}{6}$ часть обыкновенной луковичи.

Соли приблизительно 2 золотника.

Букетъ, т.-е. стебельки и зеленныя части сельдерея, порея, петрушки, связанные вмѣстѣ.

Желтый мясной бульонъ готовится слѣдующимъ образомъ.

Способъ приготовленія. Мясо, предназначенное для варки бульона, нужно обмыть холодной водой, но не держать его въ ней, такъ-какъ въ этомъ случаѣ оно теряетъ вкусъ; затѣмъ, отдѣливъ его отъ костей и сухожилий, разрѣзать на куски приблизительно по $\frac{1}{2}$ ф. каждый для того, чтобы оно

лучше и скорѣе выварилось. Кости слѣдуетъ разрубить въ продольномъ направленіи съ тою цѣлью, чтобы онѣ лучше выварились, что, конечно, придаетъ навару лучшій вкусъ и крѣпость.

Приготовивъ такимъ образомъ мясо, взять какую-либо толстую кастрюлю (мѣдную, чугунную, или каменную — огнеупорную), всполоснуть ее холодной водой и, вытеревъ насухо, чтобы бульонъ не получилъ посторонняго привкуса, положить на дно посуды сначала кости, а сверху нихъ мясо и залить все холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода совершенно покрыла мясо; въ противномъ случаѣ части, находящіяся внѣ воды, недостаточно выварятся. Послѣ того поставить кастрюлю на сильный огонь и прикрыть не совсемъ плотно крышкой для того, чтобы дать свободный выходъ пару. Когда бульонъ начнетъ закипать и на поверхности его появится пѣна, нужно тщательно снимать ее ложкой до тѣхъ поръ, пока бульонъ совершенно очистится; тогда уже опустить въ него поджаренныя коренья, лукъ и соль, причемъ не слѣдуетъ въ это время мѣшать бульонъ, такъ какъ отъ этого взбалтываются остатки пѣны, осѣвшіе на дно. Коренья и лукъ предварительно очищаются отъ кожицы, нарѣзаются крупными кружками и поджариваются на сковородѣ на отколерованномъ брезвѣ или маслѣ (см. объясн. и примѣч.). Одновременно съ кореньями въ бульонъ кладется и букетъ, т.-е. зеленныя части сельдерея, порея и петрушки, связанные въ одинъ пучекъ. Опустивъ въ бульонъ коренья и соль, представляютъ кастрюлю тотчасъ же на медленный огонь, на край плиты, гдѣ и варить все остальное время, т.-е. до тѣхъ поръ, пока бульонъ получитъ хорошій, крѣпкій мясной вкусъ, а самое мясо достаточно хорошо выварится, на что потребуются не менѣе $2\frac{1}{2}$ —3 ч. времени, если бульонъ готовится на малое количество лицъ (персоны 5—10), и часовъ 5—6, если бульонъ готовится на большое количество персонъ.

По истеченіи указаннаго времени, т.-е. когда бульонъ будетъ готовъ, съ поверхности его нужно тщательно снять весь жиръ и, не взбалтывая ложкой и не поднимая кастрюли, процѣдить осторожно черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ, послѣ того вскипятить еще одинъ разъ и тогда уже можно подавать на столъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта мяса. Въ тѣхъ случаяхъ, когда бульонъ предназначенъ для прозрачныхъ какъ русскихъ, такъ и французскихъ суповъ съ гарнирами, а также для суповъ пюре, или же подается самостоятельнымъ супомъ съ пирожками, онъ варится изъ мяса 2-го сорта «*подбедерца*», такъ какъ мясо идетъ только на выварку, а въ супѣ на порціи не подается. Подбедерокъ въ своемъ составѣ имѣетъ всѣ нужныя для бульона вещества, а также и мозговья кости. Если бульонъ варится для русскихъ прозрачныхъ или заправочныхъ суповъ, къ которымъ подаются порціи варенаго супового мяса, какъ, напр., *латша*, *пожлебка*, *разольникъ* и проч., то берется мясо 1-го сорта *бедро*, имѣющее въ своемъ составѣ также мозговую кость и очень много вкусовыхъ и экстрактивныхъ веществъ, необходимымъ для бульона, причемъ, кромѣ того, бедро даетъ хорошія порціи варенаго супового мяса. Этотъ сортъ употребляется также въ тѣхъ случаяхъ, когда нужно получить особенно крѣпкій говяжій бульонъ, напр., для выздоравливающихъ больныхъ и проч. Если же бульонъ предназначенъ для заправочныхъ, кислыхъ и жирныхъ русскихъ суповъ, какъ-то: *щей*, *борща* и проч., то берется мясо 2-го сорта, *грудинка*, которая, имѣя губчатая кости, пропитанная краснымъ мозгомъ, даетъ бульону особый пріятный сладковатый вкусъ, а мясо годится къ подачѣ порціями. Хотя телячья голяшка составляетъ одинъ изъ несущественныхъ продуктовъ для приготовленія бульона, но ее полезно класть въ размѣрѣ $\frac{1}{4}$ всего количества мяса, во-первыхъ, для приданія навару болѣе нѣжнаго вкуса, а во-вторыхъ, для клейкости. Если пропорцію телячьей голяшки увеличить, то бульонъ получится мутный и слишкомъ клейкій. Изъ горяче-парного мяса отъ только-что убитаго животнаго бульонъ всегда получается очень вкусный, но мясо всегда бываетъ твердое. Бульонъ изъ порозинаго мяса всегда бываетъ мутный и имѣетъ специфической запахъ. Несмотря на тщательное сниманіе пѣны, его всегда нужно оттягивать бѣлками или мясной оттяжкой (см. ниже — разновидности бульона—консоме). Въ зимнее время, въ видахъ экономіи, ховяйки берутъ для бульона мороженое мясо, которое стоитъ значительно дешевле парного. Въ этихъ случаяхъ слѣ-

дуетъ всегда заливать мясо водой, пока оно не оттаяло и не дало изъ себя сокъ; оттаять оно должно уже на плитѣ, въ кастрюлѣ, чтобы не пропалъ сокъ, который заключаетъ въ себѣ цѣнные вкусовые и питательныя вещества. Нужно имѣть въ виду, что бульонъ, сваренный изъ мороженаго мяса, имѣетъ худшій вкусъ, чѣмъ бульонъ, сваренный изъ того же самаго количества парного мяса. Если въ силу какой-либо необходимости приходится брать для супа мороженое мясо, то лучше всегда въ этотъ день приготовить какой-либо заправочный супъ: щи, борщъ, похлебку, чѣмъ прозрачный бульонъ. Въ мѣстностяхъ, гдѣ въ зимнее время совершенно нельзя достать парного мяса, для всѣхъ прозрачныхъ суповъ бульонъ можно варить съ мясной оттяжкой, которая значительно улучшаетъ его вкусъ.

Размѣръ и количество продуктовъ, изъ которыхъ варится бульонъ, находится въ зависимости отъ назначенія, которое ему дается. Во всякомъ случаѣ нужно имѣть въ виду, что варить слишкомъ малую порцію бульона, напримѣръ, для одной персоны, крайне неудобно, такъ какъ пропорціи продуктовъ вышли бы слишкомъ малыми; поэтому лучше въ такихъ случаяхъ варить бульонъ дня на два или на три и сохранять его нижеуказаннымъ способомъ.

Посуда для варки бульона обязательно должна быть толстая мѣдная или чугунная, но непременно эмалированная внутри, иначе пѣна и жиръ, осаждающіеся на краяхъ чугунной или глиняной, неэмалированной посуды, будутъ впитываться въ стѣнки и сообщать бульону запахъ сала. Кромѣ того, неэмалированная посуда, не имѣя безусловно гладкой поверхности, не можетъ быть совершенно чистою. Для варки бульона хорошо также употреблять каменную огнеупорную или фарфоровую посуду.

Температура воды. Для того, чтобы бульонъ получилъ хорошій крѣпкій вкусъ, мясо слѣдуетъ заливать холодной (а не горячей) водой, чтобы оно, постепенно нагреваясь съ этой водой, отдавало бы ей свои вкусовые и экстрактивныя вещества. Если же залить мясо горячей водой, то на поверхности его образуется бѣлковая корочка, которая будетъ препятствовать выдѣленію соковъ, отчего бульонъ получитъ слабій вкусъ. Не

слѣдуетъ также во время варки доливать бульонъ холодной или горячей водой, такъ какъ отъ этого онъ становится слабѣе на вкусъ. Нужно сразу, вначалѣ варки, прибавлять воды для укипания. Если варится малая порція бульона, то на укипаніе прибавляютъ по 1 тарелкѣ на 2 персоны, а на большое количество по $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ тарелки. Это объясняется тѣмъ, что въ большемъ количествѣ жидкость испаряется меньше, чѣмъ въ маломъ количествѣ.

Качество воды. При пользованіи колодезной водой для варки бульона, послѣднюю слѣдуетъ предварительно вскипятить, потомъ охладить и тогда уже заливъ ею мясо, иначе оно въ вареномъ видѣ имѣетъ красноватый цвѣтъ (гѣстами), что объясняется присутствіемъ въ колодезной водѣ нѣкоторыхъ минеральныхъ солей.

Время, необходимое для варки бульона, находится въ зависимости отъ вѣса вывариваемаго куска мяса, а также отъ температуры воды, наливаемой въ кастрюлю (медяная вода или комнатная). Очевидно поэтому, что цѣлный крупный кусокъ нужно дольше варить для получения напара, чѣмъ тотъ же кусокъ, но разрѣзанный на мелкія части (по $\frac{1}{2}$ ф.).

Очагъ или плита, употребляемые для варки бульона, требуютъ особеннаго вниманія. Вначалѣ варки, до снятія пѣны, кастрюля ставится на средину плиты, на хорошей огонь, а послѣ снятія пѣны кастрюлю отодвигаютъ на край плиты, на медленный огонь, чтобы бульонъ кипѣлъ однимъ краемъ; въ противномъ случаѣ онъ будетъ мутный, много укипитъ, и мясо недостаточно хорошо выварится. При медленной варкѣ изъ мяса переходитъ въ бульонъ большее количество вкусовыхъ веществъ, чѣмъ при сильномъ кипѣніи.

Снятіе пѣны и жира. Для полученія чистаго, прозрачнаго бульона пѣну необходимо тщательно снимать, несмотря на то, что она содержитъ въ себѣ бѣлковыя вещества мяса (въ весьма маломъ количествѣ). Существуетъ мнѣніе, что снимая пѣну, мы тѣмъ самымъ обезцѣниваемъ питательность бульона. Этотъ взглядъ былъ-бы справедливъ, если-бы чистый прозрачный бульонъ, безъ всякихъ гарнировъ, могъ считаться питательнымъ блюдомъ. Но выше (на стр. 1) уже было сказано, что бульонъ есть только вкусовое возбуждающее средство, способ-

ствующее развитію аппетита къ дальнѣйшимъ блюдамъ. Исходя изъ этой точки зрѣнія, нужно заботиться о томъ, чтобы онъ своимъ видомъ дѣйствительно возбуждалъ аппетитъ, а не отвращеніе, въ особенности у человѣка съ развитымъ вкусомъ. Пѣну слѣдуетъ снимать ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пѣна и жиръ будутъ удалены. Оставшаяся же пѣна обращается при дальнѣйшемъ кипяченіи въ мелкіе хлопья, которые производятъ иногда весьма трудно-поправимую мутность бульона. Зеленоватый жиръ также долженъ быть снятъ, иначе наваръ получитъ запахъ сала. Мороженое мясо даетъ пѣны больше, чѣмъ парное; грудинка и лопатка также даютъ больше пѣны, чѣмъ бедро или подбередокъ. Порозное мясо даетъ значительно больше пѣны, чѣмъ мясо кастрированного вола.

Коренья, очищенные отъ кожицы, слѣдуетъ передъ опусканіемъ въ бульонъ тщательно обмыть въ водѣ, но долго не держать въ ней, такъ какъ потеряютъ ароматъ. Пропорція кореньевъ опредѣляется силою ихъ запаха; такъ, напр., рѣпа, морковь, порей берутся въ равныхъ по вѣсу доляхъ; петрушки же и сельдерея кладется меньше, такъ какъ они болѣе ароматичны. Несоблюденіе указанной пропорціи повлечетъ къ преобладанію въ бульонѣ вкуса тѣхъ кореньевъ, которыхъ положено больше.

Поджариваніе лука и кореньевъ. Лукъ и коренья нужно поджаривать на сковородкѣ, а не непосредственно на плитѣ, какъ это многіе дѣлаютъ, такъ какъ овощи, положенныя на плиту, быстро пригораютъ, оставаясь внутри сырыми, и сообщаютъ бульону ѣдкій, горькій вкусъ и запахъ гари. Передъ поджариваніемъ лукъ и коренья должны быть тщательно очищены отъ верхней кожицы и порѣзаны кружками. Если попадается лежалый лукъ, то для удаленія затхлаго запаха слѣдуетъ, разрѣзавъ его на кружки, завернуть въ салфетку и промыть въ холодной водѣ.

Букетомъ называется пучекъ хорошо промытыхъ и связанныхъ вмѣстѣ зеленыхъ частей порея, сельдерея и петрушки, который опускается въ бульонъ вмѣстѣ съ кореньями для приданія аромата.

Брезъ, на которомъ поджариваются коренья и лукъ, получается изъ пѣны и жира, снимаемыхъ во время варки бульона.

Чтобы очистить брезъ отъ пѣны, его кипятятъ въ кастрюлкѣ въ теченіе 2 или 2½ час.; затѣмъ процеживаютъ черезъ сѣсею, чтобы удалить пѣну. Если въ бульонъ попадетъ брезъ вмѣстѣ съ опускаемыми въ него прожаренными кореньями и лукомъ, то бульонъ станетъ жирнымъ; поэтому коренья надо вынимать изъ бреза шумовкой. Брезъ нужно имѣть всегда зарабѣ готовымъ. Брезъ употребляется для жаренія кореньевъ и проч. продуктовъ вмѣсто масла. За неимѣніемъ бреза для поджариванья кореньевъ можно брать масло, которое предварительно нужно зарумянить на сковородѣ и тогда уже положить коренья и лукъ. Масло берется въ весьма незначительномъ количествѣ, чтобы коренья не были жирны.

Соль кладутъ въ бульонъ или послѣ снятія пѣны, или же часа черезъ два послѣ начала варки, когда мясо находится еще во второмъ періодѣ готовности. Не слѣдуетъ класть соль, пока мясо еще сырое, такъ какъ она замедляетъ варку и увеличиваетъ пѣну. Лучше всего посолить бульонъ по вкусу, когда онъ уже слить въ миску; если много посолить бульонъ въ то время, когда онъ еще варится, то легко испортить, пересоливъ, равнымъ образомъ, если бульонъ варится на два дня, то слѣдуетъ солить только ту часть, которая подается къ столу, остальной же бульонъ долженъ оставаться совершенно безъ соли, такъ какъ при послѣдующихъ разогреваніяхъ онъ, испаряясь, приобретаетъ остроту, которую соль увеличиваетъ и можетъ сдѣлать бульонъ совершенно невозможнымъ для употребленія.

Опредѣленіе степени готовности мяса. Если прокнуть мясо иголкой въ первомъ періодѣ варки, то изъ проколотаго мѣста покажется кровяной сокъ; часа черезъ 1½ послѣ начала варки въ мѣстѣ прокола сокъ кипитъ и свертывается и, наконецъ, послѣ 3 или 3½ часовъ варки игла свободно прокалываетъ мясо, причемъ вышеописанныхъ явленій не наблюдается. Указанные періоды готовности мяса могутъ быть длиннѣе или короче, что зависитъ: а) отъ размѣра куска мяса б) отъ возраста животнаго (молодое мясо варится скорѣе, нежели старое), и, наконецъ, в) отъ степени мортификаціи мяса. Ледяная вода замедляетъ варку. Если волокна варенаго мяса при рѣзкѣ распадутся на мелкія части, то это служитъ доказательствомъ того, что бульонъ все время сильно кипѣлъ.

Суповое мясо. Существуетъ мнѣніе, что вареное мясо въ питательномъ отношеніи стоитъ значительно ниже жаренаго. Но выше уже было сказано, что въ пѣну переходитъ весьма незначительное количество бѣлка (изъ 20% бѣлка въ пѣну переходитъ экстрактивные и клеевыя вещества. Поэтому питательность варенаго почти та же, что и жаренаго, но только во вкусовомъ отношеніи оно стоитъ значительно ниже послѣдняго.

Процеживаніе. Процеживая бульонъ черезъ мокрую салфетку, не слѣдуетъ мѣшать его или взбалтывать, потому что тогда не получимъ прозрачнаго бульона. Иногда, для скорости, пропускаютъ бульонъ черезъ частое сито, но тогда проходятъ хлопья и жиръ, вслѣдствіе чего бульонъ получается мутный. Поэтому лучше всегда процеживать бульонъ черезъ салфетку.

Подкрашиваніе бульона. Иногда случается, что коренья и лукъ недостаточно прожарены, отчего бульонъ уже не получается красиваго желтаго цвѣта, тогда его можно подкрасить жженымъ сахаромъ. Эта подкраска готовится слѣдующимъ образомъ.

Положивъ въ кастрюльку мелкаго сахару, поставитъ на плиту и помѣшивать все время деревянной лопаточкой. Когда распустившійся сахаръ (карамель) станетъ темно-коричневымъ, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затѣмъ послѣ соединенія воды съ карамелью оставить кастрюлю минутъ на 20 на медленномъ огнѣ. Остудивъ полученный сиропъ и разливъ его въ бутылки, тщательно закупорить; такой сиропъ, нужный и въ другихъ случаяхъ, всегда лучше имѣть готовымъ.

Подкрашиваніе бульона поджигой нужно производить въ мискѣ передъ подачей его на столъ, причемъ подкрашивать слѣдуетъ только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, такъ какъ для сохраненія онъ не годится (портится). Добавленіемъ поджиги улучшается лишь цвѣтъ бульона, почему она прибавляется въ самомъ незначительномъ количествѣ, иначе придаетъ горьковатый привкусъ.

Поправки. Если пѣна не будетъ снята во-время съ бульона, то она обращается въ хлопья и образуетъ муть; чтобы удалить послѣднюю, достаточно влить въ бульонъ, на пропорцію для 5—10 персонъ, не болѣе ½ стакана холодной воды, отчего вся

муть сейчас же соберется на поверхности и тогда уже удобно снять ее ложкой, или осесть на дно, въ этомъ случаѣ удаляется при процеживаніи.

Хотя этотъ способъ очистки бульона очень быстрый, но несомнѣнно отражается на качествѣ наваръ, такъ какъ прибавленная вода, конечно, его разжижитъ; кромѣ того, холодная вода вливается уже въ то время, когда процессъ вывариванія мяса оконченъ, слѣдовательно, не изъ чего уже получить мясного сока. Предпочитають чаще очищать бульонъ яичнымъ бѣлкомъ. Соединяють два бѣлка съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ холодной воды и добавляют туда немного теплаго бульона; потомъ все это выливають въ кастрюлю съ бульономъ, быстро все размѣшиваютъ и ставятъ на легкой огонь, чтобы слегка кипѣло. При свертываніи бѣлокъ вбираетъ въ себя всю муть, и бульонъ становится прозрачнымъ, тогда остается только его процедить и подавать къ столу. Однако и въ этомъ случаѣ наваръ нѣсколько утрачиваетъ свой вкусъ отъ прибавки холодной воды. Самымъ лучшимъ способомъ очистки бульона признается мясная *отмоялка*; она не только очищаетъ его, но и улучшаетъ вкусъ бульона и описана ниже, въ статьѣ о приготовленіи бульона-какомое.

Пересолъ. Если уже совершенно сваренный, готовый бульонъ окажется пересоленнымъ, то его можно исправить прибавкою къ нему хотя небольшого количества мясной отяжки (на 5 персонъ— $\frac{1}{2}$ ф. мякоти говядины), которая придастъ ему еще лучший вкусъ, но никоимъ образомъ не слѣдуетъ исправлять пересоленный бульонъ прибавкою холодной или горячей воды; такое исправленіе поведетъ только къ ухудшенію вкуса бульона. Пересоленный бульонъ можно исправить тѣмъ, что опустить въ него сырой рисъ, завязанный въ салфеткѣ, и прокипятить бульонъ нѣсколько разъ.

Прибавка лишнихъ порцій. Въ тѣхъ случаяхъ, когда незадолго до обѣда понадобится лишнее количество бульона, то всегда, безъ ущерба для вкуса, можно быстро приготовить добавочное количество порцій, не разжижая бульонъ водою, а прибавивъ въ него мясную отяжку и черезъ $\frac{1}{2}$ часа получается увеличенное количество бульона еще лучшаго качества, чѣмъ приготовленный раньше.

Сохраненіе бульона на нѣсколько дней. Бульонъ можно сохранить только чистый, причемъ необходимо соблюдать слѣдующія условія: а) тщательно снять съ него весь жиръ, который можетъ быть употребленъ для приготовленія бреза или фритюра; б) процедить его черезъ салфетку; в) удалить изъ него мясо, кости и корни; г) влить бульонъ въ глиняную, полированную внутри, или фарфоровую миску, а не металлическую, чтобы онъ не получилъ отъ нея особаго привкуса; д) охладить его, не закрывая, и сохранить въ прохладномъ мѣстѣ, подложивъ подъ дно посуды два полбна, чтобы сдѣлать свободнымъ доступъ къ ней воздуха даже снизу. Сваренный наканунѣ бульонъ необходимо хорошо прокипятить въ день употребленія. Когда бульонъ получитъ кислый вкусъ, то къ употребленію онъ не годенъ. При сохраненіи бульона зимою нужно слѣдить, чтобы онъ не замерзъ, потому что морозомъ убиваются вкусовые вещества, вслѣдствіе чего онъ значительно ухудшается въ вкусовомъ отношеніи (становится воднистѣе на вкусъ).

Примѣчаніе о бульонѣ изъ мяса другихъ убойныхъ домашнихъ животныхъ. Точно такимъ же образомъ, какъ и изъ говядины, можно варить бульонъ изъ телятины, баранины и свинины. Но нужно замѣтить, что для этого опять-таки слѣдуетъ брать такіа части, которыя имѣютъ мозговья косточки, для того, чтобы получился крѣпкій наваръ. Кромѣ того, самостоятельнымъ супомъ бульонъ изъ телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различныхъ заправочныхъ суповъ (щи, борщъ, похлебка).

Бѣлый бульонъ самостоятельно не подается, а служитъ лишь основой заправочныхъ суповъ, какъ сказано выше.

Пропорція мяса та же, что и для желтаго бульона, но можетъ быть и нѣсколько уменьшена (вмѣсто $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{8}$ ф. на 1 чедов.); для приготовленія его берутъ не только бедро и подберокъ, но и середину грудины. Способъ варки ничѣмъ не отличается отъ желтаго, но наваръ готовится безъ корней и луку, такъ какъ, служа основаніемъ для заправочныхъ суповъ, бѣлый бульонъ не долженъ имѣть аромата корней въ виду того, что можетъ заглушить вкусъ, который желаютъ придать супу, заправляя его тѣми или другими продуктами. При

приготовленія бѣлаго бульона можно не покупать спеціально мяса для супа, а утилизировать кости и обрѣзки отъ жаркого, но, конечно, въ сыромъ видѣ.

Красный бульонъ. Для приготовленія краснаго бульона необходимы всѣ тѣ же продукты, которые указаны выше для желтаго бульона.

Правила приготовленія. *Припусканіе.* Мясо, наръзанное кусками (по $\frac{1}{2}$ ф.) вмѣстѣ съ разрубленными костями, мелко наръзанными кореньями и лукомъ, складывается въ кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, настолько, чтобы дно кастрюли не было сухимъ. Затѣмъ, плотно закрывъ кастрюлю крышкой, ставятъ на медленный огонь и почаще мѣшаютъ лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но такъ какъ при этомъ происходитъ сильное испареніе, то нужно прибавлять понемногу холодной воды. Когда мясо получитъ коричневый цвѣтъ и какъ бы покроется блестящею пленкою, а кости будутъ имѣть видъ покрытыхъ блестящимъ лакомъ, то описанный способъ, называемый *припусканіемъ мяса*, оконченъ. По окончаніи процесса припусканія мясо заливается холодной водой, какъ и для желтаго бульона, и кастрюля ставится на сильный огонь. Когда бульонъ начнетъ закипать, то появляется на поверхности пѣна въ очень незначительномъ количествѣ, но не въ видѣ сѣрыхъ хлопьевъ, какъ на желтомъ бульонѣ, а въ видѣ жирнаго налета, который тщательно снимается ложкой; затѣмъ прибавляется соль и дальше поступаютъ, какъ указано выше для желтаго бульона. Такимъ образомъ варка краснаго бульона, послѣ прибавки къ нему опредѣленной пропорціи воды, отличается отъ варки прочихъ бульоновъ тѣмъ, что послѣ снятія пѣны въ красный бульонъ уже не кладутъ букета и кореньевъ, такъ какъ они припускаются вмѣстѣ съ мясомъ.

Объясненія и примѣчанія. Припусканіемъ достигается наибольшее выдѣленіе изъ мяса и костей клейкихъ веществъ, необходимыхъ для клейкихъ французскихъ суповъ, какъ напримеръ: ошно, тортю и др. Такъ какъ бульонъ, сваренный изъ припущеннаго мяса, вслѣдствіе своей клейкости, всегда бываетъ мутнымъ, то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придаетъ при этомъ еще и хорошій вкусъ. Закрытыя кастрюли крышкой во время припусканія необходимо

для того, чтобы не испарялся аромать мяса и кореньевъ. Блестящій видъ мяса и костей происходитъ отъ выдѣленія изъ нихъ клейкихъ веществъ и указываетъ на окончаніе процесса припусканія. Красный бульонъ самостоятельнымъ супомъ не подается.

II.

Разновидности бульона.

- 1) **Консоме.**
- 2) **Ланспикъ.**
- 3) **Минутный бульонъ.**
- 4) **Фюме.**

Консоме. Консоме называется бульонъ двойной крѣпости, который готовится изъ различныхъ сортовъ мяса, какъ-то: говядины, телятины, курицы, дичи или изъ различныхъ сортовъ овощей.

Различныя названія, которыя даются консоме, какъ-то: мясной, куриный, изъ дичи, овощей, кореньевъ и проч., зависятъ отъ того продукта, преобладающій вкусъ котораго онъ имѣетъ; способъ приготовленія перечисленныхъ консоме остается всегда одинъ и тотъ же; разница заключается лишь въ продуктѣ, изъ котораго готовится оттяжка: мясной консоме очищается мясной оттяжкой, куриный—куриной и т. д.

Пропорція мяса, дичи, овощей въ зависимости отъ приготовляемаго консоме. При приготовленіи мясного консоме пропорція мяса берется больше, чѣмъ для обыкновеннаго бульона.

Для консоме изъ курицы или дичи пропорція мяса берется на половину меньше, чѣмъ для обыкновеннаго бульона, но зато прибавляется курица или дичь ($\frac{1}{3}$ курицы или $\frac{1}{3}$ рябчика на персону).

При приготовленіи консоме изъ овощей пропорція мяса берется какъ для мясного бульона, но увеличивается количество того изъ овощей, вкусъ котораго долженъ имѣть консоме. Напримеръ, для консоме изъ свеклы берется $\frac{1}{4}$ ф. очищенной свеклы на одну персону, для консоме изъ рѣпы $\frac{1}{4}$ ф. очищенной рѣпы и т. д.

Пропорція остальныхъ продуктовъ, какъ-то: воды, соли и пр., остается для всѣхъ консоме безъ измѣненій.

Мясной консоме.

Необходимые продукты и их пропорція на *одну* персону:

Мясо: отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ фунта
(подбедерокъ).

Телячьей голяшки:

$\frac{1}{4}$ всего количества мяса
(не обязательно).

Воды: $1\frac{1}{2}$ глуб. тарелки.

Кореньевъ: рѣпы, моркови,
петрушки, порея и сельде-
рея $\frac{1}{8}$ ф. вмѣстѣ ваятыхъ.

Луку: $\frac{1}{6}$ часть обыкновен-
ной луковицы.

Букетъ.

Бѣлковъ: для оттяжки $\frac{1}{2}$
бѣлка.

Соли: приблизительно 2 зо-
лотника.

Правила приготовления. Зачистивъ и обмывъ мясо, какъ для бульона, отдѣлить часть его, примѣрно $\frac{1}{3}$ всего количества, на оттяжку. Залить затѣмъ предназначенное для на-
вара мяса холодной водой (не вѣзмъ количествомъ— $\frac{1}{2}$ часть воды нужно оставить для оттяжки), поставить вариться обыкновенный бульонъ. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ соль, букетъ, поджаренные до румянаго колера мелко нарѣзанные коренья и лукъ. Пока варится бульонъ, нужно пригото-
вить оттяжку изъ оставленной сырой мякоти говядины такимъ образомъ: нежирную мякоть говядины мелко изрубить или пропустить черезъ мясорубку 2 раза, положить въ глубокую посу-
ду, прибавить туда же сырые бѣлки и постепенно развести все оставленной холодной водой до густоты жидкой кашницы. За $1\frac{1}{2}$ часа до обѣда соединить бульонъ съ мясной оттяжкой. Передъ соединеніемъ съ бульономъ оттяжку слѣдуетъ немного согрѣть, прибавивъ къ ней нѣсколько суповыхъ ложекъ горячаго бульона; быстро выливъ оттяжку въ кастрюлю съ бульономъ, размѣшать хорошенько послѣдній, прикрыть неплотно крышкой и поставить вариться на краю плиты. Черезъ $1\frac{1}{2}$ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности въ видѣ густой массы, снять съ консоме жиръ и осторожно, не вбалтывая (чтобы не замутить), переложить на салфетку оттяжку и про-
цѣдить черезъ нее бульонъ. Затѣмъ процѣженный консоме еще разъ прокипятить.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ объясненія и примѣчанія, указанные въ приготовленіи бульона, относятся и къ консоме, въ сущности тоже бульону, но значительно большей крѣпости, причемъ усиленіе вкуса консоме достигается главнымъ образомъ оттяжкой.

Значеніе оттяжки. Мясная оттяжка прибавляется въ бульонъ съ двойною цѣлью: она придаетъ бульону крѣпость и хорошій вкусъ, такъ какъ состоитъ изъ измельченного мяса, которое быстро и хорошо вываривается и, кромѣ того, обусловливаетъ прозрачность консоме, потому что при свертываніи вбираетъ въ себя всю муть. Умѣя приготовить оттяжку, всегда можно исправить мутный или пересоленный бульонъ, а также всегда можно увеличить количество бульона. Въ виду такого большого значенія оттяжки для всѣхъ прозрачныхъ суповъ—необходимо запомнить всѣ нижеизложенныя правила.

Мясо, назначенное для оттяжки, необходимо очень мелко изрубить: только въ этомъ случаѣ оно передастъ въ наваръ свои вкусовые вещества. **Пропорціи мяса.** Можно консоме готовить и изъ обыкновенной пропорціи мяса для бульона, т.-е. не по $\frac{3}{4}$ ф., а по $\frac{1}{2}$ ф. на персону, но тогда необходимо отдѣлить $\frac{1}{3}$ всего количества мяса на оттяжку. И все-таки, несмотря на это, бульонъ получится крѣпче, чѣмъ сваренный безъ оттяжки, обыкновеннымъ способомъ. **Холодная вода.** Оттяжку слѣдуетъ *разводить холодной водой*, иначе она не достигнетъ своего назначенія. Если опустить въ горячій бульонъ одно изрубленное сырое мясо, не разведенное водой, то оно сейчасъ же свернется, не передавъ въ наваръ своего сока, а только его замутитъ; отъ прибавленія же холодной воды мясо свернется не можетъ, и, кромѣ того, холодная вода имѣетъ свойство выщелачивать изъ измельченного мяса вкусовые вещества. Поэтому не слѣдуетъ опасаться, что прибавленная въ оттяжку холодная вода сдѣлаетъ консоме жидкимъ; она при этихъ условіяхъ всегда будетъ заключать мясные соки. Для оттяжки не слѣдуетъ брать лишнее количество воды, такъ-какъ тогда бульонъ будетъ жидкій. **Согрѣваніе.** Передъ соединеніемъ приготовленной оттяжки съ консоме необходимо ея нѣсколько согрѣть для того, чтобы между

температурой отяжки и консоме не было слишком значительной разницы.

Послѣ соединенія съ отяжкой консоме необходимо варить $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ часа для того, чтобы изрубленное мясо передало навару весь свой вкусъ. Вываренная отяжка совершенно безвкусна, такъ что негодна никуда, тогда какъ обыкновенное бульонное мясо можно употребить на фаршъ въ пирожки, на фаршировать, запеканку и др. блюда.

Количество продуктовъ. Если отяжка готовится изъ 1 ф. мякоти говядины, то на это количество мяса берется 2 бѣлка и $1\frac{1}{2}$ глубокия тарелки холодной воды.

Вліяніе жира. Для отяжки всегда должно брать не жирное мясо; жиръ нужно тщательно срѣзать, если онъ имѣется на мясѣ, иначе консоме будетъ мутный.

Прибавленіе костей курицы или дичи къ мясной отяжкѣ. При варкѣ мясного консоме можно прибавлять къ мясной отяжкѣ сырыя кости курицы или дичи; напримѣръ, если готовятся какія-либо блюда изъ филеевъ курицы или дичи, то кости отъ нихъ всегда слѣдуетъ порубить и прибавить къ мясной отяжкѣ; отъ этого консоме получить болѣе нѣжный и пріятный вкусъ; прибавка костей имѣетъ значеніе только тогда, когда взяты сырыя кости, а если онѣ вареныя или жареныя, то не улучшаютъ вкуса консоме.

Поправка. Если поставленный на отяжку консоме сильно кипѣлъ, то консоме непременно станетъ мутнымъ, такъ какъ отяжка отъ сильнаго кипѣнія разобьется на мельчайшіе кусочки. Единственный способъ поправить консоме, это—перегнать его еще разъ, т.-е. сдѣлать новую, свѣжую отяжку.

Если консоме подается къ обѣду, то его наливаютъ въ миску, если къ ужину, то въ чашкахъ.

Консоме изъ курицы.

Консоме изъ курицы готовится точно такимъ же способомъ, какъ и мясной, съ тою только разницей, что мяса (говядины) берется вдвое меньше, а отяжка готовится изъ сырого мяса и костей курицы, хотя куриный каркасъ (кости)

можно положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ мясомъ, залить водой и поставить вариться бульонъ, а отяжку сдѣлать изъ одной мякоти, которая готовится точно такъ же, какъ указано въ мясномъ консоме, т.-е. мякоть курицы мелко рубится, смѣшивается съ бѣлками и разводится холодной водой до густоты кашицы, и за часъ до подачи соединяется съ бульономъ (см. мясной консоме, стр. 14). Куриный консоме можно готовить безъ воловьего мяса, изъ одной курицы, съ прибавленіемъ небольшого количества телячей голяшки ($\frac{1}{4}$ часть). Въ этомъ случаѣ вся мякоть курицы отдѣляется въ сыромъ видѣ отъ костей, которая вмѣстѣ съ телячьей голяшкой заливается холодной водой и изъ нихъ варится бульонъ, а мякоть курицы мелко рубится. Изъ нея готовится отяжка и за 1 ч. до обѣда послѣдняя соединяется съ наваромъ изъ костей. Куриный консоме должно отягивать исключительно отяжкой, приготовленный изъ куриного мяса.

Консоме изъ курицы долженъ имѣть легкій желтый цвѣтъ, для чего корнишки поджариваютъ только слегка и преимущественно кладутъ бѣлые корнишки.

Консоме изъ дичи.

Консоме изъ рыбчиковъ, глухаря, куропатокъ и дичи готовится, какъ консоме изъ курицы; но только нижняя кость спинки дичи не кладется, такъ какъ придаетъ супу горечь.

Консоме изъ овощей и кореньевъ.

Сначала готовится желтый бульонъ, при чемъ часть мякоти говядины оставляется на отяжку. Овощи или корнишки, вкусъ которыхъ долженъ преобладать, очищаются отъ кожицы, тонко нарязаются, а иногда шинкуются, а нѣкоторые изъ нихъ обланжириваются для удаленія присущей имъ горечи; далѣе они пассеруются на маслѣ, остуживаются и въ такомъ видѣ прибавляются къ мясной отяжкѣ (Мясную отяжку можно замѣнить отяжкой изъ курицы).

а) Коренья или овощи для консоме необходимо предварительно поджарить на масле до полной готовности, иначе онъ не будетъ имѣть сильнаго вкуса кореньевъ. б) Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ прибавлять къ оттяжкѣ коренья въ сыромъ видѣ. в) Передъ соединеніемъ кореньевъ съ оттяжкой необходимо откинуть ихъ на сито, чтобы дать возможность стечь маслу, иначе консоме будетъ мутнымъ; кромѣ того, коренья должны первоначально остыть; отъ горячихъ оттяжка можетъ свернуться. Нужно замѣтить, что консоме изъ овощей принятъ преимущественно во французской кухнѣ (супа: жульенъ, прен-таньеръ и др.), въ русской кухнѣ изъ овощей и кореньевъ чаще приготавливаются супа-пюре, о которыхъ будетъ сказано ниже. Большею частью приготавливаютъ слѣдующіе консоме изъ овощей и зелени: жульенъ (различная зелень и коренья), консоме изъ спаржи, изъ томата, изъ свеклы (борщокъ), изъ сельдерея, изъ рпы и проч.

Ланспикъ.

Ланспикомъ называется сгущенный, клейкій, прозрачный бульонъ, имѣющій плотность желе и вкусъ мяса, птицы, дичи или, наконецъ, рыбы, въ зависимости отъ того, изъ чего онъ приготвленъ. Ланспикомъ заливаются и гарнируются холодныя мясныя или рыбныя блюда.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи.

Чтобы получить одну бутылку ланспика, нужно взять бутылку готоваго бульона и 12 листовъ желатина (клея) или маленькую телячью головку, или 3—4 шт. телячьихъ ножекъ.

Кореньевъ. Моркови, петрушки, сельдерея, луку $\frac{1}{8}$ ф.

Душистаго перцу
Лавроваго листу
Уксусу
Соли

по вкусу и въ зависимости отъ крѣпости продуктовъ.

Для оттяжки: на 1 бут. ланспика берется $\frac{1}{4}$ фунта мякоти говядины или мякоть и кости птицы, дичи и проч. и два бѣлка.

Ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ, головки или воловьихъ ногъ.

Правила приготовления. Передъ варкой телячьи ножки натираютъ мукой, опаливаютъ и, вынувъ изъ нихъ крупныя кости, разрубяютъ послѣднія въ продольномъ направленіи. Заготовленные такимъ образомъ ножки кладутъ вмѣстѣ съ кореньями и небольшимъ количествомъ душистаго перца и лавроваго листа въ кастрюлю, заливаютъ холодной водой настолько, чтобы ножки были покрыты ею до верха, съ избыткомъ и ставятъ на средній огонь, причемъ кастрюля крышкой не закрывается. Для полученія болѣе крѣпкаго и вкуснаго ланспика можно заливать ножки съ самаго начала на холодной водой, а холоднымъ, заранее приготвленнымъ бульономъ. Нужно слѣдить, чтобы вода во все время варки покрывала ножки, иначе онѣ не выварятся.

Когда ланспикъ будетъ готовъ, что узнается по тому, что ножки становятся совершенно мягкими, хрящи изъ нихъ выпадаютъ и наваръ дѣлается клейкимъ, тогда тщательно снимаютъ жиръ, процеживаютъ его черезъ салфетку и очищаютъ мясной оттяжкой или бѣлками (на 1 бут. ланспика 3 бѣлка и $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды). Когда оттяжка на поверхности свернется и ланспикъ станетъ прозрачнымъ, то процеживаютъ черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ, и даютъ остыть. Для приданія ланспику легкаго кисловатаго вкуса въ оттяжку можно прибавить немного лимоннаго соку, или бѣлаго вина, или легкаго уксусу.

Готовый ланспикъ идетъ въ употребленіе немедленно на холодныя блюда или сохраняется на льду до надобности.

Точно такимъ же способомъ приготавливается ланспикъ изъ телячьей головки, поросенка и проч.

О приготвленіи ланспика изъ рыбы будетъ сказано ниже, въ отдѣлѣ «Рыба».

Другой способъ приготовления ланспика. Ланспикъ также можетъ быть приготвленъ изъ готоваго бульона, мясного, телячьяго, куринаго или дичи. Въ этомъ случаѣ, для приданія ему клейкости, кладется желатинъ (на 1 бут. обыкновеннаго бульона 10—12 лист. желатина высшаго достоинства),

причемъ желатинъ предварительно отмачивается въ холодной водѣ и, когда сдѣлается мягкимъ, отжимается и кладется въ горячій, но не кипящій бульонъ. Когда желатинъ вполне распустится въ бульонѣ, то ланспикъ очищаютъ бѣлками, или мясной оттяжкой въ томъ случаѣ, если бульонъ имѣетъ слабый вкусъ, какъ, напр., отваръ отъ галантина, поросенка и др.

Объясненія и примѣчанія.

Достоинства ланспика. Достоинства ланспика заключаются въ томъ, чтобы онъ имѣлъ клейкость, прозрачность и хорошей вкусъ. Приготовленный изъ однихъ телячьихъ пожекъ или головки, онъ безъ мясной оттяжки не можетъ имѣть хорошаго вкуса, такъ какъ всѣ эти продукты придаютъ ему только клейкость.

Прозрачность ланспика достигается только оттяжкой.

Вода и посуда. Не слѣдуетъ варить ножки или головки въ слишкомъ большомъ количествѣ воды, отъ этого ланспикъ плохо застываетъ, такъ какъ не имѣетъ клейкости. Въ виду этого также не слѣдуетъ доливать во время варки водой. Лучше вначалѣ налить больше воды, чѣмъ прибавлять во время варки. Ланспикъ нужно варить въ открытой посудѣ, иначе онъ принимаетъ запахъ клея.

Пряности. При варкѣ ланспика къ нему прибавляются коренья и пряности для того, чтобы отбить запахъ клея.

Оттяжка. Если ножка или головка варились въ водѣ, а не въ бульонѣ, то ланспикъ должно обязательно оттянуть мясной оттяжкой; оттянутой бѣлками, онъ не будетъ имѣть хорошаго вкуса. Оттяжка готовится изъ того мяса, вкусъ котораго желаютъ придать ланспику. При приготовленіи оттяжки должны быть соблюдены всѣ правила, указанныя въ приготовленіи ея для консоме.

Желатинъ. Въ ланспикъ изъ бульона слѣдуетъ прибавлять желатинъ высшаго качества, котораго для полученія надежащей клейкости требуется гораздо меньше, чѣмъ желатина низшаго достоинства; большое количество желатина значительно ухудшаетъ вкусъ ланспика. Въ виду того, что отъ прѣславы

желатина бульонъ становится мутнымъ, необходимо соединять бульонъ съ желатиномъ до введенія оттяжки. Чтобы желатинъ быстро растворился въ горячемъ бульонѣ, его предварительно намачиваютъ въ холодной водѣ, но послѣ надо хорошо отжать, чтобы вода не попала въ бульонъ.

Уксусъ или лимонный сокъ прибавляется въ ланспикъ послѣ того, когда желатинъ совершенно распустится, т.-е. соединится съ бульономъ, иначе ланспикъ плохо застынетъ, такъ какъ кислота ослабляетъ дѣйствіе клея. Лучше всего уксусъ прибавлять въ оттяжку передъ соединеніемъ съ бульономъ. Прибавка кислоты не обязательна.

Процѣживаніе. При процѣживаніи ланспика нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ кухнѣ не было сквозного вѣтра, и процѣживать медленно, чтобы струя была тонкая, тогда онъ будетъ прозраченъ.

Подкрашиваніе. Для приданія ланспику пріятнаго золотистаго цвѣта его подкрашиваютъ жженнымъ сахаромъ (на 1 бут. ланспика $\frac{1}{2}$ чайной ложки поджиги). Подкрашивается ланспикъ передъ оттяжкой.

Прибавка вина. Въ куриный ланспикъ прибавляется для вкуса бѣлое вино; въ ланспикъ изъ дичи — мадера (на 1 бут. ланспика $\frac{1}{2}$ рюмки вина). Вино такъ же, какъ и кислота, прибавляется въ оттяжку.

Способъ узнать готовность ланспика. Для того, чтобы убѣдиться въ готовности ланспика, т.-е. въ его клейкости, слѣдуетъ налить небольшое количество его на блюдо или въ формочку и вынести на холодъ. Если черезъ пять минутъ проба совершенно застынетъ, то значитъ ланспикъ готовъ. Пробу эту лучше сдѣлать до оттяжки.

Поправка. Если ланспикъ окажется недостаточно клейкимъ и потому будетъ плохо застывать, то слѣдуетъ прибавить нѣсколько листовъ желатина, но чтобы ланспикъ снова не замутился, кипятить не нужно, а держать на краю плиты; желатинъ опускать по одному листу и мѣшать все время, пока онъ не распустится; затѣмъ процѣдить черезъ ту же самую салфетку, черезъ которую процѣживали въ первый разъ и на которой еще осталась оттяжка, но можно также перетягивать и новой оттяжкой.

Сохранение ланспика. Ланспикъ сохраняется, какъ и бульонъ, въ прохладномъ мѣстѣ въ теченіе нѣсколькихъ дней; зимою нужно слѣдить, чтобы не замерзъ, отъ этого тернеть въ кусъ и двѣтъ.

Минутный бульонъ.

Минутнымъ бульономъ называется наваръ изъ одной мясной мякоти безъ костей, приготовляемый въ очень короткое время. Онъ готовится въ исключительныхъ случаяхъ: во 1-хъ, для больныхъ, когда онъ можетъ внезапно понадобиться, и, во 2-хъ, для добавленія къ обыкновенному бульону, когда, вслѣдствіе какихъ-либо причинъ, его окажется недостаточно.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *одну* персону.

Мясо: отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. (нежирная мякоть съѣдка, филе, кострица или

Курицы, отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{1}{2}$ шт.

Воды: $1\frac{1}{2}$ тарелки.

Кореньевъ: моркови, рѣпы, порея, сельдерея, всего $\frac{1}{8}$ ф.

Луку: $\frac{1}{8}$ луковицы.

Соли около 2 золотниковъ. Вѣлковъ 2 шт.

Правила приготовленія. Сырое мясо или мякоть сырой птицы мелко изрубить, какъ для отяжки, положить въ кастрюлю, прибавить бѣлки, и, разбавивъ холодной водой (всѣмъ количествомъ) поставить потомъ на сильный огонь и понемногу мѣшать лопаточкой, чтобы мясо не осѣдало на дно; когда начнеть закипать, опустить мелко нарязанные и прожаренные коренья, соль и оставить кипѣть въ продолженіе 20 или 30 минутъ. Затѣмъ процѣдить черезъ салфетку и подавать самостоятельно или прибавить къ прежде сваренному бульону. Прибавка ложки мадеры значительно улучшаетъ его вкусъ. Сырые кости птицы можно прибавить къ мякоти, предварительно мелко изрубивъ ихъ.

Примѣчаніе. Пѣна съ минутнаго бульона не снимается и вообще самый способъ приготовленія ничѣмъ не отличается отъ мясной отяжки.

Паровой бульонъ.

Способъ приготовленія.

Взявъ удвоенное количество мяса, какъ и для минутнаго бульона, изрубъ его мелко, развести холодной водой въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ для минутнаго бульона ($\frac{1}{2}$ стак.), дать постоять полчаса, затѣмъ переложить все въ паровой котелокъ и закрыть плотно крышкой; за неимѣніемъ парового котелка, все положить въ толстую бутылку, плотно закупорить, обернуть бутылку соломой или полотенцемъ, поставить въ кастрюлю, налить туда же холодной воды такъ, чтобы вся бутылка (или котелокъ) стояла въ водѣ, и варить на медленномъ огнѣ 2 часа, считая съ того времени, какъ вода закипитъ; послѣ охладить, не вынимая изъ воды, и тогда уже употреблять по назначенію.

Примѣчаніе. Во избѣжаніе того, чтобы бутылки лопались, ихъ слѣдуетъ ставить для варки въ холодную воду и остуживать также, не вынимая изъ воды, до охлажденія степени комнатной температуры. Паровой бульонъ можно смѣшивать съ минутнымъ бульономъ въ одинаковой пропорціи; такой смѣшанный бульонъ имѣетъ болѣе нѣжный вкусъ и ароматъ, чѣмъ одинъ паровой бульонъ.

Ф ю м е.

Фюме называется крѣпкій, сгущенный бульонъ, получаемый изъ воловьихъ и телячьихъ голяшекъ. Фюме употребляется преимущественно для приготовленія соусовъ и подливокъ. Прибавленный къ фаршу изъ варенаго мяса онъ придаетъ послѣднему лучший вкусъ, поэтому запасъ фюме всегда слѣдуетъ имѣть въ достаточномъ количествѣ. Фюме должно быть приготовлено изъ сырого мяса, специально для этого кушленнаго, а изъ остатковъ варенаго мяса и костей отъ бульона и жаркого готовится вторая бульонъ.

Правила приготовленія. Взявъ 20 ф. воловьихъ голяшекъ и 5 ф. телячьихъ, разрубить ихъ въ продольномъ и поперечномъ направленіи, обмыть, сложить въ кастрюлю такой величины, чтобы кости занимали $\frac{1}{3}$ часть ея объема, положить по штукѣ мелко шинкованныхъ кореньевъ и луку, смочить слегка холодной водой и припустить подъ крышкой, какъ при-

пускается мясо для красного бульона. Затѣмъ залить все это холодной водой до верха кастрюли и, не закрывая крышкой, варить часовъ 6. Когда на стѣнкахъ кастрюли образуется клейкій налетъ и бульонъ станетъ клейкимъ, что указываетъ на то, что клеенныя вещества изъ костей перешли въ бульонъ, то снять тщательно жиръ, если онъ есть на поверхности, затѣмъ процѣдить черезъ мокрую салфетку, снова поставить на плиту и кипятить, пока онъ не станетъ такимъ густымъ и клейкимъ, какъ распущенный желатинъ, тогда уже вынести на холодъ. Изъ 25 ф. костей получается 1 б. фюме.

Примѣчанія. Чѣмъ гуще выварено фюме, тѣмъ дольше оно сохраняется—не плѣснѣетъ.

Во время варки не слѣдуетъ закрывать кастрюлю крышкой, такъ какъ отъ этого фюме получитъ запахъ клея.

Для полученія болѣе крѣпкого вкуса не слѣдуетъ доливать водой, если это не представляетъ крайнюю необходимость. Фюме, приготовленное домашнимъ способомъ, всегда имѣетъ лучшей вкусъ, чѣмъ покупной слущенный бульонъ въ плиткахъ фабричнаго производства.

Примѣчаніе о бульонѣ Магги. Изъ бульоновъ, приготовляемыхъ фабричнымъ способомъ, въ послѣдніе годы большой спросъ на рынокѣ имѣетъ бульонъ «Магги», который, благодаря своей дешевизнѣ, конкурируетъ съ знаменитымъ Либиховскимъ экстрактомъ. Не вдаваясь въ оцѣнку вкусовыхъ качествъ этихъ бульоновъ, нужно сказать, что въ тѣхъ случаяхъ, когда нѣтъ возможности достать свѣжаго мяса или нѣтъ времени для приготовления бульона, или нужно соблности экономію топлива, то безусловно бульоны эти могутъ служить подспорьемъ пищи, какъ и вообще всякіе другіе консервы за наимѣнѣемъ свѣжихъ продуктовъ. Во всякомъ случаѣ бульоны фабричнаго производства уступаютъ во вкусовомъ отношеніи бульонамъ домашняго приготовления.

Второй бульонъ. Оставшееся вареное мясо, кости, вываренную оттяжку, а также всѣ мясные остатки и кости, оставшіеся отъ предыдущихъ дней, кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ кипяткомъ настолько, чтобы всѣ продукты были покрыты палыца на три, опускаютъ для цвѣта поджаренный въ брезвѣ лукъ и коренья и варятъ такъ назыв. второй бульонъ.

Общая правила приготовленія суповъ-пюре.

Основой всѣхъ суповъ-пюре служить бѣлый бульонъ, который, какъ указано въ общей статьѣ «о бульонахъ», варится безъ кореньевъ и луку для того, чтобы въ супѣ преобладалъ вкусъ того продукта, изъ котораго приготовлено пюре. По той-же причинѣ не слѣдуетъ брать для суповъ-пюре крѣпкій бульонъ (консоме). Пропорцію мяса можно уменьшить до $\frac{1}{4}$ ф. на персону.

Супа-пюре бываютъ трехъ видовъ, а именно:

1) Изъ овощей или зелени. 2) Изъ мучныхъ продуктовъ. 3) Изъ живности.

Порядокъ приготовленія супа-пюре заключается въ слѣдующемъ:

Сварить бѣлый бульонъ; отдѣльно отъ него приготовить соотвѣтствующимъ образомъ пюре изъ того продукта, вкусъ котораго требуется для данного супа.

Полученное пюре заправить пассеровкой или шпемомъ, развести приготовленнымъ бульономъ или лезономъ, послѣ этого супъ прокипятить или только проварить, въ зависимости отъ продукта, изъ котораго приготовлено пюре. Затѣмъ процѣдить супъ черезъ сито или рѣдкую салфетку, поставить на паръ и заправить лезономъ, если послѣдній не былъ прибавленъ въ пюре ранѣе бульона. Передъ подачей заправить супъ кускомъ сливочнаго масла и положить приготовленный гарниръ, если это требуется для данного супа, и тогда уже вылить въ миску.

Приготовленіе продуктовъ для полученія пюре.

Зелень, овощи и коренья, предназначенные для пюре, очистить отъ кожицы, обмыть, мелко нарѣзать, чтобы легче и скорѣе утупились (слѣдвались мяккимъ). Если овощи имѣютъ горьковатый привкусъ (рѣпа), то обланжирить ихъ, а потомъ

уже тушить; если же не имѣютъ посторонняго привкуса, то послѣ парѣвки прямо ставить тушиться.

Способъ тушенія овощей. Заготовленные такимъ образомъ овощи, зелень или коренья выѣсть съ небольшимъ кускомъ масла въ кастрюлю или въ глубокой сотейникъ такъ, чтобы они лежали свободно, затѣмъ влить процеженного бульона столько, чтобы дно посуды было имъ покрыто; закрыть крышкой и поставить тушить на плитѣ или въ духовой шкафѣ. Во время тушенія почаще помѣшивать лопаткой; иначе, если пригорятъ, то получатъ горькій вкусъ, который сообщится супу. Въ томъ случаѣ, когда на помѣшивание не имѣется свободного времени, можно кастрюлю съ овощами или кореньями поставить на парь, т. е. въ большую сковородку, наполненную горячей водой для того, чтобы ослабить дѣйствіе жара на дно кастрюли; можно также положить кирпичи въ духовую печь и на нихъ поставить кастрюлю. Когда кусочки овощей будутъ мягкіе, что узнается прокальваніемъ вилкой, то протираютъ ихъ черезъ сито.

Протираніе овощей, кореньевъ и зелени слѣдуетъ производить черезъ частое сито, такъ какъ черезъ рѣдкое могутъ пройти крупныя кусочки, отчего пюре не будетъ имѣть надлежащей гладкости. Протирать необходимо возможно быстрее, пока продукты еще не остыли, иначе они пристанутъ къ сити, не будутъ протираться и ихъ снова нужно будетъ подогрѣвать.

Пассеровка. Полученное такимъ образомъ пюре называется *пассеровкой*, которая готовится такъ: распустивъ въ кастрюлѣ масло, всыпать туда, въ двойномъ по вѣсу количествѣ муки и, мѣшая, прогрѣть до такой степени, чтобы при прикосновеніи жгло пальцы; тогда развести небольшимъ бульономъ (до густоты жидкаго соуса), прокипятить и прибавить къ пюре. Отъ качества муки зависитъ гладкость супа, поэтому лучше брать муку высшаго сорта, мягкую, «французскую». Пассеровка необходима для того, чтобы пюре соединилось съ бульономъ въ однородную массу. слѣдуетъ наблюдать, чтобы пассеровка была тщательно размѣшана съ пюре.

Разведеніе пюре бульономъ. Передъ соединеніемъ пюре съ бульономъ нужно переложить его въ кастрюлю такой величины, чтобы въ ней могъ помѣститься весь бульонъ, предва-

рительно процеженный черезъ кисею или рѣдкую салфетку. Если бульонъ не процеженъ, то супъ будетъ жирнымъ, грязноватаго цвѣта. При самомъ соединеніи нужно соблюдать слѣдующія условія: а) Бульонъ вливается въ пюре, а не наоборотъ, на основаніи общаго правила, по которому, при соединеніяхъ, болѣе жидкій продуктъ всегда прибавляется въ болѣе густой. б) Далѣе, какъ пюре, такъ и бульонъ должны быть горячими, иначе образуются комки, и супъ не получитъ надлежащей гладкости. в) Бульонъ слѣдуетъ вливать въ пюре не сразу, а постепенно, размѣшивая все время лопаткой или еще лучше твердымъ металлическимъ вѣнникомъ, которымъ возбужаютъ бѣлки. По разведеніи слѣдуетъ снова супъ проварить для того, чтобы все обратилось въ однородную массу (Для вегетарианскаго супа вмѣсто бульона берется кипятокъ).

Провариваніе супа пюре заключается только въ медленномъ его разогрѣваніи и помѣшаніи лопаткой; необходимо это для того, чтобы пюре не осѣло на дно кастрюли.

Отъ провариванія супъ долженъ немного загустѣть. Если супъ не будетъ достаточно гладкій, то его нужно процѣдить черезъ частое сито, кисею или лучше всего черезъ рѣдкую салфетку. Процеживаніе производится такъ: наливъ въ салфетку немного супу-пюре, скручиваютъ концы ея въ разныя стороны, отчего жидкость, сжимаясь, будетъ вытекать сквозь салфетку. Послѣ провариванія, чтобы супъ не остылъ, а также для предупрежденія закипанія въ томъ случаѣ, если онъ будетъ стоять на плитѣ, нужно поставить на парь. Супа-пюре изъ тѣхъ овощей, которые протираются цѣликомъ, безъ остатковъ на ситѣ, какъ-то: цвѣтная капуста, рѣпа, морковь и т. д., не слѣдуетъ кипятить, а можно только проваривать.

Кипяченіе. Супа-пюре изъ тѣхъ овощей, которые при протираніи даютъ только сокъ, волокна же не протираются, а остаются на ситѣ, можно кипятить, какъ-то: пюре изъ томатовъ, спаржи, изъ свѣжихъ огурцовъ и т. д. При этомъ нужно замѣтить, что кипятить супъ можно только до прибавленія лезона, послѣ же прибавки послѣдняго супъ не долженъ кипѣть.

Послѣ провариванія или кипяченія супъ-пюре направляется лезономъ.

Льезонъ готовится слѣдующимъ образомъ: въ глубокую кастрюльку отбить желтки, разводя ихъ постепенно густыми или обыкновенными сливками, затѣмъ смѣсь эту проваривать на легкомъ огнѣ до перваго пара. Когда такимъ образомъ льезонъ будетъ готовъ, то влить его въ супъ, помѣшивая послѣдній лопаткой.

Послѣ прибавки льезона супъ не долженъ уже кипѣть, иначе желтки заварятся и будутъ въ немъ плавать въ видѣ желтыхъ комковъ.

Передъ подачей къ столу слѣдуетъ заправить супъ-пюре сливочнымъ масломъ для приданія мягкаго, нѣжнаго вкуса. Нельзя однако же масло прибавлять въ растопленномъ видѣ, такъ какъ тогда оно всплыветъ на поверхность и придастъ супу жирный привкусъ. Поэтому масло всегда кладется кускомъ. Непосредственно затѣмъ въ готовый уже супъ-пюре опускаются на гарниръ овощи, нарезанные фигурками. Для гарнира обыкновенно берутся тѣ овощи, изъ которыхъ приготовлено самое пюре. Для того, чтобы гарниры сохранили свой вкусъ и форму, нужно ихъ сварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ бульона или же утушить въ собственномъ соку. Обрѣзки гарнировъ не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ они могутъ быть употреблены на пюре вмѣстѣ съ тѣми кореньями, овощами или зеленью, изъ которыхъ готовится пюре для супа.

Приготовление суповъ-пюре изъ мучныхъ продуктовъ.

Наиболѣе употребительными супами-пюре изъ мучнистыхъ продуктовъ считаются супа-пюре: изъ перловой крупы и пюре изъ риса, изъ овсянки, изъ гороха и проч. Кромѣ того, что изъ перловой крупы и изъ риса готовятся самостоятельные супа (потажъ кремъ д'оржъ и потажъ кремъ д'ори), эти же продукты въ разваренномъ и протертомъ видѣ служатъ замѣной пассеровки для суповъ-пюре изъ овощей и живности и въ этомъ случаѣ называются «шлемомъ», т. е. связью. Супа-пюре изъ мучныхъ продуктовъ никогда не заправляются пассеровкой, такъ-какъ они сами по себѣ мучнисты и имѣютъ связь. Всѣ

мучные продукты варятся въ холодной или въ горячей водѣ, въ зависимости отъ сорта крупы.

Перловый шлемъ. Вернуть лучшіе сорта перловой крупы: голландскую или руаль, такъ какъ низшіе сорта содержатъ много муки, вслѣдствіе чего и самый супъ получаетъ мучной привкусъ. Промыть крупу, нѣсколько разъ перемѣняя воду, пока вода не будетъ совершенно прозрачной; положить въ кастрюлю, залить холодной водой и мочить нѣсколько часовъ, чтобы быстрѣе разварилась; потомъ прибавить немного масла, накрыть крышечкой и поставить варить въ этой-же водѣ; когда вскипятъ, отодвинуть на край плиты, помѣшивая почасту лопаточкой, чтобы крупа не пригорала. По мѣрѣ укпання воды, доливать процѣженнымъ бульономъ или кипяткомъ. Когда крупа разварится до мягкости, сейчасъ же протереть черезъ сито, не давая ей остыть. При этомъ протирается только верхняя оболочка крупы, оставшіяся же на ситѣ черныя крупинки черезъ сито не проходятъ, потому что онѣ никогда не развариваются до мягкости. Какъ перловую крупу, такъ и рисъ для получения пюре необходимо разваривать въ большомъ количествѣ жидкости, чтобы образовалась жидкая кашка, а не рассыпчатая крупа.

Рисовый шлемъ. Берутъ каролинскій рисъ, промываютъ его нѣсколько разъ, мѣняя воду, пока она не будетъ совершенно прозрачной. Далѣе поступить такъ: сложить рисъ въ кастрюлю, обланжирить его, т. е. залить крутымъ кипяткомъ и дать вскипѣть одинъ разъ, слить кипятокъ, положить немного сливочнаго масла, снова залить кипяткомъ въ такомъ же количествѣ, какъ и перловую крупу, и варить на медленномъ огнѣ до готовности. Протирать непременно горячій рисъ черезъ сито, такъ какъ, остывши, онъ прозирается съ большимъ трудомъ. Рисъ протирается безъ остатка. Приготовленный такимъ образомъ рисъ можно соединять съ какимъ-либо пюре изъ овощей или живности.

Главное назначеніе перловаго и рисоваго шлема—облегчать приготовленіе суповъ-пюре изъ тѣхъ овощей, которые при протираниі даютъ только сокъ (спаржа, огурцы, томаты). Этотъ сокъ слѣдуетъ соединять съ шлемомъ, который, кромѣ связи, даетъ супу еще нѣжный вкусъ и гладкость. Полезна имѣть

шлемъ постоянно въ запасѣ, сохраняя его въ прохладномъ мѣстѣ.

Супа-пюре изъ прочихъ мучнистыхъ веществъ, какъ-то: гороха, фасоли, овсянки, чечевицы и пр., приготавлиются такъ же, какъ и описанные выше.

Для полученія же самостоятельнаго супа изъ перловой крупы или изъ риса, въ приготовленномъ пюре вливается готовый бѣлый бульонъ, послѣ чего супъ кипятятъ, пока загустѣетъ. Процеживъ супъ черезъ китайское сито, направляютъ его лезеюномъ и опускаютъ кусокъ сливочнаго масла (вытягиваютъ масломъ). Супа-пюре изъ риса и перловой полезно давать при разстройствѣ желудка, они питательны и весьма удобоваримы. Всѣ супа-пюре изъ мучныхъ продуктовъ, до соединенія съ лезеюномъ, можно кипятить. Эти супы можно дѣлать вегетарианскими (вмѣсто бульона брать кипятокъ).

Супа-пюре изъ птицы, дичи и проч. живности.

Птица или живность, предназначенная для пюре, должна быть непременно сварена, изжарена, или припущена, иначе супъ получитъ вкусъ сырости, такъ какъ послѣ соединенія пюре живности съ бульономъ его кипятить уже нельзя, а можно лишь проваривать. Снятое съ костей и сваренное или изжаренное мясо курицы, дичи или другой живности мелко изрубить и даже истолочь въ ступкѣ съ незначительнымъ количествомъ масла— ($\frac{1}{8}$ ф. на 3 чел.), которое прибавляется всегда кускомъ въ виду того, что въ распущенномъ состояннн разжижило бы пюре и придало бы ему жирный вкусъ. Истолченное пюре протереть черезъ частое сито, чтобы было совершенно гладкимъ, и соединить со шлемомъ или заправить пассеровкой. Все это потомъ соединить съ лезеюномъ и тогда приготовленную массу развести бѣлымъ бульономъ. Послѣ этого процедить супъ черезъ частое сито или кисею (если онъ будетъ недостаточно гладкимъ), и поставить на паръ, а чтобы достигнуть возможно лучшаго соединенія, слѣдуетъ помѣшивать лопаткой и такимъ образомъ не давать кипѣть, такъ какъ отъ этого супъ можетъ быть совершенно испорченъ.

Примѣчаніе о лезеюнѣ. Необходимо обратить вниманіе на то, что при приготовленнн суповъ-пюре изъ кореньевъ и овощей, а также изъ мучнистыхъ веществъ, лезеюнъ вливается послѣ сое-

диненія пюре съ бульономъ, тогда какъ въ супахъ-пюре изъ птицы и живности лезеюнъ соединяется съ приготовленнымъ пюре до разведенія бульономъ. Вообще приготовленіе суповъ-пюре изъ живности требуетъ особеннаго вниманія. Несоблюденіе какого-либо изъ перечисленныхъ правилъ или послѣдовательности указаній, а еще хуже небрежность ведутъ къ портчѣ супа.

Исправленіе суповъ-пюре. Если супъ-пюре выйдетъ негладкимъ, то можно его исправить такъ: процедить черезъ кисею или рѣдкую салфетку, въ которой остались бы все комки и свернувшіяся части, а такъ какъ послѣ процеживанія супъ станетъ жидкимъ, то заправить его снова лезеюномъ. При соединеннн супа съ лезеюномъ поставить на паръ и все время помѣшивать лопаткой, отчего до нѣкоторой степени восстановится густота супа, и онъ получитъ нѣжность и гладкость.

Пропорція продуктовъ хотя и указана при описаннн отдѣльныхъ суповъ-пюре, тѣмъ не менѣе полезно усвоить также нѣкоторыя указанія и въ этомъ отношенн.

Мяса берется не болѣе $\frac{1}{2}$ ф. на персону; но если къ супу прибавляются кости курицы, то пропорцію мяса слѣдуетъ нѣсколько уменьшить, а если цѣлая курица, то уменьшеніе равняется половинѣ пропорціи, иначе вкусъ мясного бульона будетъ преобладать надъ вкусомъ курицы.

Если бульонъ для пюре варится безъ прибавленія мяса, то одна курица полагается на *три* персоны.

Рябчикъ на *дѣть* персоны, **тетеревъ** на *четыре-пять* персонъ.

Зелень, коренья и овощи на каждую персону по $\frac{3}{8}$ ф. того продукта, изъ котораго готовится супъ, причемъ $\frac{2}{8}$ ф. идутъ на пюре, а $\frac{1}{8}$ на гарниръ. Если же гарниръ не кладется въ супъ, то достаточно по $\frac{1}{4}$ ф., конечно, въ очищенномъ видѣ.

Пассеровку трудно дѣлать меньше, чѣмъ на *три* персоны. Для этого нужно $\frac{1}{8}$ ф. муки и $\frac{1}{16}$ ф. масла.

Шлемъ для *одной* персоны готовится изъ одной полной столовой ложки рису или перловой крупы; масла для шлема нужно *одну* столовую ложку на 10 ложекъ рису или перловой крупы.

Льезонъ также готовится не меньше, чѣмъ на *три* персоны; нужно одинъ желтокъ и $\frac{1}{4}$ или 1 стак. сливокъ. Сливки можно замѣнить молокомъ, тогда прибавить лишній желтокъ.

Сливочное масло: а) для тушенія продуктовъ — чайную ложку на *три* персоны и б) дляправки передъ подаваніемъ, въ готовый супъ— $\frac{1}{8}$ ф. на *три* персоны.

Примѣчаніе. Всѣ супа-пюре подаются съ какими-либо пирожками или гренками; вареное мясо никогда не подается къ супамъ-пюре. *Назначеніе суповъ пюре.* Въ виду большой питательности и усвояемости супа-пюре полезно давать выздоравливающимъ больнымъ, особенно послѣ желудочно-кишечныхъ заболѣваній.

Общія правила для приготовленія русскихъ суповъ.

Русскіе супа бываютъ

1) заправочные и 2) прозрачные. Для первыхъ варится бѣлый, а для вторыхъ желтый бульонъ.

Первые заправляются зеленью, овощами, крупами, кислой или свѣжей капустой, свеклой и непременно пассеровкой и сметаной.

Въ прозрачные супа на гарниръ кладутся передъ подачей: лапша, шьенки (клецки), крупы, овощи и т. д., поэтому супъ долженъ имѣть вкусъ мясного навару и кореньевъ и быть прозрачнымъ. Сообразно вкусу, русскіе супа бываютъ *кислые* и *присные*.

Мясо, изъ котораго варится бѣлый или желтый бульонъ, должно не только дать хорошій наваръ, но также быть годнымъ для подачи порціями. Такъ какъ всѣ русскіе супа подаются съ мясомъ, изъ котораго былъ сваренъ бульонъ, то всегда лучше брать бедро или огузокъ. Для щей и борща берутъ груднику, и тогда уже не прибавляютъ телячьей голяшки.

Порядокъ приготовленія русскаго заправочнаго супа слѣдующій.

Одновременно съ началомъ варки бѣлаго бульона чистятъ соответствующую зелень, овощи или корни и нарезавъ, какъ

должно для даннаго супа тушатъ ихъ или пассеруютъ, какъ для суповъ-пюре. При этомъ болѣе крѣпкіе и твердые продукты начинаютъ тушить раньше, а болѣе мягкіе позднѣе, такъ, напримѣръ, капусту или свеклу, какъ болѣе крѣпкіе овощи, ставятъ тушить раньше, затѣмъ прибавляютъ корни и, наконецъ, самый мягкій продуктъ—картофель. Тушеніе и пассеровку для заправочныхъ суповъ можно производить не только на маслѣ, но и на бульонномъ брезѣ и даже на жиру, но въ такомъ случаѣ послѣдній долженъ быть хорошо отколерованъ и при опусканіи въ него продуктовъ непременно горичимъ, иначе супъ будетъ невкуснымъ, такъ какъ приметъ запахъ и вкусъ сала. Чтобы лучше соединить заправочные продукты съ бульономъ, предварительно ихъ заправляютъ пассеровкой, причемъ иногда пассеровку можно готовить не отдѣльно, а вмѣстѣ съ продуктами; если въ послѣднихъ послѣ жаренія останется достаточно жира или масла, какъ, напримѣръ, при жареніи свеклы для борща, или капусты для щей, то къ нимъ прибавляется только пшеничная мука. При этомъ нужно замѣтить, что никогда нельзя заправлять супъ сырой, т. е. не прожаренной мукой (лобзоткой). Отъ этого супъ получитъ мучной привкусъ. Сначала муку нужно прогрѣть на маслѣ до горячаго состоянія и тогда уже употреблять по назначенію, т. е. дляправки супа или похлебки. Затѣмъ часа за $1\frac{1}{2}$ или 2 до подачи къ столу процеживаютъ бульонъ въ ту кастрюлю, въ которую сложены заправленные пассеровкой овощи, помѣшая ихъ лопаточкой. Мясо нужно вынуть, обмыть въ теплой водѣ, чтобы удалить накипь и затѣмъ опустить въ кастрюлю съ супомъ, продолжая варить до готовности. Если къ супу прибавляется сметана, то, положивъ ее въ супъ, слѣдуетъ передъ подачей прокипятить нѣсколько разъ. При этомъ способѣ сметана даетъ супу лучшій вкусъ, чѣмъ когда ее кладутъ передъ разливаніемъ супа въ тарелки. Обрѣзки тѣхъ кореньевъ и овощей, которые употребляются въ супъ для гарнира, послѣ чистки не выбрасываются, а прибавляются къ бульону.

Что касается прозрачныхъ суповъ, то гарниры къ нимъ варятся, если это мучные продукты, или тушатся, если вяжутъ овощи и опускаются въ процеженный бульонъ только передъ подачей къ столу.

Мучнистые продукты, какъ напр., клецки, крупа, лапша, вермишель и проч., служащія гарнирами для прозрачныхъ русскихъ суповъ, варятся совершенно въ отдѣльной посудѣ и опускаются въ готовый бульонъ передъ самой подачей, послѣ чего супъ уже нельзя кипятить, потому что онъ сдѣлается мутнымъ.

Французскіе супа.

Примѣчаніе общее. Французскими супами называются всѣ тѣ, основой которыхъ служатъ различные консоме и красный бульонъ, а также разная пюре. Прозрачные клейкіе и темные французскіе супа заправляются картофельной мукой или тапиоко, а заправочные густые супа—горячей пассеровкой, шлемомъ и лезономъ.

Гарниры для французскихъ суповъ готовятся изъ овощей, зелени и живности.

Основные способы приготовленія мяса убойныхъ домашнихъ животныхъ.

Существуетъ шесть основныхъ способовъ приготовленія мяса:

- 1) **Варка.**
- 2) **Жареніе.**
- 3) **Тушеніе.**
- 4) **Бреzerованіе.**
- 5) **Припусканіе.**
- 6) **Запеканіе въ тѣстѣ.**

Варка производится всегда при посредствѣ какой-либо жидкости (вода, бульонъ), которая берется въ такомъ количествѣ, чтобы приготовляемое мясо было совершенно покрыто ею. Существуетъ два рода варки: паромъ и кипяченіемъ; первое применяется въ томъ случаѣ, когда отварное мясо подается на 2-е блюдо (бульи, солонина, ветчина и т. д.), а второе когда нужно получить вкусный наваръ. Жидкость, которой заливается мясо, иногда должна быть горячей, а иногда холодной темпера-

туры, смотря по тому, что желаютъ приготовить изъ данного мяса—бульонъ или второе блюдо и, кромѣ того, какое свойство имѣетъ мясо—свѣжее или консервированное, покрытое толстой кожей или нѣтъ, крупный кусокъ или маленькій. Если желаютъ получить вкусное вареное мясо (бефъ-бульи, отварную грудинку подъ соусомъ и проч.), то мясо варятъ паромъ, т.-е., чтобы жидкость не кипѣла; тогда мясо не выварится и сохранитъ свой вкусъ. Кромѣ того обращаютъ вниманіе на величину куска: если для бефъ-бульи взять большой кусокъ мяса, вѣсомъ болѣе 3-хъ ф., то вода берется холодная, а если маленькій кусокъ, то горячая. Исключенія также составляютъ ветчина и поросенокъ, которые покрыты толстой кожей, а потому ихъ слѣдуетъ всегда заливать холодной водой. Если же, наоборотъ, нуженъ крѣпкій бульонъ, а о вкусовыхъ достоинствахъ мяса не заботятся, то всегда берется холодная вода, которая затѣмъ все время должна кипѣть, чтобы мясо выварилось и передало свой вкусъ въ бульонъ. Варка всегда производится на плитѣ, а не въ духовомъ шкафу и въ закрытой посудѣ.

2) **Жареніе** заключается въ томъ, что сырое мясо подвергается сразу высокой температурѣ при посредствѣ масла или жира, но безъ малѣйшаго прибавленія какой-либо жидкости—воды, бульона, или соуса, и только когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ, къ нему прибавляется немного бульона для полученія сока, нужнаго для поливанія мяса.

Жареніе производится на плитѣ или въ духовомъ шкафу, въ открытой посудѣ, и кромѣ того на вертелѣ и на рошпорѣ.

Жареное мясо считается болѣе вкуснымъ въ виду того, что отъ дѣйствія жара мясной бѣлокъ, подобно яичному бѣлку, свертывается и не даетъ возможности экстрактивнымъ веществамъ мяса выдѣляться наружу, какъ это происходитъ при варкѣ бульона.

3) **Тушеніе** заключается въ томъ, что мясо, предварительно обжаренное до румянаго колера, доводится до готовности *обязательно* въ закрытой посудѣ съ прибавленіемъ какого либо сока или соуса и съ прибавленіемъ приностей и вообще ароматическихъ продуктовъ. Тушеніе преимущественно (за нѣкоторыми исключеніями) производится въ духовомъ шкафу.

4) **Бреzerованіе** отличается отъ тушенія тѣмъ, что сырое

мясо заливается горячим бульоннымъ брезомъ и въ закрытой посудѣ, въ духовомъ шкафу, доводится до готовности въ этой жидкости, а не обжаривается предварительно, какъ для тушенія.

б) **Припусканіе** заключается въ томъ, что мясо доводится до готовности въ собственномъ соку, съ весьма незначительнымъ добавленіемъ къ нему жидкости. Припущенное воловье мясо не составляетъ самостоятельнаго кушанья, а употребляется только для краснаго бульона. Телятина же, птица и дичь во многихъ случаяхъ приготавливаются припусканіемъ; поэтому объ этомъ способѣ подробно объяснено въ соответственныхъ статьяхъ. Припусканіе производится въ закрытой посудѣ и большею частью на плитѣ.

Способъ припусканія примѣняется почти всегда для блага мяса, какъ то: телятины, рыбы и домашней птицы и въ болѣе рѣдкихъ случаяхъ для темнаго мяса, т. е. говядины, баранины и дичи. Припусканіе примѣняется для тѣхъ блюдъ, гдѣ мясо въ сыромъ видѣ нарезается порціонными и вообще небольшими ломтиками, куски въ нѣсколько фунт. вѣсомъ никогда не припускаются, такъ-какъ въ самой толщѣ останутся сырыми.

б) **Запеканіе въ тѣстѣ** производится въ духовомъ шкафу и въ русской печкѣ, причемъ иногда мясо въ сыромъ видѣ покрывается тѣстомъ, а иногда предварительно припускается или поджаривается—въ зависимости отъ приготавлиаемаго блюда.

Примѣчаніе. Въ русской кухнѣ обыкновенно чаще примѣняются первые три способа приготовления: варка, жаренье и тушеніе и въ рѣдкихъ случаяхъ запеканіе въ тѣстѣ, а во французской кухнѣ, кромѣ того, примѣняются брезерваніе и очень часто припусканіе; послѣдній способъ обыкновенно всегда примѣняется для соусныхъ блюдъ.

Общія объясненія и примѣчанія.

Зачистка мяса. Всякое мясо, передъ приготовленіемъ его однимъ изъ вышеуказанныхъ способовъ, необходимо зачистить, т. е. отдѣлить отъ лишняго жира, костей, сухожилий и пленокъ, что составляетъ до $\frac{1}{3}$ потери первоначальнаго вѣса. Не слѣдуетъ оставлять на мясѣ большого количества жира, во-1-хъ,

потому, что переходя въ сокъ или соусъ, съ которыми приготавливается мясо, жиръ придаетъ ему запахъ и вкусъ сала; во 2-хъ, жиръ, имѣя свойство сильно накаливаться при всѣхъ способахъ приготовления, за исключеніемъ варки, значительно повышаетъ температуру, отчего испаряется какъ сокъ самого мяса, такъ и сокъ или соусъ, въ которомъ оно приготавливается. При этомъ мясо становится твердымъ и значительно уменьшается въ вѣсѣ. Если же попадается тощее мясо, т. е. покрытое только небольшимъ слоемъ жира, то слѣдуетъ срѣзать съ него лишь то, что запачкано кровью. Но необходимо всегда оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочнымъ и нѣжнымъ.

Кости не вынимаются изъ мяса только въ тѣхъ случаяхъ, когда приготавливаются такіе жаркія, которыя принято подавать къ столу вмѣстѣ съ костями, напр., окорокъ, ростбифъ, антрекотъ, телячья или баранья грудка, отбивныя телячьи, бараньи и свиныя котлеты и сѣдо. Для всѣхъ остальныхъ жаркихъ лучше выдѣлять кости въ сыромъ видѣ. При приготовленіи мяса цѣльнымъ кускомъ кости предварительно вырѣзаются для того, чтобы придать ему правильную форму; кромѣ того, готовое мясо, безъ костей, нарезается гораздо ровнѣе и красивѣе. Если кость не была заранее вынута, то при нарезкѣ готоваго жаркаго мяса съ трудомъ отдѣляется отъ кости, изъ него вытекаетъ при этомъ много соку и портится форма всего куска. *Сухожилия и пленки* срѣзаются съ мяса, такъ какъ (въ особенности при жареніи) онѣ стягиваютъ мясо, отчего оно становится сморщеннымъ, твердымъ и теряетъ форму (это замѣчаніе относится даже къ самымъ нѣжнымъ сортамъ вырѣзки). Если сухожилия встрѣчаются не на поверхности, а внутри куска (въ краевой вырѣзкѣ, въ отбивныхъ котлетахъ и проч.), то ихъ нельзя удалять совершенно, такъ какъ тогда нарушится цѣлость куска, напр., отбивной котлеты; въ этомъ случаѣ внутреннія сухожилия нужно только надрѣзать, чтобы онѣ не стянули мясо при жареніи (нормальный вѣсъ костей не болѣе 25% всего количества мяса).

Обмываніе. Мясо слѣдуетъ только обмыть, окативъ водой, но не держать его въ ней долго, такъ-какъ оно намокаетъ и при жареніи плохо румянится. Послѣ обмыванія необходимо

обтереть мясо досуха полотенцемъ, чтобы поверхность его не была влажной. Нѣжные сорта мяса, какъ напр., вырѣзка, не слѣдуетъ даже окачивать водой, а нужно только обтереть сырватымъ полотенцемъ. Мороженое мясо послѣ обмыванія нужно отсушивать тщательнѣе, чѣмъ парное.

Отбиваніе. Всякое мясо, если оно не предназначено для мелкой рубки или для супа, необходимо передъ приготовленіемъ отбить слегка металлической тяпкой. Этимъ достигается 1) уравненіе толщины куска, 2) сглаживание поверхности мясныхъ волоконъ и 3) иногда приданіе округлой формы (бифштексы).

а) *Уравненіе толщины куска* очень важное условіе для равномернаго поджариванія мяса; только при одинаковой толщинѣ мясо одновременно доходитъ до готовности во всѣхъ своихъ частяхъ, въ противномъ случаѣ тонкая часть его можетъ уже «перейти», въ то время какъ толстыя части еще не дожарились.

б) *Сглаживание поверхности разрыва мясныхъ волоконъ* имѣетъ значеніе въ томъ отношеніи, что препятствуетъ выходу мясного сока изъ разрыванныхъ волоконъ.

При отбиваніи слѣдуетъ обращать вниманіе на сортъ мяса: болѣе грубые сорта отбиваются нѣсколько сильнѣе; нѣжные же, какъ, напримѣръ, вырѣзка, почти совсѣмъ не отбиваются, а лишь сглаживается поверхность. При этомъ не слѣдуетъ сильно ударять тяпкой по одному мѣсту, иначе мясныя волокна разрываются и изъ жаренія изъ мяса вытекаетъ сокъ. Послѣ каждаго удара тяпкой послѣднюю притягиваютъ вдоль куска къ себѣ, чѣмъ достигается какъ сглаживаніе волоконъ, такъ и уравненіе толщины куска.

Порціонные куски мяса, какъ-то: бифштексы, зразы, шнельклопсъ, лангетъ и порціонные куски телятины, баранины и свинины не слѣдуетъ отбивать очень тонко, такъ какъ при жареніи тонкій кусокъ высыхаетъ, теряетъ свою сочность и становится жесткимъ. При отбиваніи какъ стейкъ, на которомъ отбивается мясо, такъ и тяпку слѣдуетъ смачивать холодной водой, чтобы мясо не приставало.

Голландскія нитки. Послѣ отбиванія приготовляемое цѣльнымъ кускомъ мясо связывается для сохраненія приданной ему формы голландскими нитками въ продольномъ и попереч-

номъ направленіяхъ. Порціонные куски, напримѣръ, бифштексы, филе-миньонъ и другіе, обвязываются только кругомъ. Жарки, подаваемые на костяхъ, окорокъ, грудинка, отбивныя котлеты, антрекотъ, сѣдло и др., не связываются нитками передъ жареніемъ, за исключеніемъ ростбифа, который связывается для прикрѣпленія къ мясу надрѣзаннаго слоя жира. Порціонные и мелко надрѣзанные куски мяса, какъ для бефъ-строгановъ, шнельклопсъ, шницель по-вѣнски, гренадинъ, эскалопы и др., а также рубленое мясо не обвязываются вовсе.

Шпигованіе. Послѣ зачистки и отбиванія для нѣкоторыхъ блюдъ мясо шпигуется свинымъ шпекомъ, съ цѣлю приданія ему большей сочности. Шпекъ обыкновенно берется соленый, но не копченый. Шпигованіе производится такъ: взявъ хорошій твердый шпекъ, срѣзать съ него кожу и надрѣзать длинными полосками вдоль волоконъ; если же рѣзать поперекъ волоконъ, то шпекъ рвется. Для шпигованія нужно брать верхніе слои шпека, лежащіе точнѣе подъ кожей: они гораздо крупнѣе нижнихъ слоевъ; надрѣзавъ шпекъ, вправить полоску его въ шпиговальную иглу (шпиговку), проколотъ ею мясо вдоль волоконъ и, пропустивъ черезъ проколотое мѣсто, выдернуть такъ, чтобы полоска шпека осталась въ мясѣ; такимъ образомъ нашпиговать вдоль волоконъ всю поверхность мяса; каждая полоска шпека, вѣдая въ шпиговку, должна быть не длиннѣе $\frac{1}{2}$ вершка. Шпигованное мясо не только будетъ сочнѣе обыкновеннаго, но красивѣе на видъ, если правильно, хорошо нашпиговано. Мясо животныхъ всегда шпигуется вдоль волоконъ, потому что въ готовомъ видѣ надрѣзается поперекъ волоконъ, и тогда кусочки не выпадаютъ наружу, а остаются въ самомъ мясѣ въ видѣ кубиковъ. Мясо домашнихъ животныхъ шпигуется для специальныхъ блюдъ, а мясо дикихъ животныхъ всегда шпигуется для сочности.

Маринваніе. Мясо домашнихъ животныхъ маринуется въ укусуѣ или въ винѣ для специальныхъ блюдъ, или въ исключительныхъ случаяхъ какъ, напр., горяче-парное, порозиное мясо или мясо старыхъ животныхъ. Такое мясо послѣ мариновки дѣлается значительно мягче. Для нѣкоторыхъ жаркихъ, а въ особенности приготавливаемыхъ на вертелѣ, зачищенное мясо, за нѣсколько часовъ до приготовленія, маринуется въ прованскомъ

маслѣ съ кореньями и различными пряностями. Маринованіе мяса въ винѣ примѣняется для болѣе пикантныхъ блюдъ. О маринованіи горяче-парного мяса см. отд. мясовѣдѣнія о *мортификаціи мяса*.

Соль. Не слѣдуетъ солить мясо задолго до его приготовленія, потому что соль имѣетъ свойство вытягивать сокъ изъ мяса, отчего оно становится жесткимъ. Мясо цѣльнымъ кускомъ, а также порціонные куски слѣдуетъ солить только передъ приготовленіемъ. Къ рубленому мясу соль прибавляется при продѣлываніи, т. е. при промѣшиваніи съ жиромъ; отъ этого оно получаетъ нужную клейкость. Рубленое мясо, посоленное задолго до приготовленія, получаетъ красноватый цвѣтъ, въ особенности въ теплое время года. Жаркія, приготовляемая на вертелѣ, слѣдуетъ солить передъ самымъ концомъ жаренія послѣ того, какъ уже съ мяса снята бумага, если оно было покрыто ею.

Жаръ плиты. Варка мяса для бефъ-бульи, которое дается самостоятельнымъ блюдомъ, производится на медленномъ огнѣ, такъ какъ вода не должна кипѣть: надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, иначе волокна отдѣляются другъ отъ друга и мясо становится волокнистымъ. Поросенокъ, ветчина и соленое мясо варятся на самомъ краю плиты, чтобы мясо лишь проходило парами, а не кипѣло.

Жареніе первоначально слѣдуетъ производить на сильномъ огнѣ или въ горячемъ духовомъ шкафу для того, чтобы на поверхности образовалась сразу румяная корочка, которая, задерживая въ мясѣ сокъ, придаетъ ему въ то же время красивый видъ. Но какъ только мясо закалереется, т. е. зарумянится со всѣхъ сторонъ, его слѣдуетъ поставить на медленный огонь или сбавить жаръ въ духовомъ шкафу для того, чтобы оно прожаривалось равномерно. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, такъ какъ при медленномъ нагрѣваніи мясо, незащищенное корочкой, выпускаетъ изъ себя сокъ, становится сухимъ, жесткимъ и получаетъ некрасивый, сѣрый видъ. Мясо въ видѣ большихъ крупныхъ кусковъ жарится всегда въ духовомъ шкафу, а порціонными или маленькими кусками на плитѣ. При приготовленіи какимъ бы то ни было способомъ большого куска

мяса, нужно тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы температура печи была равномерна; чѣмъ крупнѣе кусокъ, тѣмъ легче долженъ быть жаръ. При сильномъ же жарѣ верхнія части могутъ обуглиться, а внутри куска мясо останется сырымъ.

При жареніи на рошпорѣ необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы угли лежали равнымъ слоемъ; въ противномъ случаѣ только часть мяса прожарится какъ слѣдуетъ, остальное же или сгоритъ, или останется сырымъ.

При тушеніи и брезерованіи необходимъ средній жаръ, во 1-хъ, по общей причинѣ, т. е. чтобы мясо постепенно доходило до готовности; а во 2-хъ, чтобы соусъ или сокъ, въ которомъ оно тушится или брезеруется, не сильно кипѣлъ; иначе мясо, будь то самое сочное филе или вырѣзка, высохнетъ, станетъ твердымъ и потеряетъ много въ своемъ вѣсѣ.

Тушеніе на пару. Мясо, нарѣзанное порціонными и мелкими кусками, слѣдуетъ тушить на пару, чтобы соусъ совсѣмъ не кипѣлъ; даже рубленія блюда, которыя отъ кипяченія соуса не могутъ утратить мягкости, и тѣ лучше тушить на пару въ виду того, что при кипяченіи соуса они теряютъ свою форму. (съеживаются); жаркое, приготовленное изъ филеиной вырѣзки, можетъ быть твердымъ (напримѣръ бефъ-строгановъ и проч.), если соусъ кипѣлъ.

Припусканіе производится въ маломъ огнѣ для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды; кромѣ того, припусканіе въ томъ и заключается, чтобы мясо медленно доходило до полной готовности, чего нельзя достигнуть на сильномъ огнѣ.

Запеканіе въ тѣстѣ производится сначала въ горячемъ духовомъ шкафу, чтобы тѣсто быстро зарумянилось, но послѣ того слѣдуетъ сбавить жаръ, чтобы жаркое доходило постепенно до готовности: въ противномъ случаѣ, т. е. оставаясь все время въ горячемъ шкафу, тѣсто будетъ горѣть, мясо же останется сырымъ. Если запеканіе производится въ русской печкѣ, то дрова должны вполне прогорѣть и обратиться въ угли, которые слѣдуетъ отгрести въ сторону, прежде чѣмъ поставить запекать жаркое. *Процентъ потери въ вѣсѣ* при различныхъ способахъ приготовленія имѣетъ огромное значеніе, потери эта вполне зависятъ отъ температуры очага.

Открытая и закрытая посуда. При варкѣ и тушеніи посуда должна быть закрыта крышкой, во-1-хъ, для того, чтобы мясо проходило парами, во-2-хъ, чтобы изъ мяса, а также изъ тѣхъ продуктовъ, съ которыми оно готовится, не испарился ароматъ.

Жареніе производится преимущественно въ открытой посудѣ, чтобы на мясѣ образовалась необходимая румяная корочка.

Бреверованіе нужно производить въ закрытой посудѣ по тѣмъ же причинамъ, какъ и тушеніе; но бреверуется мясо въ закрытой посудѣ до тѣхъ поръ, пока не дойдетъ до готовности; затѣмъ крышка снимается, чтобы мясо могло заколероваться.

Припусканіе производится въ закрытой посудѣ по тѣмъ же причинамъ, что и тушеніе. При запеканіи въ тѣстѣ не приходится закрывать посуду крышкой, такъ какъ тѣсто закрываетъ ее, т.-е. задерживаетъ ароматъ вкусовыхъ продуктовъ, съ которыми жаркое готовится.

Величина куска. Чѣмъ крупнѣе и толще кусокъ мяса, предназначенный для подачи на столъ цѣльнымъ, тѣмъ сочнѣе и мягче будетъ жаркое, и тѣмъ красивѣе получится оно на видъ; плоскій же и тонкій кусокъ съезживается, усыхаетъ, становится твердымъ, и жаркое не имѣетъ красиваго вида. Вообще для жаренія цѣльнымъ кускомъ нужно брать мяса не менѣе трехъ фунтовъ (мякоти).

Величина посуды при приготовленіи. Для всѣхъ перечисленныхъ способовъ приготовленія мяса надо всегда выбирать посуду, соответствующую величинѣ куска; если посуда слишкомъ тѣсна, жаркое неудобно поливать въ ней сокомъ, и, кромѣ того, оно, съезживаясь, теряетъ свою форму; если же она слишкомъ велика, сокъ, едва покрывая дно, быстро выкипаетъ и, кромѣ того, его приходится готовить въ большемъ количествѣ, чѣмъ слѣдуетъ.

Толщина посуды. Чѣмъ крупнѣе кусокъ приготовляемаго жаркого, тѣмъ толще должна быть посуда; мелкіе куски можно готовить въ болѣе тонкой посудѣ.

Масло при жареніи не слѣдуетъ класть въ большомъ количествѣ, потому что оно въ такомъ случаѣ горитъ, полу-

чаетъ горькій вкусъ и некрасивый черный цвѣтъ, который потомъ передается и жаркому. Масла нужно брать лишь такое количество, чтобы мясо не приставало къ посудѣ.

Передъ жареніемъ на рошпорѣ мясо обмакиваютъ въ прованское масло или смазываютъ имъ для того, чтобы оно быстро колеровалось и на поверхности его образовалась хрустящая корочка.

Поливаніе мяса сокомъ или соусомъ. При жареніи и тушеніи необходимо какъ можно чаще поливать жаркое сокомъ или соусомъ, съ которымъ оно готовится, отчего оно становится мягче и сочнѣе, иначе на мясѣ образуется толстая корка, которая портитъ вкусъ его и дѣлаетъ твердымъ. Относительно жаренія надо впрочемъ замѣтить, что поливать мясо сокомъ можно только послѣ того, какъ оно заколеруется, иначе оно долго не зарумянится и получитъ некрасивый сѣрый цвѣтъ и прѣлый вкусъ.

При жареніи въ бумагѣ, на вертелѣ, слѣдуетъ поливать жаркое по поверхности бумаги, чтобы послѣдняя не горѣла.

Поворачиваніе мяса съ одной стороны на другую. При жареніи, тушеніи, бреверованіи и припусканіи необходимо съ помощью вилки или лопаточки поворачивать мясо съ одной стороны на другую. При жареніи это нужно для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды, отчего оно получаетъ горькій вкусъ, и затѣмъ, чтобы оно равномерно прожаривалось со всѣхъ сторонъ. При остальныхъ способахъ приготовленія это необходимо для того, чтобы оно со всѣхъ сторонъ одинаково пропитывалось сокомъ или соусомъ, съ которыми готовится. При поворачиваніи мяса не слѣдуетъ глубоко всаживать въ него вилку, иначе изъ проколотыхъ частей будетъ вытекать сокъ.

Бумага. Какъ при жареніи на вертелѣ, такъ и при тушеніи цѣльнаго куска мяса употребляется пергаментная (восковая) бумага. Въ первомъ случаѣ мясо обертывается въ бумагу, во второмъ—она кладется подъ крышку кастрюли. И въ томъ, и другомъ случаѣ бумага предохраняетъ мясо отъ образованія на поверхности его толстой корки, которая портитъ жаркое. Мясо, защищенное отъ сильнаго жара бумагой, проходитъ парами и не усыхаетъ.

Готовность мяса. Готовность всякого мяса, за исключением рубленого, узнается посредством иголки, вводимой в самую толстую часть куска. При готовности мяса из проколотаго мѣста показывается обильнѣй, а не кровяной сокъ. Готовность рубленыхъ блюдъ узнается посредствомъ надавленія жаркого ножомъ; если выжатый при этомъ сокъ будетъ бѣлаго, а не краснаго цвѣта, то, значитъ, мясо готово. Правильно приготовленное мясо, т.-е. доведенное до готовности при соответствующей данному способу температурѣ, должно быть плотно на видъ и не крошиться или не распадаться волокнами при разрѣзываніи на порціи.

Расчетъ времени при жареніи цѣльнаго куска мяса до готовности. На каждый фунтъ мяса, если оно жарится безъ костей, полагается $\frac{1}{4}$ часа; если же на костяхъ (ростбифъ), то на каждыя 4 фунта этотъ срокъ уменьшается на четверть часа; слѣдовательно, на ростбифъ, вѣсомъ въ 16 фунтовъ, требуется не 4 часа, а однимъ часомъ меньше, т.-е. 3 часа. Въ томъ случаѣ, когда желаютъ, чтобы мясо было недожареннымъ и при разрѣзаніи изъ него вытекалъ кровяной сокъ (по-англійски), указанный срокъ жаренія еще уменьшается на $\frac{1}{2}$ часа.

Процентъ потери при приготовленіи мяса. При каждомъ способѣ приготовленія мясо терлетъ извѣстную часть своего первоначальнаго вѣса, а именно: при жареніи 33%, т.-е. $\frac{1}{3}$ часть своего вѣса, а при тушеніи и варкѣ до 40%. Такую потерю можно считать нормальной. Но если во время приготовления мясо потеряетъ болѣе 40% то такая потеря превышаетъ норму и происходитъ отъ дѣйствія сильнаго жара, испаряется, конечно, вода, которая входитъ въ составъ мускулина (до 75%). Мясо, потерявшее въ вѣсѣ болѣе нормы, всегда бываетъ сухое и твердое и, кромѣ того, готовые порціи получаются менѣе опредѣленнаго вѣса. Поэтому каждая хозяйка должна слѣдить за тѣмъ, чтобы мясо при приготовленіи не теряло въ вѣсѣ больше нормы: это невыгодно и во вкусовомъ, и въ экономическомъ отношеніяхъ.

Нарѣзка жаркого. Готовое мясо слѣдуетъ поставить на столъ, минутъ на 10, 15, и только по прошествіи этого времени приступать къ его нарѣзкѣ. Слишкомъ горячее мясо

нельзя правильно нарѣзать: поверхность разрѣза станетъ неровной, какъ при нарѣзѣ горячаго хлѣба. Какъ сырое мясо, когда оно рѣжется на куски, такъ и приготовленный какимъ бы то ни было способомъ цѣльный кусокъ мяса слѣдуетъ рѣзать немного наискось и непремѣнно поперекъ волоконъ (см.

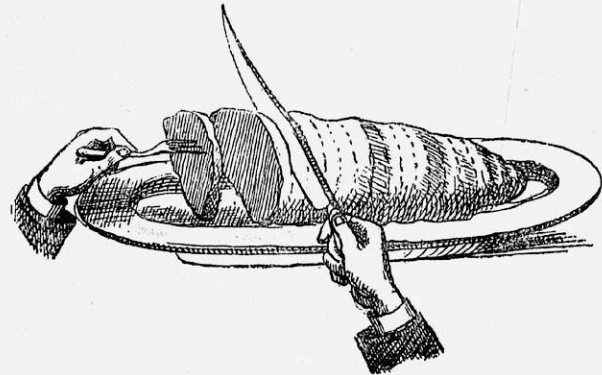


Рис. 1. Нарѣзка филе-де-бефъ.

рис. 1). При этомъ условіи мясо становится мягче, сочнѣе и потому легче разжевывается. При правильной нарѣзкѣ съ поверхности разрѣза сочится или выступаетъ сокъ, и, кромѣ того, волокна идутъ въ видѣ закругленій, а не продольными полосами. При неправильной же нарѣзкѣ, т. е. вдоль волоконъ, сокъ не выступаетъ, и нарѣзанные куски кажутся сухими.

Условія, необходимыя для получения мягкаго и сочнаго мяса. 1) Возрастъ и полъ животнаго; старій или не кастрированный быкъ всегда даетъ твердое мясо. 2) Мортификація мяса; такъ какъ горяче-парное мясо всегда будетъ твердое, то передъ приготовленіемъ его необходимо мариновать въ какой-либо кислой жидкости: въ молокѣ, въ квасу, въ красномъ винѣ или въ уксусѣ. 3) Удаленіе или надрѣзаніе сухожилій, 4) отсушиваніе послѣ обмыванія, 5) соленіе мяса передъ самымъ приготовленіемъ, 6) горячая плита и посуда, на кото-

рой жарится мясо, 7) тушение на пару порционных кусков и 8) нарезка поперек волокон готового жаркого.

Укладывание цѣльнаго куска на блюдо. При укладывании жаркого на блюдо, слѣдует класть нарезанные куски въ томъ самомъ порядкѣ, въ какомъ они были расположены до нарезки, иначе кусокъ утратитъ свою натуральную форму.

Подогревание жаркого. При приготовлении жаркого слѣдуетъ наблюдать за тѣмъ, чтобы блюдо поспѣвало какъ разъ къ подачѣ на столъ для того, чтобы его не приходилось разогревать, отчего оно получаетъ некрасивый видъ и прѣлый вкусъ. Если же, въ силу какой-нибудь необходимости, придется разогревать жаркое, то не слѣдуетъ давать кипѣть соусу или соку, въ особенности, если жаркое уже нарезано, такъ какъ отъ этого оно утратитъ свою мягкость, лучше всего въ такомъ случаѣ поставить посуду съ жаркимъ на паръ, т. е. на сковороду съ кипяткомъ и притомъ класть подъ крышку листъ восковой бумаги, какъ при тушении, чтобы жаркое сверху не засыхало.

Вѣсъ продуктовъ. При приготовлении жаркого цѣльнымъ кускомъ, напр., ростбифъ, толстый филе, огузокъ или горбушка свѣна, т. е. сорта, имѣющіе большое количество жира и костей (которые при зачисткѣ мяса отдѣляются отъ него), надо брать $\frac{3}{4}$ фунта на каждую персону въ сыромъ видѣ. Для приготовления же рубленыхъ блюдъ, въ которыхъ къ мясу прибавляется масло или почечный жиръ и бѣлый хлѣбъ, достаточно считать $\frac{3}{8}$ ф. мяса на персону. Реберный, т. е. котлетный части, принято считать по одной кости или ребру на персону, но это относится только къ котлетамъ телячьимъ, бараньимъ свинымъ. Что же касается воловьихъ котлетъ-антрекота, то каждое такое ребро можно брать на 2, 3, 5 персонъ, въ зависимости отъ вѣса куска; вырезки или филе, т. е. чистой мякоти безъ костей берется по $\frac{1}{2}$ ф. на персону въ сыромъ видѣ, послѣ срезки жира остается около $\frac{3}{8}$ ф. Масла, какъ уже сказано, для жаренія берется лишь такое количество, чтобы оно не давало мясу пригорать ко дну посуды. Поэтому точно опредѣлить количество его для одной персоны очень затруднительно. Приблизительную же пропорцію масла можно опредѣлить такимъ расчетомъ, что для жаркого на 5 персонъ совершенно

достаточно $\frac{1}{4}$ ф. масла. Пропорцію фритюра для жаренія на одну персону тоже нельзя опредѣлить, но, во всякомъ случаѣ, не меньше, чѣмъ 1 фунтъ фритюра, такъ какъ продуктъ, жаримый во фритюрѣ, долженъ въ немъ плавать. Относительно яицъ и сухарей для панировки также нельзя опредѣлить, даже приблизительно, пропорціи на одну персону, но на пять персонъ можно считать 2 яйца и $\frac{1}{4}$ ф. сухарей. Соль и перецъ не поддаются вѣсовому опредѣленію; количество соли зависитъ, кромѣ вкуса, еще и отъ качества ея: сырая соль тяжелѣе, а потому ее кладутъ больше; сухая соль легче, слѣдовательно, ее нужно меньше. Что же касается перца, то это исключительно дѣло вкуса.

Коренья обозначаются $\frac{1}{4}$ ф. на человѣка, но это тоже лишь приблизительная пропорція; приготовляя жаркое на 10 персонъ, можно сбавить $\frac{1}{4}$ ф. и потому, вмѣсто $1\frac{1}{4}$ ф., взять лишь 1 фунтъ кореньевъ.

Примѣчаніе о вертелѣ. Въ виду того что въ обыкновенной домашней (не ресторанный) кухнѣ жареніе на вертелѣ примѣняется очень рѣдко, такъ какъ самая постановка вертела сопряжена съ большими расходами и, кромѣ того, находится въ зависимости отъ устройства данной кухни, то мы считаемъ лишнимъ здѣсь особенно распространяться объ этомъ способѣ жаренія въ общей статьѣ, а упоминаемъ о немъ въ приготовлении отдѣльныхъ блюдъ (какъ-то: филе, ростбифъ и проч.). Жареніе на вертелѣ и на рошпорѣ распространено на Кавказѣ и въ Крыму, а потому, приготовляя блюда кавказской или крымской кухни, приходится примѣнять эти приборы.

Мортификація. Мясо всѣхъ убойныхъ животныхъ какъ домашнихъ, такъ и дикихъ при всѣхъ способахъ приготовления должно быть хорошо выдержано, т. е. мортифицировано, тогда оно будетъ всегда мягко, сочно и удобоваримо.

Особое примѣчаніе.

Приготовление телятины, баранины, свинины и крупной лѣсной дичины. Телятина, баранина, свинина и крупная лѣсная дичина для жаркихъ приготовляются всѣми тѣми же способами, какъ говядина.

Предварительная заготовка передъ приготовленіемъ. Предварительная обработка, т. е. зачистка, отбиваніе, связываніе, шпигованіе и проч. телятины, баранины, свинины и крупной лѣсной дичины, какъ-то: дикой козы (серна), оленины, кабана, зайца и проч., ничемъ не отличается въ принципѣ отъ заготовки говядины.

Маринованіе. Въ виду того, что баранина имѣетъ особый специфическій привкусъ, за нѣсколько часовъ до приготовленія нѣкоторыхъ пикантныхъ блюдъ она маринуется въ прованскомъ маслѣ съ прибавленіемъ луку, чесноку и букета, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ и кореньевъ. Крупная лѣсная дичина всегда маринуется, иначе будетъ жесткая. О маринованіи крупной лѣсной дичины см. слѣдующую статью о птицѣ.

Пропорція продуктовъ для маринованія. Для маринованія обыкновенно берется приблизительно на каждую персону ложка прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ часть луковицы и одинъ зубокъ (частица) чесноку и уксусъ пополамъ съ водой.

Переворачиваніе кусковъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда маринадъ не покрываетъ доверху маринуемаго куска, этотъ послѣдній время отъ времени нужно переворачивать съ одной стороны на другую, чтобы мясо равномерно мариналось.

Время маринованія. Время маринованія бываетъ различно, въ зависимости отъ величины куска и отъ приготовляемаго блюда; мелкіе куски маринуются скорѣе крупныхъ. Для каждаго отдѣльнаго случая указано время маринованія.

Время приготовленія. Телятина и мясо молодыхъ барашковъ, какъ болѣе нѣжное жаркое, при всѣхъ способахъ приготовленія доходить до готовности гораздо скорѣе говядины, а потому всегда нужно тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы оно не перешло, отчего мясныя волокна распадаются и жаркое теряетъ сочность. Баранина отъ взрослыхъ животныхъ готовится дольше телятины, а свинина дольше говядины. Баранину и свинину отъ плохо упитанныхъ животныхъ можно готовить въ тушеномъ или брезерованномъ видѣ. Баранина и свинина отъ хорошо упитанныхъ животныхъ готовится въ жареномъ видѣ.

Жаръ плиты. Для телятины жаръ плиты при всѣхъ способахъ приготовленія долженъ быть нѣсколько слабѣе, чѣмъ

для говядины, потому что, какъ выше указано, мясо ее гораздо нѣжнѣе воловьего. Для баранины и свинины жаръ такой же, какъ и для говядины.

Поливаніе сокомъ. Поливать сокомъ при жареніи и тушеніи телятину, баранину и свинину нужно такъ же часто, какъ и говядину.

Готовность. Телятину и свинину должно вполне прожаривать, непрожаренная телятина оказываетъ слабительное дѣйствіе, а отъ непрожаренной свинины можно заразиться финами; баранину иногда подаютъ съ кровью, такъ-какъ нѣтъ опасности заразиться глистами.

Крупная лѣсная дичина готовится большею частью двумя способами, а именно: жарится и тушится. Зачистка и наръзка въ готовомъ видѣ крупной лѣсной дичины производится такъ же, какъ и наръзка мяса другихъ убойныхъ домашнихъ животныхъ. Подробности приготовл. см. слѣдующую статью.

Примѣчаніе о мороженомъ мясѣ. Зимой, какъ мясо домашнихъ, такъ и дикихъ животныхъ можно получать въ мороженомъ состояніи по удешевленной цѣнѣ. Такое мясо какъ въ питательномъ, такъ и во вкусовомъ отношеніи стоитъ гораздо ниже, въ сравненіи съ парнымъ мясомъ (подробности см. отд. мясовѣд.). Если почему-либо приходится питаться такимъ мясомъ, то нужно всегда соблюдать слѣдующее правило: какой бы способъ приготовленія изъ указанныхъ здѣсь ни примѣнялся, всегда предварительно слѣдуетъ мясо оттаять, такъ какъ мороженое — твердое мясо невозможно зачистить, т. е. снять пленки, выдѣлить кости и проч. Оттаивать нужно въ глубокой посудѣ, чтобы сохранить сокъ, который при этомъ выдѣляется изъ мяса. Сокъ этотъ содержитъ въ себѣ и питательныя, и вкусовыя вещества, а поэтому его не слѣдуетъ выливать, а нужно прибавить къ соусу, который готовится къ этому мясу. Мороженое мясо послѣ оттаиванія необходимо передъ жареньемъ хорошо отсушить, завернувъ въ полотенце, иначе плохо румянится и даетъ сокъ при жареньѣ.

Приготовление домашнего фритюра.

Взявъ не менѣе 5 ф. хорошаго почечнаго жира, отдѣлить его отъ пленокъ, промыть хорошенько, наръзать на маленькіе кусочки, или еще лучше смолотъ въ мясорубкѣ, сложить въ кастрюлю, залить холодной водою въ такомъ количествѣ, чтобы вода покрыла жиръ, и поставить на плиту вариться, пока онъ станетъ прозрачнымъ, на что нужно не менѣе какъ 5 часовъ. Во время кипяченія во фритюръ можно прибавить лукъ и букетъ зелени для приданія ему лучшаго запаха и вкуса. Прозрачный цвѣтъ жира служитъ доказательствомъ того, что вся вода изъ него выпарилась, пока въ жирѣ есть хотя немного воды, онъ имѣетъ цвѣтъ мутный, а не прозрачный. Готовый жиръ процедить черезъ салфетку и выжать его хорошенько для того, чтобы получить и тотъ жиръ, который находится въ шкваркахъ (изъ 5-ти ф. сырого получается не болѣе $3\frac{1}{2}$ ф. топленнаго жира).

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ жира. Для приготовления фритюра необходимо брать самый лучший сортъ жира, а именно внутренній, около-почечный; отъ подкожнаго жира получается, при растапливаніи, много отбросовъ, отъ которыхъ трудно очистить фритюръ; присутствіе же отбросовъ сообщаетъ жаркимъ запахъ сала. Кромѣ говяжьяго жира для фритюра можно брать телячій и свиной жиръ въ равной пропорціи. Фритюръ, приготовленный изъ такого смѣшаннаго жира, нѣжнѣе, чѣмъ полученный изъ говяжьяго сала, такъ какъ содержитъ въ себѣ менѣе стеариновыхъ частей.

Промывка жира. Передъ вытапливаніемъ жиръ слѣдуетъ тщательно промыть въ холодной водѣ или еще лучше заранее намочить, чтобы онъ не имѣлъ никакого запаха.

Подготовка фритюра для употребленія. Фритюръ, предназначенный для жаренія какихъ бы то ни было продуктовъ (отъ самыхъ простыхъ до самыхъ изысканныхъ), необходимо прежде всего процедить черезъ кисею или салфетку,

чтобы онъ былъ совершенно чистъ, прозраченъ, желтаго цвѣта и не имѣлъ бы никакихъ пригарокъ; въ противномъ случаѣ продукты, изжаренные въ такомъ фритюрѣ, получаютъ некрасивый, темный цвѣтъ. Для жаренія фритюръ берется въ настолько достаточномъ количествѣ, чтобы продукты совершенно были имъ покрыты—плавали въ немъ, иначе они будутъ неравномерно прожариваться (одна сторона пригоритъ, а другая останется сырою). Передъ опусканіемъ какого-либо продукта во фритюръ нужно послѣдній отколоровать, т.-е. накалить до такой степени, чтобы брошенная въ него капля холодной воды производила сильный трескъ. Но при этомъ не слѣдуетъ давать фритюру горѣть. Только до такой степени накаленный фритюръ пригоденъ для жаренія и достигаетъ своего назначенія, т.-е. образуетъ на зажаренномъ продуктѣ красивую, хрустящую корочку и не придаетъ запаха сала. Все зажаренное въ недостаточномъ нагрѣтомъ фритюрѣ получаетъ некрасивый цвѣтъ и запахъ сала, что, конечно, окончательно портитъ кушанье и вызываетъ изжогу. Въ тѣхъ случаяхъ, когда жаркія должны имѣть румяную хрустящую корочку, нужно ихъ жарить во фритюрѣ. Во фритюрѣ можно жарить продукты небольшого вѣса, чтобы они успѣли прожариться внутри раньше, чѣмъ начнутъ горѣть снаружи (вѣсомъ не болѣе 1 ф.).

Время, потребное для жаренія во фритюрѣ. Продуктъ, опущенный во фритюръ, жарится вообще недолго, минутъ 5—8, а мелкіе продукты и того меньше. Уже было говорено, что если во фритюрѣ продуктъ продержатъ долѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то онъ сверху пригоритъ. Въ виду этого нѣкоторые болѣе твердые продукты, какъ-то: телячьи и бараньи котлеты, предварительно припускаются въ собственномъ соку почти до полной готовности, а потомъ уже покрываются соусомъ или гѣстомъ и обжариваются во фритюрѣ.

Выниманіе изъ фритюра. По окончаніи жаренія продуктъ вынимается изъ фритюра шумовкой для того, чтобы черезъ ея дырочки стекалъ жиръ.

Отсушиваніе. Вынутый изъ фритюра продуктъ кладется на сито, покрытое желтой бумагой, чтобы весь жиръ впитался въ нее. Чѣмъ чаще во время отсушиванія мѣняется бумага, тѣмъ лучше. Нѣкоторые нѣжные продукты послѣ бумаги отсу-

шиваются еще на салфеткѣ. Самая отсушка должна происходить очень быстро, чтобы продукт не успѣлъ остыть.

Подогрѣваніе. Все то, что жарится во фритюрѣ, должно сейчасъ же послѣ жаренія подаваться къ столу; подогрѣвать нельзя, потому что приобретаетъ запахъ сала и теряетъ видъ, поэтому жарить во фритюрѣ нужно передъ самой подачей.

Сохраненіе фритюра. Если при жареніи въ первый разъ фритюръ не сгорѣлъ, то сейчасъ же по окончаніи жаренія его нужно процѣдить, хорошенько перекипятить и сохранять въ каменной посудѣ въ холодномъ мѣстѣ до другого раза. Фритюръ можетъ сохраниться на холодѣ въ теченіе нѣсколькихъ недѣль, но при этомъ, вынося на холодъ, его не слѣдуетъ закрывать, пока совершенно не остынетъ, иначе онъ можетъ испортиться.

Примѣчаніе для стола больныхъ. Если въ домѣ есть лица, страдающія болѣзнями желудка или кишекъ, то такимъ людямъ, а также маленькимъ дѣтямъ, не слѣдуетъ давать жаркихъ, приготовленныхъ на жиру, хотя бы и хорошо отколерованномъ, въ виду того, что стеариновые части жира обволакиваютъ крупинки пищи и задерживаютъ процессъ перевариванія, вслѣдствіе чего чувствуется особая тяжесть подъ ложечкой.

Примѣчаніе. вмѣсто фритюра можно брать такъ называемое «русское» (топленое) масло или растительное масло. Продукты, изжаренные въ русскомъ маслѣ, имѣютъ болѣе красивый цвѣтъ, чѣмъ изжаренные въ столовомъ или такъ назыв. чухонскомъ маслѣ, послѣднее, взятое въ большомъ количествѣ, быстро пригораетъ.

Птица и дичь.

Общія правила относительно выбора птицы, заготовки ея передъ приготовленіемъ и самыхъ способовъ приготовленія.

Домашняя птица.

Домашняя птица встрѣчается въ продажѣ въ живомъ и въ битомъ видѣ, а также въ парномъ и въ мороженомъ состояніи. Живая птица обыкновенно цѣнится дороже битой, а парная дороже мороженой.

На рынкахъ большихъ городовъ въ продажу поступаетъ какъ битая, такъ и живая домашняя птица. На петроградскихъ рынкахъ живая птица стоитъ дороже битой, но въ южныхъ городахъ, въ Кіевѣ, Харьковѣ, Одессѣ и др., живая птица продается по очень дешевой цѣнѣ. Такъ, напримѣръ, прежде за шт. цыплятъ платили 20 или 25 к., кура взрослая 40—50 за штуку; утки отъ 40—50 к. за штуку. Птица эта большею частью поступаетъ въ продажу совсѣмъ не откормленной, такъ что обыкновенно ее приходится откармливать дома 2 или 3 недѣли. Убой птицы производится черезъ ротъ (для продажи) или черезъ зарѣзъ по горлу; при этомъ способѣ убоя, голова всегда завертывается въ бумагу, чтобы черезъ рану не попадали микроорганизмы изъ воздуха, способствующіе порчѣ продукта. Для рынка предпочтительнѣе первый способъ, но его обыкновенно применяютъ торговцы, а въ домашнемъ быту практикуется второй. За-

калывать птицу слѣдуетъ накануне или за день до того дня, въ который желаютъ подать къ столу. Птица, заколотая въ день приготовления хотя бы утромъ, бываетъ всегда жестка и невкусна; мясо ея имѣетъ синеватый оттѣнокъ, при жеваніи тянется какъ лыко, плохо переваривается желудкомъ, а потому и считается вреднымъ для употребленія въ пищу, какъ и горяче-парное мясо убойныхъ животныхъ. Въ лѣтнее время только-что убитую птицу не слѣдуетъ оставлять на землѣ, а нужно подвѣшивать за ноги, чтобы со всѣхъ сторонъ былъ доступъ воздуха, и чтобы птица хорошо обезкровилась. Въ жаркое время года необходимо тотчасъ послѣ убоя выпотрошить птицу, т. е. вынуть всѣ внутренности. Несоблюденіе указанныхъ правилъ обыкновенно ведетъ къ тому, что внутренности быстро портятся, въ особенности у жирной, хорошо откормленной птицы и, конечно, процессъ загниванія переходитъ и на самое мясо. Нельзя допустить, чтобы только-что убитую птицу набивали соломой (торговцы кладутъ ее вмѣсто внутренностей), такъ какъ горяче-парное мясо тотчасъ же воспринимаетъ запахъ соломы, который потомъ трудно удалить (ростовскіе каплуны). При покупкѣ на рынкѣ не специалисту, не ветеринарному врачу, или не птицеводу, а обыкновенному обывателю чрезвычайно трудно опредѣлить, здорова ли птица или больна, если при наружномъ осмотрѣ не встрѣчается никакихъ ненормальностей (ранъ, наростовъ и т. п.).

При покупкѣ живой птицы надо обращать вниманіе на наружный видъ, т. е. на то, чтобы перья не были взерошены, а плотно прилегали къ кожѣ, чтобы глаза были блестящіе и открыты, какъ слѣдуетъ, а не затягивались бы пленкой и не закрывались бы поминутно, что указываетъ на недомоганіе, и вообще, чтобы сама птица имѣла веселый, бодрый видъ. Всѣ птицы также имѣютъ значеніе — очень легкая и худая птица плохо откармливается, потому что стара, страдаетъ какою-либо болѣзью. У здоровой птицы гребень долженъ быть краснаго, а не синеватаго цвѣта, безъ какихъ-либо наростовъ. На ногахъ и на кожѣ не должно быть никакой парши и сыпи.

При ощупываніи руками мясо должно быть плотно и не должно отставать отъ костей. Возрастъ и полъ птицы также имѣютъ большое значеніе и вліяютъ на качество мяса. Поэтому

при покупкѣ какъ живой, такъ и битой птицы нужно обращать вниманіе на ноги; чѣмъ старше птица, тѣмъ чешуя, покрывающая ноги, будетъ крупнѣе и жестче. Самца отъ самки можно отличить по слѣдующимъ признакамъ: у самца обыкновенно бываютъ шпоры на ногахъ, большой гребень, сильно развитыя ноги и яркія перья. Кромѣ живой птицы, на рынкахъ продается битая парная и битая мороженая птица. Зимомъ, и въ особенности во время оттепелей, нужно быть очень осторожнымъ какъ при выборѣ домашней, такъ и дикой птицы, такъ какъ отъ повторныхъ замерзаній и оттаиваній птица, какъ и мясо животныхъ, быстро портится и, хотя въ замороженномъ видѣ запаха не издаетъ, но измѣняетъ цвѣтъ мяса и кожи. По этому признаку и можно судить о томъ, что птица уже испортилась. У свѣжей доброкачественной птицы мясо должно имѣть ровный цвѣтъ на филеяхъ и только немного темнѣе на ногахъ. Домашняя птица всегда продается безъ перьевъ, а потому по цвѣту кожи всегда можно судить о ея доброкачественности.

Выбирая на рынкѣ битую домашнюю птицу, напримѣръ, курицу, гуся, индѣйку и проч., нужно руководствоваться слѣдующими признаками: 1) глаза полные и блестящіе, 2) кожа сухая, нескользкая и вездѣ одинаковаго цвѣта: послѣднее особенно важно при выборѣ цыплятъ, у которыхъ главнымъ признакомъ недоброкачественности являются пятна зеленоватаго цвѣта на выдающихся костяхъ спины.

Кромѣ того, слѣдуетъ всегда предпочитать молодую птицу — старой и самку — самцу. Молодую птицу можно узнать по слѣдующимъ признакамъ: 1) хлупъ, т. е. грудная кость, легко гнется во всѣ стороны, 2) клѣтки кожи очень мелкія, 3) кожа бѣлая, 4) волоски, покрывающіе кожу, короткіе и ихъ немного и 5) жиръ бѣлаго, а не желтаго цвѣта. Подкрыльные мышцы очень гибки и при легкомъ надавливаніи сейчасъ же ломаются.

У стараго пѣтуха гребень темно-краснаго цвѣта; у стараго гуся лапы краснаго цвѣта, между тѣмъ у молодого онѣ бываютъ черныя или желтыя. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. У самки бываютъ всегда болѣе развитыя филеи (мясо на груди), а у самца плоскіе, не мясистые филеи и болѣе развитыя ноги.

Старую птицу и пѣтуха можно брать для супа, такъ какъ

отъ нихъ получается крѣпкій наваръ, и на всѣ рубленныя блюда, а молодую птицу—на жаркое. Весною не слѣдуетъ покупать парную птицу, потому что она несется, и мясо бываетъ жесткое на вкусъ и синеватое на видѣ. Въ это время года предпочтительнѣе покупать мороженую птицу (индѣйку, пулярку и проч.). Для жаркого вмѣсто пресловутаго ростовскаго каплуна предпочтительнѣе брать метисовъ французской пулярды, полученныхъ отъ скрещиванія скороспѣлыхъ мясныхъ породъ (плимутроки, фавероль и проч.) съ обыкновенной крестьянской курой.

Д и ч ь.

Дичь раздѣляется въ продажѣ на слѣдующіе три разряда: лѣсная, болотная и полевая.

1) **Лѣсная крупная** дичина, т. е. дикія животныя, какъ-то: лось, дикая коза или серна, заяцъ, олень, кабанъ; **средняя**—глухарь, тетеревъ, куропатка бѣлая, дроздъ, рябчикъ, 2) **Дичь мелкая болотная и водяная**: кроншнепъ, гаршнепъ, вальдшнепъ, дупель, бекасъ, куликъ и коростель, а также дикія утки, дикій гусь и проч. 3) **Дичь степная**: фазанъ, куропатка сѣрая, перепелка, свистель, дрофа и проч. Дичь болотная цѣнится дороже водяной, такъ какъ имѣетъ лучшій вкусъ. Болотная дичь питается головастиками и растеніями, а водяная—рыбой, отчего и мясо ея получаетъ привкусъ рыбы. Болотная дичь отличается формой клюва (очень длинный).

Несвѣжесть дичи узнается преимущественно по запаху; кромѣ того: 1) подъ крылышками появляются пятна зеленовататаго цвѣта и 2) перья дѣлаются влажными и легко выдергиваются, 3) глаза у испорченной дичи всегда бываютъ провалившіеся и мутные.

Въ продажѣ дичь бываетъ парная и мороженая. Если дичь долго сохранялась въ холодильникахъ, то мясо ея вывѣтривается, становится суше. У такой дичи всегда измѣнена форма головы (совершенно плоская).

Въ продажѣ встрѣчается дичь *стрѣляная* и *давленная* и, кромѣ того такъ называемыя *банкеттал* и *филейнал*.

Стрѣляную птицу всегда надо предпочитать давленной, такъ какъ мясо ея нѣжнѣе на вкусъ; она узнается по относительной бѣлизнѣ мяса и ранжѣ, имѣющей красноватый ободокъ отъ пороха. Мясо *давленной* птицы имѣетъ синеватый цвѣтъ и багровые подтеки на кожѣ. Мясо парной дичи вкуснѣе, чѣмъ мороженой, а потому парная цѣнится дороже.

Банкетной называется такая дичь, у которой вполнѣ цѣлы не только филе, но и ножки, и только гдѣ-нибудь кожа едва замѣтно порвана дробью; ее покупаютъ, чтобы жарить цѣликомъ и подавать цѣльной съ костями.

Филейной дичью называется та, у которой сохранены одни филе; ножки же и крылья протрѣлены или перебиты и кожа нарушена. Изъ нея берутъ только одни филе или же приготовляютъ какое-нибудь рубленое блюдо. Мясо самки дичи вкуснѣе мяса самца; послѣдняго можно отличить отъ самки по наружному виду по слѣдующимъ признакамъ: самецъ бываетъ крупнѣе самки, имѣетъ на головѣ хохолокъ, длинный хвостъ и яркое опереніе.

У фазана длинный красивый хвостъ и яркія перья на головѣ; у рябчика на шеѣ черныя перья, а на головѣ хохолокъ и хвостъ длиннѣе, чѣмъ у самки, у сѣрой куропатки (самецъ) красныя перышки на грудкѣ и т. д.

Выборъ крупной лѣсной дичины.

Доброе качество крупной лѣсной дичины, т. е. мяса дикихъ животныхъ, опредѣляется на свѣжесть по тѣмъ же признакамъ, какъ и мяса домашнихъ животныхъ (см. отд. мясовѣдѣнія).

Ощипываніе птицы.

При выдергиваніи перьевъ нужно наблюдать, чтобы кожа не рвалась, въ особенности, когда дичь предполагаютъ подавать цѣльной съ костями; осторожно выдергивая перья въ томъ направленіи, въ которомъ они расположены, нужно покручивать каждое перо въ пальцахъ, чтобы оно легче отдѣлялось отъ

кожи. Домашняя птица, куры и цыплята, тотчас послѣ убоя очищаются отъ перьевъ, которые не ощипываютъ, какъ у дичи, а прямо ошпариваютъ горячей водой и перья свободно снимаются. Не слѣдуетъ однако долго держать въ водѣ, такъ какъ кожа лопается. Гуси и утки не ошпариваются, а очищаются отъ перьевъ и пуха, которые выщипываются, какъ и у дичи. Если зимою покупается мороженая дичь, то ее сначала нужно оттаять, а потомъ уже ощипать перья. Ощипывая мороженую дичь, можно порвать всю кожу, и тогда при жареніи мясо будетъ сохнуть. Въ тѣхъ случаяхъ, когда почему-либо кожа порвется, ее нужно зашить, а передъ подачей къ столу выдернуть нитки. У оттаиваніи не слѣдуетъ класть дичь въ воду, такъ какъ перья очень намокаютъ и ихъ трудно выдергивать.

Опаливаніе.

Опаливаніемъ достигается удаленіе самаго мелкаго пуха, покрывающаго кожу птицы, снятъ которой механически, т. е. пальцами, почти невозможно. Чтобы предупредить налеты копоти на кожѣ во время опаливанія, птицу натираютъ мукой, а во избѣжаніе полученія копоти, зажигаемую бумагу свертываютъ не комкомъ, а трубкой, чтобы въ среднѣ образовалась тяга для воздуха, благодаря которой копоть спораетъ, и опаливаемая птица не получаетъ запаха дыма. Лучше всего производить опаливаніе на спиртовой лампѣ. Если птица была мороженая, то передъ опаливаніемъ ее нужно хорошенько вытереть полотенцемъ, чтобы кожа была сухая, потому что на мокрой кожѣ не видно волосъ, которые нужно удалить опаливаніемъ.

Потрошеніе.

Потрошеніе производятъ послѣ опаливанія, потому что выпотрошенная она становится мокрой и плохо опаливается. Въ лѣтнее время не слѣдуетъ долго оставлять птицу невыпотрошенной: внутренности ее легко портятся, отчего птица полу-

чаетъ неприятный запахъ внутренностей. Нужно стараться, чтобы отверстие, черезъ которое вынимаются послѣднія, было какъ можно меньше. Съ этой цѣлью потрошеніе рябчика, цыпленка и проч. мелкой птицы производится не руками, такъ какъ при этомъ всегда происходитъ сильный разрывъ кожи, и птица приобретаетъ некрасивый видъ, а черенкомъ ложки, причемъ надавливаютъ птицу съ боковъ, чтобы внутренности легче отдѣлялись. Существуетъ три способа потрошенія птицы: 1) черезъ шею, 2) черезъ разрывъ подъ хлупомъ и 3) черезъ остоу или каркасъ птицы, съ котораго предварительно снято мясо.

1) Черезъ шею можно потрошить крупную птицу въ тѣхъ случаяхъ, когда она подается цѣликомъ съ костями или когда она фаршируется съ костями, а также и порціоную, рябчика, цыпленка и т. д. Производится это слѣдующимъ образомъ: отрѣзавъ голову и сдѣлавъ продольный разрывъ кожи отъ шеи къ спинѣ, вырѣзаютъ шейные хрящи, горло и зобъ и черезъ образовавшееся отверстие вынимаютъ внутренности. При этомъ нужно осторожно вынуть печень, чтобы не раздавить желчный пузырь, иначе мясо птицы получитъ неприятную ѣдкую горечь. Если бы однако же это случилось, признакомъ чего служить желтый цвѣтъ вытекающей жидкости, а также мягкость желчного пузыря, то немедленно натереть солью и промыть все, что ею запачкано.

2) Черезъ разрывъ подъ хлупомъ потрошится крупная птица и порціонная, если она подается цѣльная, и въ особенности та мелкая птица, которая подается съ головками, а также рябчикъ, цыпленка и проч.

3) Внутренности вынимаются изъ остава птицы, когда при приготовленіи кости птицы подлежатъ удаленію, а мясо предназначается для рубленыхъ или соусныхъ блюдъ или же когда птицу фаршируютъ цѣликомъ безъ костей. При потрошеніи всегда нужно удалить зобъ и прямую кишку, оставленіе послѣдней сообщаетъ птицѣ запахъ навоза.

Внутренности.

Внутренности домашней птицы или потроха, т. е. печенька, сердце, желудокъ употребляются преимущественно на супы и передъ приготовленіемъ должны быть тщательно очищены и

промыть. Печенка же хорошо откормленного гуся идетъ на паштеты, цѣнится очень дорого, особенно печенка страсбургскихъ гусей, откармливаемыхъ особымъ способомъ для увеличения печени, вѣсъ которой доходитъ до нѣсколькихъ фунтовъ; изъ нея готовятся такъ называемые страсбургскіе пироги или пате-де-фуа-гра. Изъ печенокъ и желудковъ пулярдъ, каплуновъ и проч. готовится соте, также, какъ и изъ телячьей печени.

Внутренности дичи, т. е. глухаря, тетерьки, рябчика, куропатки и т. д., не употребляются совсѣмъ; но кишки мелкой дичи, какъ-то: дупелей, вальдшнеповъ, бекасовъ и проч., пассеруются на маслѣ и подаются на крутонахъ, на которые потомъ укладываютъ зажаренную дичь.

Внутренности, главнымъ образомъ кишки, у домашней откормленной птицы быстро портятся, въ особенности въ лѣтнее время, а потому тотчасъ послѣ убоя птицу слѣдуетъ выпотрошить (вынуть кишки), не оставляя до другого дня. Торговцы обыкновенно набиваютъ внутрь солому, чтобы птица имѣла болѣе полный видъ. Но такъ какъ солома сообщаетъ горячепарному мясу неприятный специфическій запахъ (ростовскіе кашлуны), то лучше вмѣсто соломы класть чистую бумагу. Если же необходимо сохранить птицу надолго, то вмѣсто бумаги нужно положить пузыри со льдомъ. Въ зимнее время не потрошенную, въ особенности жирную птицу не слѣдуетъ оттаивать въ теплой печкѣ, такъ какъ отъ тепла внутренности быстро портятся.

Обмываніе.

Послѣ потрошенія птицу слѣдуетъ промыть въ холодной водѣ какъ снаружи, такъ и внутри, причемъ нужно отдѣлить отъ внутренней стороны каркаса оставшіеся на немъ части легкихъ и сгустки крови. Пулярды, каплуны, и вообще жирная домашняя птица при обмываніи натирается мукою, чтобы кожа была бѣлѣе. Послѣ обмыванія птицу нужно обсушить, завернувъ въ полотенце, особенно тщательно нужно обсушивать мороженую дичь. Мокрая птица при жареніи даетъ сокъ и плохо румянится.

Заправка.

Если птица подается къ столу цѣльной или порціонными кусками съ костями, то послѣ обмыванія ее необходимо заправить, т. е. придать ей натуральную форму прикрѣпленіемъ ножекъ и крыльевъ къ туловищу, благодаря чему она равнѣе проваривается или жаривается и, кромѣ того, ее удобнѣе нарезать въ готовомъ видѣ.

Заправка производится двумя способами и при помощи заправочной иглы и голландскихъ нитокъ.

Первымъ способомъ заправляется мелкая птица: а) когда заготавливается птица безъ головы и крылышекъ, напримѣръ, рябчики, головки которыхъ совсѣмъ не подаются, а крылышки слишкомъ малы для жаренія, то черезъ плотно вправленные въ туловище ножки пропускаютъ иглу съ ниткой, сначала въ верхній, а потомъ въ нижній части ихъ и затѣмъ концы нитки связываются на спинѣ, а кожа съ филеевъ натягивается на спинку и пришивается къ ней; б) когда заготавливается мелкая дичь, какъ-то: дупеля, бекасы, перепела и проч., которые жарятся съ головками, то предварительно голова птицы подвергается подъ правое крыло, филе покрывается тонкими ломтиками свиного шпека, а затѣмъ птица обвязывается голландскими нитками, чтобы шпекъ плотно держался въ ней. Мелкая птица завертывается въ шпекъ потому, что мясо ея очень нѣжно и быстро сохнетъ.

Заправка болѣе крупной птицы: курицы, тетерьки, гуся, утки, фазана и проч. двумя нитками производится въ два приема. Отрѣзавъ лапки по колѣннымъ суставамъ и загнувъ крылья къ спинѣ—(крылья у крупной птицы не отрѣзаются проч., а только выдерживаются перья), положить птицу на спину, головой къ лѣвой рукѣ, и пропустить первую нитку отъ себя черезъ квиски (мягкія части ножекъ), прикрѣпивъ ихъ такимъ образомъ къ туловищу; послѣ того, повернувъ птицу на грудь и завернувъ кожу съ шеи на спину, пропустить иглу съ той-же ниткой сначала черезъ одно крылышко, потомъ, прикрѣпивъ кожу съ шеи къ спинѣ, пропустить иглу черезъ другое крылышко такъ, какъ и черезъ первое; затѣмъ связать концы

нитокъ, т. е. конецъ, оставленный у квиски, съ концомъ у второго крылышка. Второй ниткой прикрѣпляютъ концы ножекъ къ туловищу; для этого сначала пропускаютъ нитку черезъ хлупъ сверхъ ножекъ, а потомъ проводятъ нитку подъ ножками и связываютъ концы ея вмѣстѣ.

При заправкѣ птицы не слѣдуетъ очень натягивать нитки, такъ какъ она можетъ при этомъ прорѣзать кожу. Для того, чтобы ножки птицы были мягче, прежде чѣмъ отрывать ихъ по колѣнный суставъ, нужно надрѣзать кожу и выдернуть сухожилие изъ квисокъ. Чѣмъ моложе птица, тѣмъ это легче сдѣлать.

Затягиваніе или закрѣпленіе мяса птицы. Въ виду того, что мясо птицы и дичи въ сыромъ видѣ очень неплотно, то въ тѣхъ случаяхъ, когда приходится рубовать сырую птицу (вмѣстѣ съ костями) на порціонные куски или когда приходится шпиговать дичь, необходимо предварительно закрѣпить или ватинуть ее, для чего послѣ заправки послѣднюю опускаютъ минутъ на 10 въ кипятокъ; но нужно слѣдить, чтобы вода не кипѣла. Вынувъ птицу, ее слѣдуетъ остудить и только тогда приступать къ разрубкѣ или шпигованію.

Снятіе съ костей.

Если птица предназначается для рубленыхъ или соусныхъ блюдъ, гдѣ нужна только чистая мякоть, а кости употребляются на соусъ, то послѣ ошипыванія перьевъ не нужно опаливать и потрошить, а сначала нужно снять кожу, потомъ мясо. Кожу снимаютъ, сдѣлавъ продольный надрѣзъ ея на груди; потомъ отдѣляется все мясо отъ каркаса при помощи остраго филейнаго ножа такъ, чтобы не испортить форму филеесвъ. При приготовленіи фаршированной птицы безъ костей мясо отдѣляется отъ нихъ нѣсколько иначе. Опаливъ и вымывъ птицу, дѣлаютъ продольный разрѣзъ кожи на спинѣ; затѣмъ, оставивъ только кости у крылышекъ и у нижней части ножекъ, весь каркасъ отдѣляютъ филейнымъ ножомъ отъ мяса; такимъ образомъ мясо остается при кожѣ, а остовъ вынимается прочь. Какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаяхъ внутренности вынимаются уже потомъ изъ остова.

Кромѣ наружныхъ большихъ филе, подъ ними имѣются еще маленькіе филейчики, такъ называемые филе-миньонъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда филе должны подаваться цѣльными, какъ, напримеръ, котлеты де-волийяль, виллеруа, марешаль и т. п., оба филе (большой и малой) снимаются крайне осторожно съ кости, чтобы не испортить ихъ натуральной формы, иначе блюдо не будетъ имѣть надлежащаго вида.

Снятіе пленки.

Если филей птицы употребляются цѣльными, какъ для только-что перечисленныхъ блюдъ, то, кромѣ кожи, съ нихъ слѣдуетъ снимать и покрывающую ихъ пленку для того, чтобы при жареніи или припусканіи она не стягивала филе, отчего оно съеживается и теряетъ форму. Если изъ мяса птицы приготовляются рубленныя блюда, то пленку можно не снимать, такъ какъ мясо должно быть протерто черезъ сито, на поверхности котораго пленка и остается.

Кухонный столъ, а также ножъ, которымъ снимается пленка, должны быть смочены водой, иначе мясо будетъ приставать къ нимъ. Пленка снимается съ филеесвъ такимъ образомъ: положивъ филей на мокрый столъ пленкой внизъ, узкой стороной къ себѣ, придерживая лѣвой рукой пленку, начать ее срывать острымъ филейнымъ ножомъ, держа ножъ остриемъ внизъ ближе въ пленкѣ; при этомъ надо стараться не перерѣзать пленки, иначе начало дальнѣйшаго сниманія ея будетъ очень затруднительно; равнымъ образомъ не слѣдуетъ срывать мясо вмѣстѣ съ пленкой: отъ этого филей получаютъ слишкомъ тонкими. Вообще надо замѣтить, что правильное снятіе пленки требуетъ большого навыка; а если его нѣтъ, то лучше ее не снимать совсѣмъ, а сдѣлавъ нѣсколько надрѣзовъ на пленкѣ (накарбовать), которые устраняютъ съеживаніе филеесвъ при жареніи. У мороженой дичи пленка снимается хуже, чѣмъ у парной (рвется).

Фарширование.

Фаршируют птицу а) цѣликомъ съ костями, б) безъ костей и в) подъ кожей.

1) Цѣликомъ, съ костями, птица фаршируется черезъ отверстие около хлупа, черезъ которое производилось потрошение. Послѣ фаршированія отверстие это зашивается голландскими нитками.

2) При фаршированіи птицы безъ костей вынимается или весь каркасъ и остаются, какъ уже было сказано, только одѣ кости ножекъ и крылышки, или же вынимается только одна грудная кость, такъ называемая косточка вилка (у индѣйки). Въ послѣднемъ случаѣ дѣлается небольшой разрѣзъ на задней части шеи, черезъ который вынимается кость и производится фарширование (см. индѣйка фаршированная). Затѣмъ отверстие это при заправкѣ зашивается. Въ тѣхъ случаяхъ, когда вынимается весь каркасъ изъ разрѣза на спинѣ (см. галантинъ), фарширование производится черезъ этотъ самый разрѣзъ, который потомъ при заправкѣ зашивается.

3) При фаршированіи только подъ кожей, кости совсѣмъ не вынимаются; кожа нѣсколько приподнимается надъ мясомъ и туда накладывается тонкимъ слоемъ фаршъ; въ такомъ случаѣ внутрь фаршъ уже не кладется (см. цыплята по-польски).

При заготовленіи птицы для фаршированія слѣдуетъ очень осторожно обращаться съ кожей, чтобы не прорвать ее, иначе фаршъ можетъ вывалиться наружу и утратить всю свою сочность. Если цѣлость кожи нарушена, то ее слѣдуетъ зашить обыкновенными нитками, не стягивая очень туго, а потомъ, когда птица изжарена или сварена, вынуть эти нитки.

Маринованіе.

Домашняя птица и мелкая лѣсная дичь маринуется очень рѣдко, въ тѣхъ случаяхъ, когда горяче-парная, и только въ продолженіе одного или двухъ часовъ передъ приготовленіемъ; а крупная лѣсная дичина всегда маринуется, во-1-хъ, для того,

чтобы отбить присущій ей специфическій запахъ, во-2-хъ, для приданія мясу необходимой мягкости. Крупная лѣсная дичина, т. е. мясо дикихъ животныхъ маринуется отъ 4 до 5 дней и дольше, смотря по вѣсу куска; болѣе же мелкая, какъ-то: дрозда, тетеревь и проч. 1—2 дня.

Маринованіе дичи должно производиться въ деревянной или каменной посудѣ, но ни въ какомъ случаѣ не въ металлической, отъ которой мясо получаетъ непріятный вкусъ и становится даже вреднымъ (такъ какъ происходитъ окисленіе металла уксусомъ). При маринованіи въ деревянной посудѣ она должна быть сдѣлана изъ дуба, березы, ольхи или липы, а не изъ сосны или ели, такъ какъ сосновое дерево передаетъ маринаду запахъ скипидара. Передъ маринованіемъ деревянную посуду нужно запарить кипяткомъ, опустивъ въ нее раскаленный кирпичъ и вѣтки можжевельника, чтобы отбить отъ посуды всякій посторонній запахъ.

Крупная лѣсная дичина маринуется въ уксусѣ (заяцъ, оленина), или въ красномъ винѣ, какъ лось и дикая коза. Если для маринада употребляютъ столовый уксусъ, то на одну часть уксуса берутъ двѣ части воды; затѣмъ въ разбавленный уксусъ прибавляютъ пряности: душистый перецъ, лавровый листъ, букетъ, лукъ и иногда чеснокъ (на 1 бутылку смѣси по щепоткѣ перцу и лаврового листа и цѣльная луковица средней величины). Положивъ въ маринадъ пряности, даютъ ему нѣсколько разъ вскипеть; затѣмъ остуживаютъ и заливаютъ имъ куски дичи, уложенные плотно въ боченокъ, въ такомъ количествѣ, чтобы были совершенно покрыты имъ. Посуда закрывается плотно крышкой, выносится на холодъ, и затѣмъ ежедневно маринадъ перемѣшивается. Если дичь, нарѣзанная на куски, маринуется въ красномъ винѣ, то количество его измѣняется тѣмъ, чтобы куски были совершенно покрыты имъ. Для экономіи можно разбавить вино на одну треть или одну четверть водою. Для болѣе мелкой дичи готовится маринадъ съ кореньями, а именно: мелко шинкованные и предварительно спассерованные на прованскомъ маслѣ коренья (рѣпа, морковь, сельдерей и порей) и пряности (перецъ, лавровый листъ) заливаются столовымъ уксусомъ, наполовину разбавленнымъ водою, и все это кипятится подъ крышкой, чтобы не испарился ароматъ. Основы кулин. покусства.

мать приностей, въ теченіе 15 минутъ; потомъ маринадъ остуживаютъ и заливаютъ имъ дичь, сложенную въ зарабѣ приготовленную деревянную или каменную посуду. Горяче-парная крупная лѣсная дичина и дикая птица не употребляется въ пищу, а должна быть выдержана, какъ и мясо домашнихъ убойныхъ животныхъ. Въ виду этого дичь не слѣдуетъ подавать къ столу въ тотъ день, когда она убита. Горяче-парное мясо птицъ такъ же твердо и неудобоваримо, какъ и мясо животныхъ. Передъ маринаваніемъ мясо дикихъ животныхъ нужно предварительно зачистить и связать голландскими нитками.

Шпигованіе.

Въ птицѣ шпигуются только мягкія части, т. е. филе и квиски. Крупная лѣсная дичина, серна или дикая коза, лось, оленина и заяцъ шпигуются, какъ и мясо, вдоль волоконъ. Подробности о шпигованіи см. въ отд. жаркихъ. Тетерки, глухари и проч. шпигуются поперекъ волоконъ. На основаніи того правила, чтобы шпекъ былъ виденъ въ разрѣзѣ, и нужно мясо шпиговать *вдоль*, а птицу *поперекъ* волоконъ. Какъ крупная лѣсная дичина, такъ и средняя лѣсная дичь шпигуются для приданія мясу большей сочности и питательности. Мясо дикой птицы, какъ и мясо дикихъ животныхъ не имѣетъ жировыхъ отложеній, что обыкновенно наблюдается при искусственомъ откормѣ домашней птицы (последняя потому и не шпигуется).

Способы приготовления.

Домашняя птица и дичь. Домашнюю птицу готовятъ четырьмя способами: 1) варятъ, 2) жарятъ, 3) тушатъ и 4) припускаютъ, а дичь тремя способами, потому что она не варится, за исключеніемъ крема Аспизи, суфле, кнели и проч.

Варка. Если изъ домашней птицы желаютъ приготовить какой-либо супъ, то въ этомъ случаѣ она заливается холодной водой, какъ и мясо для бульона; при этомъ нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы жидкость все время кипѣла. Если же домашняя

птица подается въ отварномъ видѣ на 2-е блюдо, напр. фаршированная индѣйка или пулярка и т. д., то ее заливаютъ холодной водой или бульономъ, варятъ паромъ, не кипятятъ, чтобы она сохранила свой вкусъ. Не крупную домашнюю птицу, какъ, напр., курицу-молодку, если она не фаршированная, можно варить въ бульонѣ или въ горячей водѣ. Вообще температура жидкости зависитъ отъ вѣса птицы. Мелкую птицу для 2-го блюда можно заливать горячей жидкостью, а крупную холодную.

Жареніе. Крупная какъ домашняя, такъ и дикая птица жарится всегда на маслѣ—

а) въ духовномъ шкафу (жареная индѣйка, каплуны, гусь, фазанъ, утка, глухарь, тетерка и др.) или же
б) на вертелѣ.

Мелкая домашняя птица жарится на плитѣ:

а) на маслѣ (цыплята, рябчики и проч.) и
б) во фритюрѣ (цыплята въ клярѣ, виллера и проч.).

Кромѣ того, мелкая птица жарится на рошпорѣ: цыплята въ папильотахъ, котлеты изъ цѣльныхъ филе (де-воляйлъ).

Тушеніе. Домашняя птица тушится болѣею частью порціонными кусками (филе изъ гуся по-испански, цыплята маренго, цыплята прентаньеръ по-французски и др.); дичь тушится цѣликомъ.

Какъ средняя, такъ и мелкая дичь во время жаренія всегда кладется на спинку, и только когда послѣдняя зарумянится, то повертывается на филе. Это дѣлается для того, чтобы горькій сокъ, который содержитъ въ себѣ спинка всякой дичи, не капалъ на филе, отчего и они могутъ получить горькій вкусъ. Когда же спинка прожарится, то сокъ при нагрѣваніи свернется въ видѣ хлопьевъ.

Масло. Всякая дичь всегда жарится на маслѣ, которое должно быть предварительно отколеровано. Во фритюрѣ дичь не жарится, такъ какъ при этомъ становится очень сухой.

Сметана. Сметану слѣдуетъ прибавлять только послѣ обжариванія, иначе дичь не будетъ румяниться; кромѣ того, если сметана прибавлена очень рано, то отъ этого получается очень жирный соусъ, такъ какъ сметана отскакиваетъ, т. е. превращается въ масло.

Припускание. Этот способ применяется исключительно для приготовления соусных блюд, причем птица всегда припускается в разрезанном виде, а не целиком.

Время, потребное для приготовления.

Время, необходимое для того, чтобы вполне прожарилась как домашняя, так и дикая птица, зависит 1) от величины птицы: чем крупнее птица, тем дольше она жарится и тем жар должен быть равномернее и легче, чтобы мясо одинаково прожарилось как у кости, так и в верхних частях; 2) от того, молодая ли она или старая (молодая птица жарится скорее, чем старая), и 3) самка ли это или самец (самка жарится быстрее, чем самец).

Крупная птица: индейка, гусь и проч. жарятся от 1½ до 2½ часов.

Средней величины птица: глухарь, тетерка, пулярда жарится 30—45 м.

Мелкая птица: рябчики, цыплята, вальдшнепы, бекасы и пр. жарятся от 15 до 25 минут.

Дичина: лось, дикая коза, олень, кабань жарятся, как и мясо, в зависимости от величины куска.

Готовность. Готовность крупной, целой домашней птицы и дичи, а также и порционных кусков узнается при помощи иголки, как и готовность мяса.

Готовность жареной мелкой птицы и дичи узнается по тому, что из них вытекает белый, а не кровавый сок; чтобы убедиться в этом, нужно приподнять птицу за ножку вилкою или рукою.

Нарезка.

Птица нарезается всегда перед самой подачей на стол, иначе куски высыхают и сморщиваются; если же разрезанную птицу до подачи держать в соусе, то последний нельзя кипятить, так как филе съежится и будет жестким. Если по-прежнему птица нарезана раньше, чем следует и остыла, то ее можно подогреть на пару, залив соком.

Число кусков, на которые разрезается птица для подачи к столу, находится в зависимости от ее величины; так, на 2 части в продольном направлении делятся рябчики, порционные цыплята, кулики, куропатки и т. п.

На 3 или 4 ч. — курица, пулярда, тетерка, при чем спинка хотя и подается, но порцией не считается.

На 7—9, 12 частей — глухарь, гусь, индейка и т. п.

Мелкая дичь, т.-е. вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепелки, всегда подается целиком и на порции не разрезается.

Нарезка птицы производится следующим образом. Сначала отделяют ножки от туловища по сочленению; затем, если птица крупная, разрезают ножку пополам по суставу; после того отделяют филе от грудной кости вместе с крыльями, потом грудная кость туловища отделяется от спинной в продольном направлении. Когда грудь отделена от спинки, то приступают к нарезке филе. Их нарезают продольными тонкими ломтиками, держа нож наискось, чтобы куски были шире. Число этих ломтиков зависит от величины птицы: так, куриные филе режутся на 2 ломтика каждый, филе глухари на 4 ломтика, филе гуся и индейки на 5 и иногда на 7 ломтиков; филе кури и тетерки можно нарезать, не отделяя их предварительно от костей, но филе больше крупной птицы, глухаря, гуся, индейки, удобнее сначала снять с кости, а после уже нарезать.

Сама же спина разрубается пополам в поперечном направлении.

Укладывание на блюдо. Разрезанные куски укладываются на блюдо следующим образом: сначала кладется кожей вверх перерубленная спинка, на нее кладется грудная кость, а на последней укладываются ломтики филе в том порядке, в каком они находились до нарезки; по бокам же кладутся крылышки и ножки опять на прежние места, т.-е. туда, где они находились у целой птицы. Когда нарезают птицу, не должно быть стука, который часто слышат в соседней комнате. Это может быть только при неумелой нарезке.

О вертелѣ.

Индѣйка, гусь, пулярдка, фазанъ, цыплята и другая домашняя птица жарятся на вертелѣ совершенно такъ же, какъ жарится мясо, т.-е. заготовленная, какъ должно, птица (выпотрошенная и заправленная голландскими нитками) надвѣвается на спильку соответствующей величины и прикрѣпляется къ вертелу (подр. см. филе де-бефъ жареный на вертелѣ въ отдѣлѣ французской кухни, объѣдъ № 12).

Птица заготавливается для жаренія на вертелѣ совершенно такъ же, какъ передъ жареніемъ на маслѣ; только каплуны и пулярдка предварительно обертываются тонкими ломтиками свиного шпека, чтобы не подгорала кожа.

Примѣчаніе о жирѣ.

Мясо домашнихъ убойныхъ животныхъ и домашней птицы имѣетъ въ своемъ составѣ достаточное количество жира, а потому его шпигуютъ въ рѣдкихъ случаяхъ. Мясо же какъ крупной лѣсной дичины, т.-е. дикихъ животныхъ, такъ и дикихъ птицъ почти совсѣмъ не содержитъ жира, а потому всегда шпигуется для сочности.

Нѣкоторыя породы домашней птицы, въ особенности гуси и утки, имѣютъ большое количество жира на внутреннихъ органахъ и на самомъ мясѣ подъ кожей. При потрошеніи обыкновенно жиръ этотъ удаляется прочь, такъ какъ иначе при жареніи онъ растопится, а потомъ сгоритъ. Въ виду этого, удаливъ жиръ изъ птицы, его слѣдуетъ растопить въ особой посудѣ и употреблять на заправку различныхъ фаршей вмѣсто коровьяго масла. Особенно вкусная получается гречневая каша, заправленная гусинымъ жиромъ, а также хорошо пахтешное и вообще всякое рассыпчатое тѣсто, приготовленное на гусиномъ жиру. Птичій жиръ содержитъ въ себѣ гораздо болѣе олеина, чѣмъ жиръ домашнихъ животныхъ, а поэтому жиръ птицъ удобоваримѣе жира животныхъ; все, что на немъ готовится, лучше усваивается.

О сохраненіи битой птицы.

Если битую птицу желаютъ сохранить въ теченіе нѣсколькихъ дней въ сыромъ видѣ для домашняго запаса или для отсылки въ другое мѣсто, то необходимо ее послѣ убоя подвѣсить за ноги внизъ головой, чтобы стекла кровь, а не оставлять лежать на землѣ въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, отчего получаются пятна на кожѣ. Помимо этого, какъ сказано выше, нужно удалить кишки, не набивать соломой, а пузырями со льдомъ или чистой бумагой и не укупировать въ корзины, пока не приметъ температуру окружающей среды.

О пѣтушиныхъ гребешкахъ.

Если домашняя птица закаляется дома, то гребешки нужно отрѣзывать тотчасъ послѣ убоя, чтобы они не пропитывались кровью. Если ихъ хотятъ сохранить для стола, то сейчасъ же опускаютъ въ холодную воду и вымачиваютъ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ, мѣняя воду, чтобы удалить кровь. Когда вода будетъ совершенно чистой и гребешки побѣлѣютъ, то ихъ опускаютъ въ горячій растворъ кристаллической соды (на 1 ведро воды $\frac{1}{4}$ фунта соды) и такъ оставляютъ, помѣшивая лопаткой до тѣхъ поръ, пока вся верхняя, шероховатая кожица сойдетъ. Затѣмъ отрѣзаютъ сосочки у каждого гребешка и вымачиваютъ еще разъ, чтобы стали совершенно бѣлыми. Послѣ такой обработки гребешки даже въ мороженомъ состояніи сохраняютъ бѣлый цвѣтъ. Когда гребешки начинаютъ портиться, то на мѣстѣ срѣза появляются пятна зеленоватаго цвѣта. Если изъ гребешковъ, передъ замораживаніемъ, предварительно не удалена кровь, то при оттепели они быстро разлагаются.

Откормъ домашней птицы.

Домашнюю птицу, гусей, утокъ и пулярдъ можно откармливать искусственнымъ образомъ, держа въ тѣсномъ помѣщеніи и откармливая особыми питательными кормами, которые вво-

дятся при помощи зонда въ пищеводъ, совершенно независимо отъ воли птицы. При такомъ откормѣ молодая и породистая птица (мясная, а не носкія породы) откармливается гораздо скорѣе, чѣмъ при обыкновенномъ откормѣ (самоклевъ) и даетъ болѣе % мяса. При искусственномъ откормѣ самцовъ обыкновенно кастрируютъ, тогда мясо ихъ получается болѣе нежнымъ и не имѣетъ специфическаго привкуса (Подробности объ откормѣ см. руководства по сельско-хозяйств. птицеводству).

Р ы б а.

Общія правила относительно выбора и способовъ приготовления рыбы.

Рыба, встрѣчаемая въ продажѣ на рынкѣ, бываетъ: морская, рѣчная, озерная и прудовая. Самая дорогая это—морская рыба, на второмъ мѣстѣ по цѣнѣ стоитъ рыба рѣчная, потомъ озерная и послѣдняя прудовая. Рыба, водящаяся въ проточной водѣ, цѣнится дороже той, которая водится въ стоячей водѣ.

Для приготовления рыбныхъ блюдъ рыба употребляется свѣжая и соленая. Кромѣ того есть рыба вяленая и копченая, которая большею частью подается на закуску.

Выборъ рыбы.

Въ продажѣ обыкновенно встрѣчается рыба: живая, уснувшая парная, уснувшая мороженая и убитая мороженая. Самая лучшая—это живая рыба, затѣмъ парная уснувшая, потомъ убитая мороженая и самая худшая уснувшая мороженая, такъ какъ она быстрѣе всего портится въ особенности во время частыхъ оттепелей.

а) Живая рыба даетъ ухъ самый крѣпкій и вкусный наваръ.

б) Доброкачественность уснувшей парной рыбы узнается по слѣдующимъ признакамъ:

глаза полные, выпуклые, блестящие;
туловище на ощупь упругое, крепкое;
брюшко крепкое, синевато-белого цвета;
кожа гладкая, без слизи и налета;
мясо плотно прилегает к костям;
жабры темно-красного цвета и не должны издавать дурного запаха. Чтобы убедиться в том, что жабры не подкрашены, нужно потереть их белой влажной тряпочкой или пальцем и подкраска тотчас обнаружится. Уснувшая рыба портится гораздо скорее, навзреть от нее получается мутный и менее крепкий, нежели от живой.

в) Убитая замороженная рыба отличается от уснувшей следующими признаками:

плавники, расположенные на хребте, имеют вид распущенного вѣера и от сильного даже надавливания не изменяют своего положения. Напротив, у уснувшей рыбы эти плавники всегда лежат сложенными к хребту и, будучи расплавлены, снова складываются;

жабры красного цвета, но иногда белого, что указывает на то, что рыба была оттаяна и снова заморожена. Достоинство такой рыбы хуже, чем замороженной одной раз. Мороженая рыба имеет дряблѣе мясо, которое легко отстает от костей, в особенности у нижних сортов рыбы, как-то, форель, сиби, лососина и проч.

Значение вѣса в продажѣ.

Чѣм крупнѣе рыба, т.е. чѣм больше она вѣситъ, тѣм дороже цѣнится каждый фунтъ, такъ какъ въ крупнѣе рыбѣ процентное содержаніе костей и отбросовъ всегда будетъ меньше, чѣмъ въ мелкой того же сорта. Такъ, напр., гораздо выгоднѣе взять одного судака вѣсомъ въ 5 ф., чѣмъ 5 шт. по 1 ф. Но зато 1 ф. судака, вѣщаго 5 ф., будетъ стоить дороже 1 шт. судака вѣсомъ въ 1 ф.; разниа въ цѣнѣ будетъ колебаться отъ 5 до 10 к. за фунтъ. Но для нѣкоторыхъ специальныхъ блюдъ, какъ, напр., судачки кольберъ и др., необходимо покупать порціонную рыбу; тогда, конечно, нужно платить дешевле за каждый фунтъ.

Соленая рыба.

Признаками доброкачественности соленой рыбы служатъ:

- 1) совершенно сухая кожа и
- 2) однородность цвѣта мяса во всѣхъ частяхъ рыбы.

Если попадается очень соленая рыба, то ее необходимо предварительно вымочить въ холодной водѣ; причемъ, чѣмъ солонѣе рыба, тѣмъ большее число разъ нужно перемѣнять воду, въ которой она вымачивается. Малосольную рыбу можно совсемъ не вымачивать. Передъ варкой соленой рыбы съ нея можно снять кожу; когда же кожа оставляется, то рыбу нужно опарить.

Различные способы чистки рыбы.

Чистка рыбы производится различными способами, въ зависимости а) отъ приготавливаемого изъ нея блюда и б) отъ сорта рыбы. Всего же существуетъ три основныхъ способа очистки.

Совершенно особыми способами чистятся налима, угорь, гатчинская форель и лещъ, когда онъ фаршируется, затѣмъ осетрина, стерлядь, соль, камбала, линь и многи.

Способъ чистки рыбы въ зависимости отъ ея значенія для разныхъ блюдъ. *Первый* основной способъ применяется въ томъ случаѣ, когда рыбу подаютъ цѣликомъ на костяхъ или порціонными кусками съ костями въ вареномъ или жареномъ видѣ.

Необходимо прежде всего удалить чешую. Это достигается легко и просто при помощи существующей для этого машинки. За немѣнѣемъ послѣдней, чешую слѣдуетъ осторожно срывать съ кожи острымъ филейнымъ ножомъ, стараясь не прорывать кожи, что требуетъ большого навыка. При неопытности же лучше всего соскабливать чешую теркой, положивъ рыбу въ воду, чтобы чешуя не разлеталась въ стороны и не попадала на другіе продукты. Съ мороженой рыбы чешуя срывается очень легко.

Послѣ очистки чешуи приступаютъ къ потрошенію. Прежде всего слѣдуетъ очень осторожно сдѣлать продольный разрѣзъ

на брюшкѣ, ниже горла, и вынуть лежащую около головы печень, въ которой заключается желчный пузырь. Если его разорвать, то вся рыба получитъ горькій вкусъ; поэтому тѣ мѣста рыбы, на которыя попала желчь, лучше всего вырѣзать или сейчасъ же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше. Затѣмъ вынимаютъ остальные внутренности; если же рыба была сонная, то вынимаются и жабры, такъ какъ онѣ, въ особенности при варкѣ, даютъ неприятный вкусъ. Послѣ потрошенія рыбу слѣдуетъ тщательно промыть въ холодной водѣ.

Второй способъ примѣняется при приготовленіи соусныхъ и рубленыхъ блюдъ, гдѣ требуется только одна мякоть. Въ этомъ случаѣ чешуя совсѣмъ не очищается и филе прямо срѣзается съ кости. Для этого прежде всего кладутъ рыбу головой къ правой рукѣ; затѣмъ дѣлается около головы, немного вкось, поперечный разрѣзъ до самой кости; потомъ, придерживая рыбу лѣвой рукой за туловище и держа ножъ въ правой остріемъ внизъ какъ можно ближе къ кости, срѣзается филе и прежде съ одной стороны, а потомъ, повернувъ рыбу, — съ другой. Со срѣзанныхъ филеевъ снимается потомъ кожа слѣдующимъ образомъ: положивъ филей на столъ, хвостомъ къ себѣ, надрѣзываютъ кожу около хвоста и начинаютъ срѣзать съ нея филей придерживая лѣвой рукой за хвостъ и держа ножъ остріемъ внизъ. При этомъ надо стараться не прорѣзать кожу въ поперечномъ направленіи, такъ какъ очень трудно снова поднять край кожи для дальнѣйшаго ея удаленія.

Третій способъ примѣняется, когда рыба предназначена для соусныхъ блюдъ и мясо ея должно пропитаться соусомъ, съ которымъ ее готовятъ. Въ этомъ случаѣ ее нужно потрошить со спины, для чего послѣ снятія чешуи дѣлается продольный разрѣзъ по хребту отъ головы до хвоста и вынимается хребтовая кость. Голова и хвостъ остаются при туловищѣ. Отдѣливъ кости отъ мяса, внутренности свободно вынимаются изъ разрѣза.

Чистка угря и налима. При чисткѣ угря и налима кожа ихъ надрѣзается кругомъ головы и затѣмъ ее сдираютъ со всей рыбы цѣликомъ, послѣ чего приступаютъ къ потрошенію. Кожа налима и угря очень скользкая и ее трудно удержать въ

пальцахъ; поэтому необходимо предварительно взять въ пальцы щепотку соли.

Гатчинская форель и лещъ. Гатчинская форель потрошится черезъ отверстіе, которое дѣлается около жабръ. Чешуя не снимается и брюшко остается цѣльнымъ. Послѣ потрошенія необходимо очистить кровь съ позвонковъ форели. У лосося и сига также слѣдуетъ прорѣзать плеву и соскоблить кровь съ позвонковъ.

Лещъ, когда фаршируется, потрошится этимъ же способомъ, а затѣмъ и фаршируется черезъ то же отверстіе, черезъ которое потрошится.

Осетрина. У осетрины надрѣзываютъ вязигу въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы при варкѣ не покорибило; кожу въ нея не снимаютъ передъ варкой, потому что крупная рыба заливается холодной водой, и тогда кожа у сваренной рыбы свободно снимается. Когда осетрину подаютъ съ кожей, то удаливъ внутренности и промывъ рыбу ее кладутъ въ глубокую посуду и кожу обдаютъ горячей водой, тогда всѣ твердыя части легко удаляются; такъ же поступаютъ съ северной и бѣлугой.

Стерлядь. Со стерляди снимается чешуя съ хребта и боковъ; она потрошится черезъ брюшко, а затѣмъ изъ нея вынимается вязига, расположенная вдоль по срединѣ позвоночного хребта. Для этого дѣлается разрѣзъ около хвоста и при помощи иглы или ножемъ вытаскивается осторожно вязига; если она при этомъ оборвется, то можно сдѣлать новый разрѣзъ, но уже подальше или вытащить съ внутренней стороны.

Камбала. Камбала чистится слѣдующимъ способомъ: соскобливъ чешую съ нижней стороны рыбы, содрать кожу съ верхней (черной) стороны; затѣмъ, выпотрошивъ черезъ разрѣзъ около жабръ (сдѣлать поперечный разрѣзъ кругомъ жабръ), соскоблить кровь съ позвонковъ.

Линь. Убитого линя слѣдуетъ прежде всего положить въ горячую воду, чтобы съ него сошла слизь и легче снималась чешуя; изъ горячей воды его опускаютъ въ холодную, соскабливаютъ тупой стороной ножа чешую до полной бѣлизны, затѣмъ потрошатъ черезъ брюшко.

Миноги. Каждую миногу слѣдуетъ окунуть въ горячую воду и тотчасъ же полотенцемъ снять кожу.

Нарѣзка. Филей сырой рыбы наръзаютъ на порціонные куски поперекъ волоконъ и противъ слоя, паискосъ, начиная отъ головы. Этотъ способъ наръзки имѣетъ то преимущество, что при немъ легче вынимать кости изъ мяса. Нарѣзка готовой рыбы производится всегда, какъ и наръзка мяса, поперекъ волоконъ.

Сохраненіе рыбы. Если свѣжую рыбу надо сохранить нѣсколько часовъ до приготовленія, а тѣмъ болѣе сутки, то ее необходимо выпотрошить и положить на ледъ. Живую рыбу лучше въ такомъ случаѣ убить, чтобы она не заснула.

Всѣ указанные ниже способы приготовленія находятся въ зависимости отъ различныхъ сортовъ рыбы.

Сорта рыбы. Клейкая и мало костлявая рыба, т.-е. судакъ, щука, налимъ и пр., употребляется для рубленыхъ и соусныхъ блюдъ, какъ-то котлетъ, зразъ, кремъ Аспизи, тѣльное, сое, мателотъ и проч.

Нѣжная и мало костлявая рыба, какъ-то: сигъ, лососина, форель, стерлядь, осетрина, камбала, скумбрія, кефаль, коропъ или карпъ (сазанъ) и проч., преимущественно подаются цѣликомъ въ отварномъ или жареномъ или припущенномъ видѣ съ различными соусами; изъ сига и лососины можно готовить и рубленныя блюда.

Клейкая или нѣжная, но костлявая рыба, какъ-то: сазаны, леци, караси, ерши, окуни и проч., подается цѣликомъ или порціонными кусками, но только въ отварномъ или жареномъ натуральномъ видѣ; для соусныхъ же и рубленыхъ блюдъ никогда не употребляется. Кромѣ того, всѣ перечисленные сорта рыбъ могутъ употребляться для напара. Соленая рыба обыкновенно только употребляется для рыбныхъ заправочныхъ суповъ, а также въ натурально вареномъ видѣ и на нѣкоторыя блюда для закусокъ, напр., солянка на сковородкѣ и проч.

Способы приготовленія рыбы.

Рыба готовится четырьмя способами:

- 1) вареная,
- 2) жареная,

- 3) припущенная и
- 4) запеченая въ тѣстѣ.

Рыба варится двумя способами:

а) Въ водѣ или въ рыбномъ бульонѣ, т.-е. заливается жидкостью.

б) на пару, т.-е. совершенно не заливается жидкостью, въ спеціальной посудѣ съ двойнымъ дномъ (стерлядь паровая, севрюга и т. д.).

Жарится рыба тремя способами:

- а) на маслѣ,
- б) во фритюрѣ,
- в) на рошпорѣ и на вертелѣ.

Рыба припускается двумя способами:

- а) въ собственномъ соку (масло и бульонъ)
- б) съ прибавленіемъ вина и рыбнаго бульона.

Варка рыбы.

Надрѣзъ кожи. Если взята только-что убитая рыба, то передъ варкой (послѣ потрошенія) на спинѣ ея въ продольномъ направленіи слѣдуетъ сдѣлать надрѣзъ кожи для того, чтобы во время варки послѣдняя не лопнула.

Рыбный котель. Рыбу, подаваемую на столъ цѣльной, всегда слѣдуетъ варить въ лежачемъ положеніи спинной вверхъ, въ спеціальномъ рыбномъ котлѣ или за неимѣніемъ его въ продолговатомъ чугункѣ, по величинѣ соответствующемъ рыбѣ. Если же приходится варить рыбу въ тѣсной посудѣ, то она теряетъ свою натуральную форму; равнымъ образомъ, если варить въ несоответственно большой, просторной посудѣ, то отъ слишкомъ большого количества воды, необходимаго, чтобы покрыть рыбу, она станетъ водянистой и безвкусной. Рыба привязывается къ рѣшеткѣ веревочкой (Рѣшетка предназначена для того, чтобы готовая рыба не сломалась при выниманіи изъ котла). Если рыбнаго котла нѣтъ, то сварить большую рыбу цѣликомъ такъ, чтобы она не сломалась, очень трудно; тогда ее придется разрѣзать на порціонные куски; конечно, въ этомъ случаѣ ее нельзя уже уложить такъ красиво, какъ цѣльную.

Если в домѣ не имѣется спеціального рыбнаго котла, то лучше покупать не крупную, а порціонную рыбу, которую можно сварить во всякой посудѣ, даже въ обыкновенной круглой кастрюлѣ, свернувъ кольцомъ, т. е. пришивъ голову къ хвосту.

Температура воды. Крупную рыбу нужно заливать холодной водой, чтобы она постепенно проваривалась паромъ, согрѣваясь вмѣстѣ съ водой, причемъ вода не должна кипѣть. Въ такомъ случаѣ она сохраняетъ свою форму и не будетъ имѣть вкуса сырости, который присущъ рыбѣ, сваренной въ кипяткѣ. Это объясняется тѣмъ, что въ кипяткѣ быстро сваривается только поверхность рыбы и тонкія ея части у хвоста, болѣе же толстыя части (около головы, филеи) остаются еще сырыми; кипятить же воду нельзя, такъ какъ рыба теряетъ вкусъ, разваливается и утрачиваетъ натуральную форму. Но при этомъ надо замѣтить, что холодной водой заливается рыба, вѣсомъ не менѣе одного фунта. Мелкая рыба, какъ-то: порціонные судаки ($1/2$ — $3/4$ ф.), корюшка, сижки, окуни, а также порціонные куски крупной рыбы заливаются всегда горячей водой, такъ какъ успеваютъ въ короткое время провариться во всеѣхъ своихъ частяхъ.

Рыбный бульонъ. Отваривать рыбу можно и въ рыбномъ бульонѣ. При этомъ нужно соблюдать правило относительно температуры бульона, т. е. заливать рыбу холоднымъ бульономъ, если она крупная, и горячимъ, если—мелкая.

Медленный огонь. Для того, чтобы вареная рыба сохранила свой вкусъ и не передала его водѣ, ее слѣдуетъ варить паромъ, т. е. въ закрытой посудѣ (котлѣ) на медленномъ огнѣ, и не кипятить воду. Въ томъ случаѣ, когда толстыя части рыбы остаются долгое время сырыми, между тѣмъ какъ тонкія уже проварились, нужно несварившуюся часть рыбы подвинуть на болѣе сильный огонь (что удобно сдѣлать, когда рыба варится въ рыбномъ котлѣ); но при этомъ надо все-таки слѣдить за тѣмъ, чтобы вода не кипѣла.

Соль и остуживаніе. Въ тѣхъ случаяхъ, когда отваривается рыба для того, чтобы ее подать горячей, необходимо сильно посолить воду, въ которой она варится, такъ какъ при варкѣ она очень мало принимаетъ въ себя соли. Если же рыба будетъ подаваться холодной, то соли нужно класть столько

чтобы вода имѣла слабо-соленый вкусъ. Это объясняется тѣмъ, что остуживать рыбу нужно въ томъ отварѣ, въ которомъ она варилась, для того, чтобы она была сочная; а во время остыванія она впитываетъ въ себя этотъ отваръ и, слѣдовательно, достаточно просаливается.

Коренья и приносии. Если варится только что убитая, вполне свѣжая рыба, то, чтобы сохранить ея натуральный вкусъ, приносии и кореньевъ не прибавляютъ. Горячая рыба не принимаетъ въ себя вкуса кореньевъ и приносии, съ которыми варится; этотъ вкусъ переходитъ только въ наваръ; холодная же рыба при остуживаніи въ отварѣ получаетъ привкусъ кореньевъ и приносии.

Варка рыбы на пару.

Паровой называется рыба, которая проваривается или доходить до готовности въ паряхъ рыбнаго бульона, вина, огуречнаго рассола или просто горячей воды.

Кромѣ того, для варки паромъ существуетъ особо устроенный рыбный котель, въ которомъ рѣшетка находится на нѣкоторомъ возвышеніи отъ дна, а вмѣсто крышки высокой колпакъ. Рыба совсѣмъ не покрывается жидкостью, которая находится подъ рѣшеткой котла, и доходит до готовности только подъ влияніемъ горячаго пара, скопляющагося подъ крышкой. Порціонную рыбу: сижки, форельки можно сварить на пару, положивъ въ друшлякъ, который опустить на края кастрюли, наполненной до половины кипяткомъ.

Жаренье рыбы на маслѣ.

Рыба жарится на маслѣ, какъ и мясо, на плитѣ или въ духовомъ шкафу, въ зависимости отъ ея вѣса. Крупная рыба жарится въ духовомъ шкафу, на сковородѣ или противнѣ, гдѣ она равномерно прожаривается. При этомъ не слѣдуетъ ее поворачивать, чтобы не испортить ея формы. Мелкую рыбу цѣльную и порціонные куски крупной рыбы обыкновенно жарятъ

на плитѣ, на сковородѣ, поворачивая съ одной стороны на другую.

Жаръ плиты. Жаръ плиты для жаренія крупной рыбы долженъ быть меньше, чѣмъ для жаренья мелкой рыбы, такъ какъ мелкая рыба прожаривается быстрѣе крупной.

Рыбу должно вполнѣ прожаривать. Слѣдуетъ замѣтить, что никогда и никакая рыба не подается недожаренной. Отъ потребления такой рыбы можно заразиться глистами.

Поливаніе сокомъ. При жареніи рыбы ее поливаютъ только масломъ, а не сокомъ, какъ мясо и птицу, и то не такъ часто, какъ мясо, иначе она можетъ развалиться.

Лимонный сокъ. Вспрыскивать рыбу лимоннымъ сокомъ, если это требуется, нужно передъ самымъ жареніемъ; иначе, если ее оставить нѣкоторое время не жареною, то она подъ дѣйствіемъ кислоты развалится. Только-что убитую рыбу вспрыскиваютъ лимоннымъ сокомъ передъ приготовленіемъ для того, чтобы она не съезжилась и получила большую мягкость.

Жареніе во фритюрѣ.

Сортъ рыбы. Во фритюрѣ жарится какъ клейкая рыба, въ родѣ судака, такъ и нѣжная рыба, какъ, напримѣръ, сигъ. Во фритюрѣ можно жарить порціонные куски крупной рыбы или цѣльную мелкую рыбу (не болѣе 1 ф.), потому что крупная рыба въ короткое время не можетъ прожариться во всѣхъ своихъ частяхъ, а держать ее долго во фритюрѣ нельзя, такъ какъ поверхность ея станетъ горѣть.

Отсушиваніе. Передъ жареніемъ рыбы на маслѣ, и въ особенности во фритюрѣ ее нужно тщательно обсушить, завернувъ въ полотенце или въ салфетку. Мороженая рыба содрожитъ въ себѣ больше воды, чѣмъ парная, а потому ее нужно отсушивать тщательнѣе.

Если рыбу не обсушить какъ слѣдуетъ, то при жареніи, въ особенности во фритюрѣ, она развалится на части, и если вода попадетъ въ раскаленный фритюръ, то разбрызжетъ его во всѣ стороны.

Панировка. Послѣ отсушиванія рыбу панируютъ сначала въ мукѣ, а потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ; если не запанировать сначала въ мукѣ, то яйца и сухари плохо держатся. Для панировки сухари должны быть хорошо истолчены и просѣяны и, кромѣ того, панировка должна лежать тонкимъ слоемъ на рыбѣ. Отъ большого количества сухарей получается при жареніи толстая корка, которая портитъ вкусъ рыбы.

Фритюръ. Фритюръ для жаренія долженъ быть чистый, безъ малѣйшихъ пригарокъ, иначе рыба получитъ горькій вкусъ.

Фритюръ долженъ быть хорошо отколерованъ и предъ опусканіемъ въ него рыбы трещать; иначе рыба получится сваренной, а не изжаренной и, кромѣ того, приметъ запахъ сала (способъ узнать готовность фритюра указанъ въ ст. о фритюрѣ, стр. 50).

Фритюра надо брать для жаренія столько, чтобы рыба вполнѣ погрузилась въ него, иначе она неравномерно прожарится и не будетъ имѣть красиваго вида. Удобнѣе всего жарить рыбу въ такой посудѣ, въ которой она можетъ свободно помѣститься во всю длину не ломаясь. Передъ тѣмъ какъ опустить новую порцію рыбы, фритюръ нужно опять накалить.

Бумага. Вынимая зажаренную рыбу изъ фритюра, необходимо перекладывать ее на рѣшето, покрытое бумагой. Это дѣлается для того, чтобы весь лишній жиръ сошелъ съ рыбы на бумагу, которая его впитываетъ; тогда она не будетъ пахнуть саломъ.

Жареніе на рошпорѣ.

Жареніе рыбы на рошпорѣ производится точно такъ же, какъ и жареніе мяса. Рыба передъ жареніемъ на рошпорѣ панируется двойной панировкой.

Жареніе рыбы на вертелѣ.

Жареніе рыбы на вертелѣ производится въ рѣдкихъ случаяхъ, только въ большихъ кухняхъ. Передъ жареніемъ рыба

на вертелъ ее предварительно маринуютъ въ прованскомъ маслѣ и въ дальнѣйшемъ поступаютъ съ соблюденіемъ тѣхъ же правилъ, какія указаны въ этомъ случаѣ для мяса.

Припусканіе рыбы.

Припусканіе рыбы, а также запеканіе въ тѣстѣ не вызываютъ необходимости какихъ-нибудь особахъ указаній въ виду того, что эти способы приготовления подробно описаны въ отдѣлахъ о мясѣ и птицѣ.

Готовность рыбы.

Опредѣленіе готовности рыбы узнается при помощи заправочной иглы. Игла свободно входитъ въ рыбу, когда послѣдняя вполне проварена или прожарена.

Примѣчаніе о внутренностяхъ рыбъ. Изъ внутренностей рыбъ употребляются: печенки, молоки и икра. Печенки можно употреблять только въ томъ случаѣ, если желчь не раздавлена, иначе печенка получаетъ горькій вкусъ. Въ особенности цѣнится дорогое печенка налима. Послѣ отдѣленія желчного пузыря и тщательнаго промыванія ее припускаютъ на маслѣ, а потомъ накрываютъ бланкетами и кладутъ на гарниръ къ различнымъ рыбнымъ блюдамъ. Точно такимъ же способомъ готовятся печенки и другихъ рыбъ. Молоки рыбы обыкновенно подаютъ на гарниръ къ соуснымъ рыбнымъ блюдамъ или онѣ идутъ на закуску (молоки селедки); ихъ обыкновенно опускаютъ въ кипятокъ съ лимоннымъ сокомъ и варятъ въ продолженіе нѣсколькихъ минутъ, не кипятя (отъ кипяченія съеживаются и дѣлаются твердыми). Молоки рыбъ не кладутся въ уху, такъ-какъ придаютъ муть навару, который потомъ оттягивается. Икра изъ рыбъ обыкновенно обжаривается въ кипяткѣ, чтобы потеряла привкусъ сырости, а потомъ заправляется, по желанію, укусомъ, прованскимъ масломъ и зеленымъ или обыкновеннымъ мелко рубленнымъ лукомъ и подается на закуску. Иногда же при чисткѣ икра не

вынимается изъ рыбы (корюшка). Внутренности морской рыбы обыкновенно не употребляются въ пищу. Внутренности озерной (финляндской) и прудовой рыбы часто бываютъ поражены глистами. Печень, напр., налима, не должна имѣть пузырьковъ внутри или на поверхности. Такая печень считается негодной для употребленія въ пищу.

Раздѣленіе готовой горячей рыбы на порціи при подачѣ на столъ.

Для этого берутъ рыбную лопаточку (см. рис. 1), которая специально продается въ посудныхъ магазинахъ, и надрѣзаютъ ею рыбу какъ разъ посрединѣ, вдоль хребта, начиная немного ниже головы, и надрѣзъ этотъ ведутъ вплоть до хвоста. Полу-

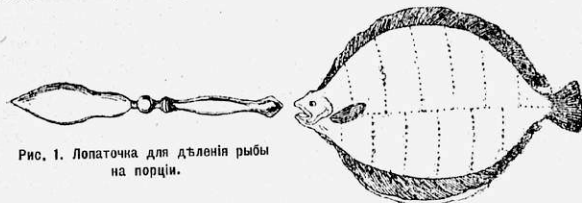


Рис. 1. Лопаточка для дѣленія рыбы на порціи.

Рис. 2. Раздѣленіе широкой и короткой рыбы.

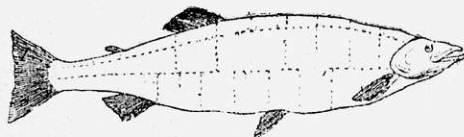


Рис. 3. Раздѣленіе узкой и длинной отварной рыбы на порціи.

чается двѣ половины, верхняя — хребтовая часть и нижняя — брюшная. Каждую изъ этихъ половинокъ дѣлятъ тоже лопаточкой на поперечные кусочки (рис. 2). Каждый кусочекъ сохраннымъ снимается съ костей той же лопаточкой и кладется въ известномъ порядкѣ на блюдо такъ, чтобы рыба сохранила свою форму

цѣльности. Когда одна сторона рыбы будетъ такимъ образомъ снята съ костей, тогда слѣдуетъ вынуть всю спинную кость (хребтовую), а также и ребра; и продѣлать то же самое и съ другой стороной рыбы, а поперечные кусочки такъ же сохранно приподнять и переложить на блюдо, перевернувъ кожицею вверхъ, и уложить на первую половину вполне симметрично, чтобы все напоминало цѣлую рыбу. Голова и хвостъ при этомъ отрѣзываются и приставляются къ соответственнымъ мѣстамъ надрѣзанной рыбы. Если нѣтъ рыбной лопаточки подъ руками, то раздѣлку можно произвести клинкомъ ножа, но въ этомъ случаѣ требуется больше предосторожности, чтобы не разорвать кусочки рыбы.

Раздѣленіе узкой и длинной рыбы (рис. 3). Надрѣзать рыбу рыбной лопаточкой или клинкомъ ножа какъ разъ по серединѣ вдоль, начиная ниже головы; другой надрѣзъ сдѣлать по хребту, вокругъ; затѣмъ раздѣлить какъ брюшную, такъ и хребтовую часть на мелкіе поперечные кусочки, снимая съ костей ложечкой каждый кусочекъ; переворачиваютъ затѣмъ рыбу на другой бокъ и продѣлываютъ то же самое. Между тѣмъ хребтовая и всѣ остальные кости останутся на блюдѣ, гдѣ лежала рыба.

Зелень, овощи и корнеплоды.

Приготовленіе зелени, овощей и корнеплодовъ для подачи на антреме и въ видѣ гарнировъ къ супамъ, жаркимъ и холоднымъ блюдамъ.

Зелень, овощи и корнеплоды подаются къ столу или въ видѣ самостоятельныхъ блюдъ, такъ называемыхъ антреме, или въ видѣ гарнировъ къ различнымъ супамъ и жаркимъ изъ мяса, живности и рыбы, въ особенности же къ холоднымъ блюдамъ. Въ вегетаріанскомъ меню изъ овощей и зелени приготавливаются самостоятельныя блюда какъ супа, такъ и вторыя. Если овощи приготавливаются изъ смѣси молочныхъ продуктовъ и бобовыхъ растений, то блюда, полученные при такомъ сочетаніи могутъ вполне удовлетворить не только во вкусовомъ, но и въ питательномъ отношеніи. При смѣшанномъ питаніи, когда овощи подаются какъ антреме, или какъ гарниръ къ мяснымъ жаркимъ, они освѣжаютъ вкусъ и возбуждаютъ аппетитъ, но, конечно, при условіи правильной кухонной обработки ихъ.

Зелень. Всѣ тѣ растенія, которыя состоятъ только изъ зеленыхъ листьевъ или мелкіе, незрѣлые овощи зеленого цвѣта, какъ, на примѣръ, щавель, шпинатъ, салатъ, зеленый лукъ, зеленый укропъ, зелень петрушки, зеленый горошекъ, зеленые бобы и т. п., принято именовать однимъ общимъ названіемъ «зелень».

Овощи. Къ овощамъ относятся капуста разныхъ сортовъ, помидоры, бураки (свекла), баклажаны, кабачки, кукуруза, артишоки, огурцы, спаржа и проч.

Корнеплоды. Къ корнеплодамъ относятся картофель, сладкіе и обыкновенные коренья, земляная груша и др.; собственно же кореньями принято называть только тѣ, которые употребляются для бульона, т. е. рѣпа, морковь, сельдерей, порей и петрушка.

Рѣпа и морковь называются красными кореньями, а сельдерей, порей и петрушка бѣлыми. Послѣдніе имѣютъ болѣе сильный ароматъ, чѣмъ красные.

Подача. Каждый сортъ зелени, овощей или кореньевъ, подаваемыхъ на антреме, большею частью укладываютъ отдѣльно, не смѣшивая съ другими. Въ зависимости отъ названія соуса, подъ которымъ зелень подается, она иногда получаетъ свое названіе, напримѣръ: цвѣтная капуста огуратень, спаржа соусъ голландскій, артишоки по-польски; артишоки а ля-баригуль и т. п.

Если зелень, овощи и корнеплоды подаются въ видѣ гарнира для суповъ, жаркихъ и холодныхъ блюдъ, то названіе свое они получаютъ отъ сочетанія нѣсколькихъ сортовъ гарнира вмѣстѣ, напр.: гарниръ жардиньеръ, или гарниръ прентамьеръ, масседуанъ и пр., или — въ зависимости отъ способа ихъ наръзки, напр.: гарбюръ, жульенъ, итальянъ и проч.

Чистка и обмываніе.

При чисткѣ зелени, состоящей только изъ листьевъ, отъ послѣднихъ всегда отрываются корешки и выбрасываются старые, желтые или гнилые листья.

Щавель и шпинатъ. Корешки. Корешки молодого щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что они содержатъ въ себѣ много соку, который даетъ хорошій вкусъ, въ особенности необходимый для прибавленія къ приготавливаемому изъ него пюре. Послѣ чистки щавель и шпинатъ тщательно промываются въ холодной водѣ, чтобы удалить приставшую къ листьямъ пыль или землю.

Салаты. Салаты: латукъ, эндивинъ, эскарроль, роментъ, цикорій, французскій сельдерей и проч. прежде всего очищаются отъ плохихъ (вялыхъ) листьевъ, а потомъ тщательно перебиваются въ холодной водѣ, въ которой и оставляются до самаго приготовления, чтобы не завяли.

Зеленый горошекъ. Зеленый горошекъ, если онъ покупается въ стручкахъ, выдѣливается изъ нихъ, причѣмъ плохія или желтыя горошины удаляются; до варки горошекъ долженъ находиться въ холодной водѣ, чтобы не привянулъ.

Зеленые бобы. У зеленыхъ бобовъ (зеленая фасоль) отрываются только стебельки, затѣмъ бобы наръзываются или тонко шинкуются и до варки сохраняются въ холодной водѣ, какъ и зеленый горошекъ.

Укропъ и петрушка. Укропъ и зелень петрушки до употребленія нужно сохранять въ холодной водѣ, въ противномъ случаѣ быстро вянуть.

Цвѣтная капуста. У цвѣтной капусты всегда срѣзается кочерыжка и удаляются зеленые листья, а затѣмъ капуста опускается въ холодную соленую воду въ томъ случаѣ, если она подается цѣльной головкой. Это необходимо въ виду того, что если внутри капусты есть черви, то они всѣ непременно выйдутъ наружу. Если цвѣтную капусту разбираютъ на мелкія части, то нѣтъ надобности класть ее въ соленую воду, такъ какъ тогда черви обнаруживаются и ихъ выбрасываютъ.

Свѣжая кочанная (бѣлая) капуста. У кочанной бѣлой капусты отдѣляются испорченные листья и потомъ срѣзается кочерыжка; обмывается, какъ и прочіе овощи, въ холодной водѣ.

Красная кочанная капуста, употребляемая на салаты къ жаркимъ, и капуста сафой заготавливаются такъ же, какъ и обыкновенная кочанная капуста.

Брюссельская капуста. У брюссельской капусты снимаются съ каждой головки только испорченные листья и выравниваются немного кочерыжки. Ее нужно тщательно промывать въ холодной водѣ, чтобы внутри не осталось песку.

Бураки (свекла). Буракъ или свекла очищается отъ кожицы въ томъ случаѣ, если она предназначена для жаренія; если же предназначена для варки или запеканія, то кожица не

срѣзается, потому что отъ этого свекла теряетъ цвѣтъ. Послѣ чистки свеклу не слѣдуетъ долго держать въ водѣ, потому что отъ этого она тоже теряетъ цвѣтъ.

Баклажаны. Въ сыромъ видѣ баклажаны не очищаются отъ кожицы; если же подаются фаршированными, то кожица срѣзается только съ обонихъ концовъ; обрѣзанныя мѣста тотчасъ же натираются солью, чтобы не потемнѣли, затѣмъ вынимается насквозь на колончатую выемку, или же гарнирной ложечкой, вся сердцевина, т.-е. икра, и сейчасъ же баклажанъ, получившій форму трубочки, натирается внутри солью, послѣ чего тщательно промывается. Если же баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается, а баклажанъ разрѣзается на нѣсколько продольныхъ ломтиковъ (вмѣстѣ съ кожей); каждый ломтикъ натирается солью и потомъ промывается.

Кабачки. У кабачковъ кожица всегда срѣзается; когда же они подаются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается насквозь вся сердцевина, чтобы получилась форма трубки; потомъ обмываются въ холодной водѣ.

Помидоры. Когда помидоры подаются цѣликомъ фаршированными, то, не снимая кожицы, на верхней сторонѣ дѣлается круглый надрѣзъ, образующій крышку, которая снимается и изъ середины вынимаются всѣ сѣмена, и выливается лишній сокъ, чтобы не разжижалъ фарша; если помидоры идутъ на салатъ, то тоже не очищаются отъ кожицы.

Огурцы. Огурцы какъ свѣжіе, такъ и соленые въ сыромъ видѣ очищаются отъ кожицы, и если приготавливаются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается вся сердцевина (сѣмена).

Спаржа. Въ пищу употребляется только та часть спаржи, которая прозрачна и легко ломается, а которая гнется и волокниста—не употребляется совсѣмъ. Чистка спаржи начинается отъ головки и состоитъ а) въ соскабливаніи верхнихъ волоконъ до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности, и б) въ отрѣзаніи волокнистой части ствола. Послѣ чистки спаржу опускаютъ въ холодную воду.

Артишоки. Если артишоки подаются цѣльными натурально или фаршированными, то прежде всего у нихъ обрѣзается верхняя, колючая часть листьевъ на палецъ, потомъ

обравнивается ножомъ нижняя часть листьевъ съ корешкомъ (дно) и обрѣзанное мѣсто тотчасъ же натирается лимономъ, чтобы не потемнѣло. Затѣмъ гарнирной ложечкой выскабливается вся мохнатая сердцевина вплоть до мякоти дна. Артишокъ тщательно промывается въ холодной водѣ для того, чтобы между листьями не осталось земли, и затѣмъ опускается въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣлъ. Если же подаются одни низы—фонды (донышки) артишока, то всѣ листья срѣзаются прочь, выскабливается мохнатая сердцевина и остается одна только мясистая чашечка, которая и называется фондомъ. Какъ только фондъ совершенно очищенъ, его натираютъ со всѣхъ сторонъ лимономъ и опускаютъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣлъ.

Лукъ-шарлотъ и крупный лукъ. Какъ мелкій лучекъ-шарлотъ, такъ и крупный лукъ очищаются отъ кожицы одинаково, какъ и прочіе овощи; старый же, крупный (рѣпчатый) лукъ послѣ чистки и нарѣзки промывается въ холодной водѣ для того, чтобы удалить затхлый запахъ, который всегда замѣчается въ старомъ или лежаломъ лукѣ. Очищенный лукъ нужно держать въ водѣ. Испанскій лукъ, употребляемый на салатъ, чистится такъ же.

Корнеплоды.

Земляная груша и сладкіе коренья очищаются отъ кожицы костяными ножами для того, чтобы не потемнѣли, а послѣ чистки промываются въ холодной водѣ съ мукой и до употребленія опускаются въ воду съ уксусомъ или съ лимоннымъ сокомъ тоже для того, чтобы сохранили свой натуральный цвѣтъ.

Коренья: сельдерей, порей и петрушка очищаются отъ кожицы, которая тонко срѣзается, но никогда не соскабливается, потому что отъ этого коренья темнѣютъ.

Рѣпа, брюква, морковь и тыква очищаются отъ верхней кожи; кромѣ того, изъ тыквы выскабливается вся сердцевина, т.-е. сѣмена, а рѣпа передъ приготвленіемъ всегда обланжиривается для удаленія горечи. Съ рѣпы кожица срѣзается довольно толстымъ слоемъ, потому что кожица эта имѣетъ

срѣзается, потому что отъ этого свекла теряетъ цвѣтъ. Послѣ чистки свеклу не слѣдуетъ долго держать въ водѣ, потому что отъ этого она тоже теряетъ цвѣтъ.

Баклажаны. Въ сыромъ видѣ баклажаны не очищаются отъ кожицы; если же подаются фаршированными, то кожица срѣзается только съ обоихъ концовъ; обрубанные мѣста тотчасъ же натираются солью, чтобы не потемнѣли, затѣмъ вынимается насквозь на колончатую выемку, или же гарнирной ложечкой, вся сердцевина, т.-е. икра, и сейчасъ же баклажанъ, получившій форму трубочки, натирается внутри солью, послѣ чего тщательно промывается. Если же баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается, а баклажанъ разрѣзается на нѣсколько продольныхъ ломтиковъ (вмѣстѣ съ кожей); каждый ломтикъ натирается солью и потомъ промывается.

Кабачки. У кабачковъ кожица всегда срѣзается; когда же они подаются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается насквозь вся сердцевина, чтобы получилась форма трубки; потомъ обмываются въ холодной водѣ.

Помидоры. Когда помидоры подаются цѣликомъ фаршированными, то, не снимая кожицы, на верхней сторонѣ дѣлается круглый надрѣзъ, образующій крышку, которая снимается и изъ середины вынимаются всѣ сѣмена, и выливается лишній сокъ, чтобы не разжижалъ фарша; если помидоры идутъ на салатъ, то тоже не очищаются отъ кожицы.

Огурцы. Огурцы какъ свѣжіе, такъ и соленые въ сыромъ видѣ очищаются отъ кожицы, и если приготавлиются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается вся сердцевина (сѣмена).

Спаржа. Въ пищу употребляется только та часть спаржи, которая прозрачна и легко ломается, а которая гнется и волокниста—не употребляется совсѣмъ. Чистка спаржи начинается отъ головки и состоитъ а) въ соскабливаніи верхнихъ волоконъ до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности, и б) въ отрубаніи волокнистой части ствола. Послѣ чистки спаржу опускаютъ въ холодную воду.

Артишоки. Если артишоки подаются цѣльными натурально или фаршированными, то прежде всего у нихъ обрѣзается верхняя, колючая часть листьевъ на палецъ, потомъ

обравнивается ножомъ нижняя часть листьевъ съ корешкомъ (дно) и обрубанное мѣсто тотчасъ же натирается лимономъ, чтобы не потемнѣло. Затѣмъ гарнирной ложечкой выскабливается вся мохнатая сердцевина вплоть до ямки дна. Артишокъ тщательно промывается въ холодной водѣ для того, чтобы между листьями не осталось земли, и затѣмъ опускается въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣлъ. Если же подаются одни низы—фонды (доннышки) артишока, то всѣ листья срѣзаются прочь, выскабливается мохнатая сердцевина и остается одна только мясистая чашечка, которая и называется фондомъ. Какъ только фондъ совершенно очищенъ, его натираютъ со всѣхъ сторонъ лимономъ и опускаютъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣлъ.

Лукъ-шарлотъ и крупный лукъ. Какъ мелкій лучекъ-шарлотъ, такъ и крупный лукъ очищаются отъ кожицы одинаково, какъ и прочіе овощи; старый же, крупный (рѣпчатый) лукъ послѣ чистки и нарѣзки промывается въ холодной водѣ для того, чтобы удалить затхлый запахъ, который всегда замѣчается въ старомъ или лежаломъ лукѣ. Очищенный лукъ нужно держать въ водѣ. Испанскій лукъ, употребляемый на салатъ, чистится такъ же.

Корнеплоды.

Земляная груша и сладкіе корни очищаются отъ кожицы костяными ножками для того, чтобы не потемнѣли, а послѣ чистки промываются въ холодной водѣ съ мукой и до употребленія опускаются въ воду съ уксусомъ или съ лимоннымъ сокомъ тоже для того, чтобы сохранили свой натуральный цвѣтъ.

Коренья: сельдерей, порей и петрушка очищаются отъ кожицы, которая тонко срѣзается, но никогда не соскабливается, потому что отъ этого коренья темнѣютъ.

Рѣпа, брюква, морковь и тыква очищаются отъ верхней кожи; кромѣ того, изъ тыквы выскабливается вся сердцевина, т.-е. сѣмена, а рѣпа передъ приготовленіемъ всегда обжаривается для удаленія горечи. Съ рѣпы кожица срѣзается довольно толстымъ слоемъ, потому что кожица эта имѣетъ

горькій вкусъ. Послѣ чистки кореня тщательно промываются въ холодной водѣ, но не слѣдуетъ ихъ надолго оставлять въ ней, такъ какъ они вымокаютъ и теряютъ ароматъ.

Картофель. Старый очищается отъ кожицы такъ же, какъ и кореня, а молодой не очищается отъ кожицы, а только промывается отъ земли и потомъ перетирается въ салфеткѣ съ солью. Послѣ чистки до употребленія картофель все время долженъ лежать въ холодной водѣ, въ противномъ случаѣ покраснѣетъ.

Кукуруза или **пшеничка**—початки, какъ ее называютъ въ Мадороссіи, передъ приготовленіемъ очищается отъ зеленыхъ листьевъ.

Чистна грибовъ.

Нѣкоторые сорта грибовъ очищаются отъ кожицы, какъ, напримѣръ: шампиньоны, красные и бѣлые грибы (корешки), а нѣкоторые только тщательно промываются отъ земли, напримѣръ, трюфели, сморчки и т. д.

Шампиньоны. У шампиньоновъ, какъ шляпки, такъ и корешки очищаются отъ кожицы, которая соскабливается ножомъ и, послѣ чистки, тотчасъ же опускаются до употребленія въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли.

Бѣлые и красные грибы. У бѣлыхъ и красныхъ грибовъ очищаются отъ кожицы только одни корешки; шляпки же не очищаются совсѣмъ. Затѣмъ грибы промываются въ холодной водѣ; всѣ червивые и дряблые грибы выбрасываются.

Сморчки. Сморчки отъ кожицы не очищаются, а только тщательно промываются въ холодной водѣ; при этомъ нужно каждый грибъ пересмотрѣть отдѣльно, нѣтъ ли въ немъ насѣкомыхъ. Такъ какъ сморчки имѣютъ въ себѣ очень много песку, то ихъ нужно промывать, мѣняя воду нѣсколько разъ. Послѣ обмыванія сморчки еще обланжириваются, а потомъ уже готовятся, какъ обыкновенные грибы.

Трюфели. Такъ какъ трюфели всегда бываютъ покрыты землею, то передъ чисткою ихъ кладутъ въ холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, а потомъ тщательно вычищаютъ каждую штуку твердой щеткой во всѣхъ впадинахъ и снова кладутъ въ чистую холодную воду.

Нарѣзка.

Если овощи и корнеплоды употребляются для гарнира не цѣльными, а нарѣзанными, то послѣ чистки ихъ нарѣзаютъ или отъ руки или же машинками, выемками, въ видѣ какихъ-нибудь фигурокъ, сообразно съ величиною овощей и ихъ значеніемъ.

Обланжириваніе.

Послѣ нарѣзки или сразу послѣ чистки нѣкоторые овощи и кореня обланжириваются для удаленія посторонняго привкуса. Изъ овощей особенно обланжириваются свѣжая кочанная капуста, капуста сафой и лукъ-шарлотъ, а изъ корнеплодовъ—красные кореня, т. е. морковь и въ особенности рѣпа, которыя при варкѣ утрачиваютъ свой горькій вкусъ. Изъ грибовъ обланжириваются сморчки.

Примѣчанія о способахъ приготовленія.

Изъ способовъ приготовленія зелени, овощей и корнеплодовъ существуетъ только два основныхъ: *варка* и *тушеніе*. Варка примѣняется для зелени, т. е. для тѣхъ продуктовъ, которые имѣютъ зеленый цвѣтъ, какъ-то: зеленый горошекъ, зеленые бобы, шпинатъ, брюссельская капуста, артишоки, а также овощи, которые подаются на антреме цѣликомъ, напр., спаржа, цвѣтная капуста и т. п. Тушеніе примѣняется всегда для овощей, приготовляемыхъ мелкими кусками для гарнировъ или для пюре, а также собственно для кореньевъ. Въ виду того, что отъ тушенія зелень утрачиваетъ свой цвѣтъ, потому что способъ этотъ производится въ плотно закрытой посудѣ, то оно не примѣняется при ея приготовленіи, за исключеніемъ щавеля, такъ какъ онъ теряетъ свой цвѣтъ и отъ варки. Кореня, а также различные овощи, изъ которыхъ готовится пюре, необходимо подвергать тушенію, чтобы выпарить изъ нихъ воду, которая содержится въ нихъ въ большомъ количествѣ; слѣдствительно, если овощи еще варятъ въ водѣ, то они получаютъ водянистый вкусъ, доведенные же до готовности способомъ тушенія, они вполнѣ сохраняютъ свой вкусъ.

Варка зелени.

Зелень, а также овощи, имѣющие зеленый цвѣтъ (брюссельская капуста, свѣжіе огурцы), варятся въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ, а послѣ варки обливаются холодной водой. Всѣ эти приемы употребляются для того, чтобы зелень вполне сохранила свой натуральный зеленый цвѣтъ.

Прибавка соды и магnezіи. Можно при варкѣ зелени прибавлять щепотку соды или магnezіи или въ яблечкѣ березовой золы: хотя зелень при этомъ сохраняетъ свой цвѣтъ, но дѣлается твердою, напр., горошекъ и бобы; поэтому лучше ничего не прибавлять, тѣмъ болѣе, что зеленый цвѣтъ совершенно сохраняется уже отъ того, если варить зелень въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ.

Количество зелени и овощей для подачи на антреме.

Если овощи подаются какъ антреме въ цѣломъ видѣ, напр., артишоки, баклажаны, помидоры, кабачки, огурцы и проч., то на каждую персону берется по 1 штукѣ. Болѣе мелкихъ овощей полагается большее число на порцію. Всѣ прочая зелень, какъ-то: шпинатъ, щавель, горошекъ, бобы и проч., которая продается на фунты, считается $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{8}$ фунта на персону въ очищенномъ видѣ. Цвѣтная капуста въ очищенномъ видѣ по $\frac{1}{2}$ ф., а спаржа болѣе; если средняя, то $\frac{3}{4}$ ф., а толстая до 1 ф., потому что въ 1 ф. иногда бываетъ толстой спаржи 4—5 шт.

Опредѣленіе готовности.

Готовность овощей и кореньевъ опредѣляется заправочной иглой, такъ же какъ и готовность мяса. Готовность зелени, напр., листьевъ шпината, опредѣляется тѣмъ, что корешокъ листа легко растирается между пальцами; готовый зеленый горошекъ мягокъ на вкусъ и проч.

Общая правила приготовления соусовъ.

Основное раздѣленіе названій соусовъ.

- A) по цвѣту: бѣлые и темные или красные;
 B) по происхожденію: русскіе и французскіе;
 B) по способу приготовления: горячіе и холодные.

A) **Основной русскихъ соусовъ служатъ:** а) **бѣлыхъ** — горячая бѣлая пассеровка, т.-е. мука, поджаренная на маслѣ до горячаго состоянія и какой-либо бульонъ: мясной, изъ живности, или рыбный; б) **темныхъ** — горячая красная пассеровка, т.-е. мука, поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ, и бульонъ мясной, изъ живности, изъ рыбы или сокъ изъ-подъ жаркого.

B) **Основной французскихъ соусовъ:** а) **бѣлыхъ** — сырые желтки, сливочное масло, густыя сливки и различные консоме (мясной, изъ живности и рыбный), а въ нѣкоторыхъ случаяхъ холодная пассеровка, т.-е. мука, растертая на столѣ съ кускомъ масла, а также соусъ «велюте»; б) **темныхъ** — фюме, глянъ, соки и консоме, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ холодная пассеровка, картофельная мука и соусъ «эспаньоль».

B) **Основной большинства холодныхъ соусовъ служатъ:** ланепикъ (мясной, изъ живности и рыбы), прованское масло, сырые желтки и глянъ.

Посуда для соуса.

Для соуса нужно всегда брать посуду съ толстыми стѣнками, лучше всего мѣдную, потому что въ тонкой посудѣ соусъ будетъ пригорать ко дну, отчего получить горькій вкусъ, не-

красивый темный цветъ и запахъ гари. Кроме того, посуда должна быть широкая, чтобы соусъ удобно было размѣшивать и чтобы онъ быстѣе высаживался, выпаривался — стужался. Для этой цѣли лучше всего брать мѣдный глубокий сотейникъ. Русскіе соусы можно готовить въ открытой посудѣ, французскіе въ закрытой, въ особенности, если въ соусъ прибавляются какіе-либо ароматические продукты.

Сортъ муки. Мука для соуса всегда берется самаго высшаго достоинства, т. е. мягкая, тонкая или такъ называемая французская (озимая), для того, чтобы соусъ былъ гладкій и имѣлъ хорошій, тонкій вкусъ.

Приготовление русскихъ соусовъ.

Бѣлая горячая пассеровка.

Для бѣлой горячей пассеровки столовое масло берется въ одинаковомъ количествѣ съ мукою, такъ на $\frac{1}{8}$ ф. муки нужно масла $\frac{1}{8}$ ф. Если же продукты взмѣряются ложками или стаканами, то масло въ топленомъ видѣ берется въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ мука.

Приготавливается бѣлая горячая пассеровка слѣдующимъ образомъ: въ глубокій сотейникъ положить масло и поставить на плиту. Когда оно распухнется, то всыпать всю пропорцію муки и, мѣшая лопаткой, довести до горячаго состоянія такъ, чтобы при дотрогиваніи пассеровка жгла пальцы, но чтобы не пожелтѣла или не потемнѣла, такъ какъ отъ этого зависитъ цветъ соуса.

Красная пассеровка.

Для красной пассеровки нужно то же количество продуктовъ; масло для нея не только распускается, но и откодеронивается, т. е. поджаривается до краснаго цвета, послѣ чего въ него уже высыпается мука и поджаривается до темнаго цвета (красновато-коричневаго).

Количество пассеровки. Количество пассеровки какъ бѣлой, такъ и красной не должно быть сдѣлано болѣе, чѣмъ на 2 стол. ложки муки для соуса на 5 персонъ. Вообще нужно замѣтить, что чѣмъ менѣе пассеровки въ соусѣ, тѣмъ онъ получается лучше и нѣжнѣе на вкусъ, такъ какъ отъ большого количества пассеровки соусъ имѣетъ мучной вкусъ, въ особенности если она разведена малымъ количествомъ бульона.

Бульонъ для соуса. Чѣмъ крѣпче бульонъ и чѣмъ большимъ количествомъ его разведена пассеровка, тѣмъ вкуснѣе получается соусъ.

Если предназначенный для соуса бульонъ не достаточно крѣпокъ (сваренъ изъ малаго количества мяса), то соусъ нужно долго высаживать для того, чтобы онъ получилъ крѣпкій вкусъ.

Нѣкоторые соусы составляютъ исключеніе; для нихъ, наоборотъ, требуется легкій бульонъ, который не заглушалъ бы вкуса того продукта, которій долженъ преобладать въ соусѣ; такъ, напримѣръ, соусъ хрѣнный или раковый и т. п., въ которыхъ долженъ преобладать вкусъ того продукта, названіе котораго носить соусъ.

До прибавки въ соусъ бульона послѣдній долженъ быть предварительно процѣженъ черезъ мокрую салфетку или сито, чтобы былъ совершенно чистый и не жирный, въ противномъ случаѣ можетъ испортить цветъ соуса, который отъ бульонной пѣны становится сѣрымъ, а отъ жирнаго бульона получаетъ великій жирный привкусъ.

Соединеніе пассеровки съ бульономъ.

Послѣ того, какъ пассеровка хорошо прожарена, ее соединяютъ съ бульономъ, соблюдая слѣдующія условія, чтобы соусъ былъ гладкій, не имѣлъ комковъ и получилъ хорошій вкусъ и цветъ: а) какъ пассеровка, такъ и бульонъ должны быть горячими; если же который-либо изъ нихъ остылъ, нужно его подогрѣть; б) *всегда вливать бульонъ въ пассеровку*, а не наоборотъ, руководствуясь тѣмъ общимъ правиломъ, на основаніи котораго жидкое нужно вводить въ густое; в) вливать бульонъ

не сразу, а понемногу и въ это время мѣшать пассеровку лопаточкой или вѣнчикомъ.

Количество бульона. Пассеровка разводится бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы получился сначала совсѣмъ жидкій соусъ, а именно: на $\frac{1}{8}$ ф. муки $1\frac{1}{2}$ стакана бульона.

Кипяченіе соуса. Послѣ соединенія пассеровки съ бульономъ полученный соусъ нужно кипятить довольно продолжительное время, чтобы придать ему хорошій вкусъ и должную густоту, такъ какъ очевидно, что отъ высаживанія вкуса соуса, сосредоточиваясь въ меньшемъ, но болѣе густомъ количествѣ, становится крѣпче. Во время кипяченія нужно отъ времени до времени помѣшивать соусъ лопаточкой, чтобы не пригоралъ ко дну.

Очищеніе соуса. Во время кипяченія или высаживанія на поверхности соуса всегда появляется жирная пѣна или масло, въ особенности, если былъ взятъ хотя немного жирный бульонъ. Накипь эту нужно тщательно снимать ложкой, въ противномъ случаѣ соусъ получитъ жирный вкусъ, а иногда даже запахъ сала.

Степень густоты готоваго соуса. Густота готоваго соуса бываетъ различная, смотря по тому, подается ли онъ отдѣльно въ соусникѣ, тушится ли въ немъ какой-либо продуктъ, заливается ли имъ блюдо такъ, чтобы соусъ держался на немъ не стекая, или же оно такъ покрывается имъ, чтобы положенный на блюдо продуктъ совсѣмъ не былъ виденъ.

Считается всего четыре степени густоты соуса:

- 1) какъ густыя сливки (соусъ стекаетъ съ лопаточки), подается отдѣльно въ соусникѣ какъ подливка;
- 2) какъ жидкая сметана (соусъ покрываетъ лопаточку легкимъ налетомъ), употребляется при тушеніи;
- 3) какъ густая сметана (соусъ покрываетъ лопаточку густымъ налетомъ), употребляется для соусныхъ блюдъ;
- 4) какъ густое пюре (соусъ долженъ держаться на лопаточкѣ), употребляется для покрытія или смазыванія даннаго продукта.

Процѣживаніе соуса. Готовый соусъ нужно процѣживать черезъ рѣдкую салфетку, или черезъ кисею, или черезъ частое сито для того, чтобы онъ былъ совершенно гладкимъ. Соусъ процѣживается такъ же, какъ и супъ-пюре.

Продукты, прибавляемые въ соусъ для вкуса. Русскіе соусы для вкуса передъ подачей заправляются иногда сметаной, уксуомъ, томатнымъ пюре, маринадами и проч. Послѣ прибавки каждаго изъ упомянутыхъ продуктовъ нужно вскипятить соусъ, чтобы онъ получилъ ихъ вкусъ. Для того же, чтобы соусъ получилъ большую пикантность отъ прибавляемыхъ продуктовъ, лучше ихъ предварительно отдѣльно прокипятить (сметана, уксусъ) или прожарить (маринадъ, томатъ и проч.), а не вводить сырыми или сейчасъ послѣ откупориванія банки, если взяты консервы. Сока отъ маринадовъ не прибавляется.

Примѣчаніе о темныхъ соусахъ. При приготовленіи темныхъ русскихъ соусовъ къ говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ, свининѣ и проч. нужно для вкуса этихъ соусовъ прибавлять сокъ отъ жаркаго, который всегда остается на противнѣ или сковородѣ, на коихъ оно жарилось. Для этого тѣмъ бульономъ, которымъ разводится пассеровка, нужно предварительно всполоснуть посуду, въ которой жарили мясо. Если же сокъ пригорѣлъ, то онъ не годится для указанной цѣли, потому что отъ этого соусъ получитъ горькій вкусъ и запахъ гари. Въ томъ случаѣ, когда отъ жаркаго осталось много соку, имъ можно развести пассеровку.

Правила, указанные для русскихъ соусовъ относительно посуды, сорта муки, а также густоты готоваго соуса и процѣживанія его, необходимо соблюдать и при приготовленіи французскихъ соусовъ.

ФРАНЦУЗСКІЕ СОУСА.

а) Бульонъ.

Консоме и сливки. Для большинства бѣлыхъ французскихъ соусовъ въ началѣ приготовленія берется какой-либо консоме (мясной, куриный, рыбный) и густыя сливки въ соответственной пропорціи, а именно: сливокъ берется $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ всего количества консоме или больше въ зависимости отъ даннаго соуса. Обѣ эти жидкости, соединенныя вмѣстѣ, высаживаются до нужной густоты съ прибавленіемъ къ нимъ хо-

ледной или горячей пассеровки. При высаживании соусъ нужно мѣшать почаще лопаточкой со дна, чтобы не пригоралъ ко дну.

Прибавка вкусовыхъ веществъ. Во время высаживанія соусовъ въ нѣкоторые изъ нихъ прибавляются шампиньоны, блѣое вино, душистыя травы, припущенные овощи, обрѣзки и кости птицы и дичи, живности и пр.

Если прибавляемые продукты имѣютъ аромать, то высаживаніе соуса должно производиться въ плотно закрытой посудѣ, чтобы аромать не улетучился.

Холодная пассеровка.

Холодная пассеровка прибавляется въ приготовляемый соусъ во время высаживанія въ нижеслѣдующихъ случаяхъ:

- 1) когда нѣтъ времени для продолжительнаго высаживанія.
- т. е. нужно приготовить соусъ скорѣе;
- 2) когда нѣтъ достаточнаго количества консоме, чтобы соусъ можно было высаживать;
- и 3) когда консоме недостаточно крѣпокъ.

Холодную эту пассеровку называется потому, что она приготавливается не на плитѣ, а прямо на столѣ. Этой пассеровки требуется очень небольшое количество, всего одну чайную ложку, если соусъ приготавливается на 3 персоны, вслѣдствіе чего готовить ее въ кастрюлѣ, на плитѣ, неудобно.

Обыкновенно приготавливается эта пассеровка такъ. Взять горсточку муки, растереть ее съ кусочкомъ масла на столѣ до такой степени, чтобы получился комочекъ разсыпчатаго тѣста, который и опускается въ соусъ. Введенная въ такомъ видѣ мука никогда не даетъ комковъ въ соусѣ, потому что мука соединяется съ нимъ одновременно съ тѣмъ, какъ масло распускается въ соусѣ. Если же всыпать въ соусъ муку безъ масла, то она, не успѣвъ соединиться съ соусомъ, заварится въ комки и не только не придастъ соусу нужной густоты, но и испортитъ его видъ.

Процѣживаніе. Послѣ высаживанія соусъ всегда процѣживается, какъ это указано выше, для того, чтобы придать ему большую гладкость и удалить продукты, положенные для вкуса, какъ то кусочки шампиньоновъ, зелени и проч.

Лезонъ.

Лезонъ. Послѣ процѣживанія соусъ заправляется лезономъ, т. е. сырыми желтками, соединенными съ кускомъ сливочнаго масла. Эта заправка дѣлается для приданія соусу большей связи и густоты.

Количество желтковъ и масла зависитъ большей частью отъ густоты и цвѣта соуса: чѣмъ гуще и желтѣе долженъ быть соусъ, тѣмъ, конечно, больше берется желтковъ.

Желтки всегда берутся сырыми, а масло кускомъ, потому что вареные желтки не соединятся съ соусомъ и не дадутъ ему связи, а растопленное масло всплываетъ наверхъ и даетъ соусу вмѣсто нѣжнаго жирный вкусъ.

Приготовленіе лезона заключается въ томъ, что кусокъ масла растирается деревянной лопаткой въ какой-либо посудѣ съ желтками до тѣхъ поръ, пока все обратится въ однородную массу: его можно готовить за нѣсколько часовъ до соединенія.

Соединеніе соуса съ лезономъ.

При соединеніи соуса съ лезономъ всегда нужно вводить соусъ въ лезонъ, а не наоборотъ, иначе желтки сейчасъ же заварятся, отчего получаются комки.

При введеніи соуса въ лезонъ послѣдній нужно мѣшать все время лопаточкой и вливать соусъ не сразу, а постепенно, чтобы желтки не заварились.

Провариваніе соуса.

Послѣ заправки соуса лезономъ его ставятъ на паръ и провариваютъ немного, чтобы соусъ загустѣлъ и чтобы желтки потеряли вкусъ сырости. Если при этомъ будетъ допущено кипѣніе, то желтки свернутся и въ соусѣ образуются желтые комочки. Во избѣжаніе этого соусъ нужно только проваривать на пару.

Лимонный сокъ. Въ большинство бѣлыхъ французскихъ соусовъ прибавляется лимонный сокъ: его нужно прибавлять передъ самой подачей, потому что отъ кислоты свертываются желтки и сливки.

Назначеніе бѣлыхъ французскихъ соусовъ. Бѣлые французскіе соусы большею частью подаются къ легкимъ и бжнтымъ блюдамъ, преимущественно къ бѣлому мясу: къ телатинѣ, пулярдѣ, индѣйкѣ, а также къ ибжнтымъ сортамъ отварной рыбы и къ ибкторымъ антреме изъ зелени и овощей.

б) Темные.

Густота темныхъ французскихъ соусовъ зависитъ отъ прибавленія фюме (см. отд. бульоновъ) или глянса.

Глянсъ.

Глянсъ—это то же самое фюме, но очищенное оттяжкой изъ бѣлковъ, отчего оно становится такимъ же прозрачнымъ, какъ и ланспикъ.

Демиглянсъ.

Демиглянсъ то же, что и глянсъ, но только меньшей крѣпости, потому что меньше высаженъ, чѣмъ фюме. Для ибкторыхъ соусовъ нельзя употреблять очень крѣпкое фюме, тогда его на $\frac{1}{2}$ или на $\frac{1}{3}$ разбавляютъ бульономъ. Это тоже называется демиглянсъ.

Темные соусы заправляются холодной пассеровкой въ тѣхъ же случаяхъ, которые перечислены и для бѣлыхъ соусовъ.

Прибавка вкусовыхъ продуктовъ. Въ темные соусы прибавляются вкусовые продукты при высаживаніи. Большею частью прибавляются: пюре томатовъ-консервы, шампиньоны, трюфели, вино, различные сои и душистыя травы, а также обрѣзки мяса и кости дичи и проч. въ поджаренномъ видѣ, или же различными эссенціи, соки и проч. Если прибавляются про-

дукты, ибющіе аромать, то соусъ должно высаживать подъ крышкой.

Примѣчаніе о винѣ и трюфеляхъ. Если для соуса употребляется дорогое вино, то его прибавляютъ въ соусъ незадолго до подачи къ столу; послѣ же прибавки дешеваго вина въ соусъ его нужно долго кипятить, иначе онъ не получитъ хорошаго вкуса. Если въ соусъ прибавляются трюфели, то его не слѣдуетъ долго кипятить, такъ какъ трюфели потеряютъ аромать и будутъ тверды.

Процѣживаніе. Послѣ высаживанія соусъ процѣживается чрезъ мокрую салфетку.

Картофельная мука. Ибкторые соусы заправляются вмѣсто холодной пассеровки картофельной мукой, которую разводятъ холоднымъ виномъ или бульономъ, и въ такомъ видѣ вливаютъ въ соусъ; послѣдній въ это время должно мѣшать (Горячей жидкостью картофельную муку разводить нельзя, потому что она заварится въ комки). Послѣ такой заправки соусъ нужно вскипятить, чтобы онъ не имѣлъ вкуса сырой муки. Во время кипяченія соусъ нужно мѣшать, чтобы мука не осѣла на дно. Передъ тѣмъ, какъ употреблять картофельную муку для заправки соуса, ее нужно промыть въ холодной водѣ: отъ этого она получаетъ болѣе ибжнный вкусъ и теряетъ синеватый оттѣнокъ. Вмѣсто картофельной муки для ибкторыхъ соусовъ употребляется тапиока. Заправка соуса тапиокой та же самая, какъ и картофельной мукой.

Каиенскій перецъ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда прибавляется каиенскій перецъ, его кладутъ передъ самой подачей къ столу и при томъ очень мало, такъ какъ онъ очень крѣпокъ. Если его переложено слишкомъ много, то соусъ считается непоправимо испорченнымъ.

Назначеніе темныхъ французскихъ соусовъ. Французскіе темные соусы обыкновенно подаются къ черному мясу, т.-е. говядинѣ, баранинѣ, дичи, къ краснымъ сортамъ рыбы (осетринѣ, форели и проч.), а также къ ибкторымъ антреме изъ овощей и зелени и проч. и вообще къ пикантнымъ блюдамъ.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ.

а) *Бѣлые.*

Бѣлые холодные соусы преимущественно приготавливаются изъ прованскаго масла, желтковъ и ланспика. Пассеровка въ эти соусы совсѣмъ не входитъ, за исключенiемъ соуса шофруа.

б) *Темные.*

Для темныхъ холодныхъ соусовъ употребляется выѣто ланспика глянсъ или фюме, а для приданiя нѣкоторымъ соусамъ цвѣта—различныя эссенци (шпинатная, раковая и проч.).

Назначенiе холодныхъ соусовъ. Холодные соусы подаются преимущественно къ различнымъ холоднымъ блюдамъ: мяснымъ, изъ живности, дичи, рыбы, а также къ продуктамъ жаренымъ во фрюитрѣ, напр. рыба, овощи и проч.

Различныя эссенци, масла и соки.

Эссенци изъ разной зелени.

Взять въ одинаковомъ по вѣсу количествѣ зеленого корвеля, эстрагону, шарлоту или зеленого луку, зеленой петрушки, укропу, шпината, свѣжихъ каперсовъ и зелень порея; всю зелень перебрать, перемыть, сварить до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ открытой посудѣ. Затѣмъ, откинувъ на сито, облить холодной водой, дать стечь послѣдней, истолочь въ каменной ступкѣ и протереть зелень черезъ сито. Полученное пюре сложить въ каменную чашку и сохранять на льду. Эта эссенци употребляется для подкраски различныхъ соусовъ, а также кнелеваго фарша и проч.

Эссенци шпинатная.

Очистить отъ земли и промыть хорошо молодой шпинатъ, сложить въ ступку (лучше каменную) и истолочь мелко. Когда шпинатъ дастъ изъ себя сокъ, то отжать послѣднiй въ ситейникъ, а шпинатъ протолочь вторично, выжать второй сокъ и прибавить къ первому. Такъ поступать до тѣхъ поръ, пока шпинатъ сдѣлается совершенно сухимъ, т. е. перестанетъ давать изъ себя сокъ, а въ ступкѣ останутся одни волокна. Тогда весь собранный въ ситейникѣ сокъ поставить на край плиты и, помѣшивая лопаточкой, дать свернуться, т. е. изъ жидкости зеленого цвѣта получится желтая вода, въ которой будутъ плавать зеленые комочки; этотъ сокъ вылить на сито; оставшiеся же на немъ зеленые комочки и есть самая эссенци, которую нужно протереть черезъ сито въ каменную чашку и сохранять на льду или въ холодномъ мѣстѣ. Шпинатная эссенци употребляется не только для подкраски соусовъ и кнелеваго фарша, но также для подкраски сладкихъ блюдъ: фишашковаго мороженаго, крема, мюсса и проч.

Шампиньонная эссенци.

Очистивъ корешки старыхъ шампиньоновъ отъ песку, промыть ихъ тщательно въ холодной водѣ и, не очищая отъ кожицы, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, прибавить соли, букетъ, душистаго перцу, лавроваго листа, накрыть крышкой и поставить на плиту. Когда шампиньоны дадутъ изъ себя сокъ и разъ вскипятъ, то переложить ихъ въ каменный горшокъ, замазать послѣднiй ржанымъ тѣстомъ и поставить въ духовой шкафъ, въ хорошиi жаръ, или въ русскую горячую печь на 6 часовъ. По прошествiи этого времени вынуть горшокъ изъ печи и охладить такъ, не раскрывая до другого дня. Затѣмъ переложить шампиньоны изъ горшка во фланелевый мѣшокъ и выжать изъ нихъ прессомъ (хотя лимоннымъ) хорошенъко весь сокъ. Полученную эссенцию сохранять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ на холодѣ и употреблять для различныхъ со-

усовъ въ тѣхъ случаяхъ, когда нельзя достать свѣжихъ шампиньоновъ.

Для эссенціи нужно брать довольно большую порцію (нѣсколько фунтовъ) шампиньоновъ, потому что готовой эссенціи получается очень мало сравнительно съ тѣмъ количествомъ, что было взято въ сыромъ видѣ.

Примѣчаніе о трюфельной эссенціи. Эссенція изъ трюфелей готовится такимъ же образомъ (чистка трюфелей см. статью о зелени).

Соки для соусовъ и подливокъ.

Основы соковъ. Всѣ темные соки готовятся изъ фюме или глянса, а болѣе свѣтые изъ бульона.

Отличіе сока отъ фюме и глянса. По наружному виду сокъ отличается отъ фюме и глянса тѣмъ, что не имѣетъ клейкости, а представляетъ собою прозрачную жидкость.

Назначеніе соковъ. Соки подаются также вмѣсто соусовъ къ жаркимъ, приготовленнымъ въ натуральномъ видѣ, какъ напримѣръ: ростбифъ, индѣйка и проч., а также прибавляются для вкуса въ нѣкоторые соусы.

Продукты, употребляемые для соковъ. Соки готовятся изъ мяса, живности, а также изъ ароматичныхъ продуктовъ, т. е. шампиньоновъ, трюфелей и проч.

Отличіе сока отъ эссенціи. Эссенція всегда имѣетъ очень крѣпкій вкусъ и прибавляется къ соусу въ маломъ количествѣ. Сокъ же имѣетъ болѣе легкій вкусъ и подается какъ самостоятельный соусъ, а если прибавляется въ соусъ, то въ порядочномъ количествѣ, напримѣръ — 1 стак.; тогда какъ эссенція прибавляется — 1 чайн. или 1 стол. ложка на то же количество соуса.

Сокъ мясной отъ жарного.

Оставшіяся на противнѣ послѣ жаренія ростбифа, телятины, баранины и проч. сокъ, которымъ они поливались при жареніи,

перелить въ каменную чашку, прибавить кусокъ чистаго льду и поставить на холодъ на $\frac{1}{2}$ часа или менѣе, въ зависимости отъ температуры. Когда весь жиръ всплыветъ наверхъ и застынетъ, то снять его ложкой, а сокъ вылить въ ситейникъ, прибавить въ него бульону (если соку мало), дать вскипеть и употребить по назначенію. Точно такъ же можно отдѣлить отъ жира сокъ телятины, баранины, гуся и др.

Примѣчаніе. Холодная вода и ледъ. Чтобы лучше отдѣлить жиръ отъ сока, прибавляютъ немного (1 кусочекъ) льду. Для полученія хорошаго вкуснаго сока жиръ всегда нужно отдѣлять, иначе сокъ будетъ пахнуть саломъ и получить жирный привкусъ.

Прибавка фюме. Фюме можно прибавлять только къ мяснымъ сокамъ изъ говядины, телятины, свинины и баранины. Если же готовится сокъ изъ птицы или дичи, то его можно разбавлять только легкимъ бульономъ, а фюме или глянсъ не прибавляются совсѣмъ, потому что, имѣя сильный мясной вкусъ, они могутъ перебить вкусъ дичи или птицы.

Сокъ изъ шампиньоновъ и трюфелей готовится изъ эссенціи этихъ названій, которыя разбавляются по вкусу легкимъ бульономъ, если нужно получить бѣлый сокъ, или де-мгляссомъ, если нужно получить темный сокъ.

Масло разныхъ названій.

Масло а-ля метръ д'отель.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на пять персонъ.

Масла $\frac{1}{2}$ фун.
Лимону 1 шт.

Петрушки 2 чайн. ложки.
Перцу кайенскаго по вкусу.

Правила приготовленія. Взять сливочное масло, растереть его въ чашкѣ добѣла, прибавляя понемногу лимоннаго соку. Когда масло хорошо растерто, положить въ него рубленой зелени петрушки и по вкусу кайенскаго перца, размѣшать хо-

рошенько, разравнивая на тарелку ровнымъ слоемъ, толщиною въ палецъ, вынести на холодъ и застудить, и затѣмъ раздѣлать въ формѣ большихъ кнелей на столовой ложкѣ.

Раковое масло.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Раковъ 10 шт. мелкихъ или Бульонъ, чтобы покрылъ скорлупу.

5 шт. крупныхъ
Масла $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фун.

Правила приготовления. Отобравъ живыхъ раковъ, хорошо промыть ихъ и сварить въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями и пряностями. Когда раки будутъ готовы, то между спинкой и шейкой образуется трещина и шейка свободно отдѣляется отъ каркаса. Сваривъ раковъ, вынуть изъ каркасовъ, т.-е. изъ спинокъ все внутренности и промыть каркасы, а изъ головокъ вынуть глаза. Все полученныя скорлупки истолочь въ ступкѣ съ кускомъ масла ($\frac{1}{8}$ ф.) и потомъ поджарить на сстейникѣ, на сильномъ огнѣ. Когда скорлупки хорошо поджарятся, то залить ихъ рыбнымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній доверху покрылъ ихъ, и поставить на сильный огонь кипѣть. Какъ только на поверхности бульона появится красная пѣна, тщательно снять ее ложкой въ какую-нибудь чашку и такъ продолжать снимать все время, пока скорлупки потеряютъ цвѣтъ и пѣна исчезнетъ; тогда въ собранную въ чашкѣ пѣну прибавить немного холодной воды и вынести на ледъ или вообще на холодъ. Черезъ 15—20 минутъ, когда пѣна застынетъ, снять осторожно сверху застывшій слой красного жира, который и есть не что иное, какъ раковое масло. Полученное такимъ образомъ масло протереть черезъ сито.

Второй способъ. Истолченныя съ масломъ скорлупки быстро прожарить на сильномъ огнѣ, на тонкой сковородѣ, и сейчасть же, не давая остыть, прожать черезъ рѣдкую салфетку или частую кисею. Такимъ образомъ уже сразу получается чистое раковое масло, безъ примѣси другой жидкости, какъ въ первомъ случаѣ. Раковое масло можетъ сохраняться въ теченіе нѣсколькихъ дней въ холодномъ мѣстѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ раковъ. При покупкѣ раковъ нужно обращать вниманіе на то, чтобы скорлупа была твердая и ровнаго чернаго цвѣта; мягкая и пятнистая скорлупа даетъ плохое (не красное) масло. Мягкая скорлупа бываетъ у молодыхъ раковъ.

Варка раковъ. Чтобы раки сохранили свой вкусъ, ихъ нужно отваривать на сильномъ огнѣ и въ небольшомъ количествѣ кипятка.

Вниманіе глазъ. Изъ головокъ раковъ всегда нужно вынимать глаза, потому что они придаютъ горечь.

Масло. При толченіи скорлупокъ масло кладется кускомъ, а не въ распушенномъ видѣ, потому что распущенное масло плохо соединяется со скорлупой.

Жареніе. Жарить скорлупки нужно очень быстро на сильномъ огнѣ, чтобы онѣ не потеряли своего цвѣта.

При жареніи скорлупки нужно все время мѣшать, чтобы не подгорѣли, потому что тогда какъ раковое масло, такъ и самый соусъ получатъ горькій вкусъ.

Чѣмъ мельче истолчены скорлупки и чѣмъ лучше онѣ жарены, тѣмъ краснѣе получается раковое масло.

Отдаленіе масла отъ бульона. При приготовленіи первымъ способомъ для полученія чистаго раковаго масла, безъ примѣси бульона, необходимо его застуживать на холодъ.

Протираніе. Полученное раковое масло, по первому способу, необходимо протереть черезъ сито, чтобы въ немъ не попадались кусочки скорлупокъ.

Раковое масло прибавляется для вкуса въ соусъ, въ нѣкоторыя рыбныя супы, а также для подкрашиванія рыбной кнели.

Масло жареное беръ-нуаръ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на пять персонъ.

Масла столоваго или сливочнаго $\frac{1}{2}$ фунта. Зелени петрушка одна вѣточка.
Уксусу $\frac{1}{2}$ стакана. Укропъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ, подъ крышкой, хорошиі (винный) уксусъ, бросить въ него вѣточку укропа, отдѣльно на сотейникѣ отколоровать (зарумянить) сливочное масло и, когда оно получитъ красный цвѣтъ, положить въ него мелко нарѣзанную зелень петрушки, прожаривъ немного, влить вскипающій уксусъ и вскипятить еще разъ все вмѣстѣ. Этимъ масломъ обыкновенно поливается жареная рыба.

Масло Монпельерское.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Масла сливочнаго $\frac{1}{2}$ ф.	Эссенція зелени — 1 чай-	
Анчоусовъ —10 штукъ.	ная ложка.	
Желтковъ —5 штукъ.	Уксусъ	} по вку-
Прованскаго масла —3 сто-	Соль	
ловыя ложки.	Перецъ (кайенъ)	су.
Капорцевъ } по 1 стол.		
Корнионовъ } ложкѣ.		

Капорцы и оливки мелко изрубить и прибавить къ нимъ изрубленные анчоусы безъ костей и желтки отъ круто сваренныхъ яицъ, протолочь все хорошенько въ ступкѣ, прибавить сливочнаго масла кускомъ, протолочь еще разъ, протереть черезъ сито, сложить въ кастрюлю и начать выбивать лопаточкой, прибавляя по каплѣ прованскаго масла; прибавить эссенцію изъ разной зелени (см. выше стр. 104), размѣшать и прибавить по вкусу уксусу, соли и кайенскаго перцу. Это масло подается къ различнымъ холоднымъ блюдамъ изъ мяса и живности.

Соусъ Велюте.

Основные соусы: *велюте* и *эспаньоль*, употребляются для заправки большинства бѣлыхъ и темныхъ французскихъ соусовъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Муки $\frac{1}{8}$ ф.	Бульону $1\frac{1}{2}$ —2 стакана.
Масла $\frac{1}{8}$ ф.	Шампиньоновъ $\frac{1}{8}$ ф.

Приготовить горячую бѣлую пассеровку, развести ее куринымъ или телячьимъ бульономъ, прибавить мелко рубленные очищенные шампиньоны или же по вкусу шампиньонной эссенции, высадить соусъ до густоты сметаны, почаще снимая накипь, процѣдить черезъ салфетку, прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ отварной телячьей грудкѣ, отварной курицѣ, а также служитъ основой многихъ бѣлыхъ французскихъ соусовъ въ особенности въ томъ случаѣ, когда подъ рукой нѣтъ крѣпкаго консоме.

Соусъ эспаньоль.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Муки $\frac{1}{8}$ ф.	Эссенція изъ шампиньоновъ
Масла $\frac{1}{8}$ ф.	или трюфелей по вкусу (см.
Краснаго бульону $1\frac{1}{2}$ —2 ст.	выше стр. 106).
или соку изъ-подъ жаркаго.	

Приготовить красную пассеровку, развести ее кипящимъ краснымъ бульономъ или мяснымъ консоме, или еще лучше сокомъ отъ жаркаго изъ говядины или телятины, изжаренной натурально; прибавить эссенцію изъ шампиньоновъ или трюфелей, высадить до густоты сметаны, снимая все время накипь, процѣдить черезъ кисею и употреблять для заправки темныхъ французскихъ соусовъ. Эспаньоль самостоятельнымъ соусомъ подается въ рѣдкихъ случаяхъ.

Примѣчаніе. Озваченные соусы (велюте и эспаньоль) можно заготовить въ большомъ количествѣ, хранить ихъ покрытыми въ каменной посудѣ и употреблять по мѣрѣ надобности. Въ особенности эти соусы необходимо имѣть въ запасѣ на большихъ кухняхъ и тамъ, гдѣ часто приготавливаются блюда французской кухни.

Холодные блюда.

Общая правила и указания относительно приготовления холодных блюд.

Холодные блюда готовятся из мяса домашних животных, домашней птицы, дичи и рыбы и подаются преимущественно к ужину, или как закуска, а также вторым блюдом, после супа, к обеду и иногда на завтрак. Некоторыми же холодными блюдами украшают пасхальный или рождественский стол, например: окорок ветчины, поросенок, фромаж из дичи, галантин, шофруа и др.

Многие из холодных блюд можно считать вполне экономическими, так как для них не покупается специальная провизия, а берутся продукты, оставшиеся от вчерашнего обеда или ужина. К экономическим блюдам можно отнести различные винегреты, салаты, филе, заливные и проч. блюда.

Способы приготовления холодных блюд те же самые, как и горячих, с той лишь разницей, что совершенно сваренные, зажаренные или припущенные продукты подаются не горячими, а холодными.

Хотя все хорошо приготовленные блюда должны быть одинаково вкусны и в холодном состоянии, тем не менее некоторые из них именно в холодном виде становятся еще вкуснее. Другие же, наоборот, будучи остужены, принимают запах сала или же совершенно утрачивают вкус, свойственный им до тех пор, пока они горячи. Поэтому те

кушанья, при приготовлении которых существенную часть составляют растопленное масло или фритюр, не могут быть вкусны в холодном состоянии.

Одним из весьма важных условий приготовления холодных блюд является их гарнировка, для которой служат ланшик и разные гарниры из овощей и маринадов. Холодные блюда лучше всего заготавливать накануне, потому что они успеют хорошо остыть, лучше рѣжутся и на гарнировку их требуется меньше времени. Но, конечно, зимою их не следует на ночь оставлять в таком месте, где они могут замерзнуть, потому что тогда значительно ухудшатся во вкус.

Ланшик мясной или рыбный.

Приготовление ланшика см. стр. 18. Процѣженный ланшик обыкновенно застуживается и нарезается ровными ломтиками в виде кружочков или в форме разных фигурок, вырезанных от руки или сдѣланных выемками. Иногда же блюда украшаются измельченным ланшиком, для чего рубят его ножом на маленькіе кусочки; при этом следует замѣтить, что ланшик при рубке не нужно мѣшать: от этого он теряет прозрачность. Некоторые же блюда покрываются ланшиком в виде сѣтки. Для этого рубленый ланшик кладется в сдѣланный из вдвое сложенной восковой бумаги корнетъ (фунтик), изъ котораго его выдавливают тонкой струйкой на рыбу или мясо, назначенное для уборки, образуя полоски сначала в одномъ направленіи, а потомъ в другомъ, отчего получаются правильные четырехугольники, составляющіе ячейки сѣтки. Гарнировка производится на холодѣ, чтобы ланшик сейчас же застывал, иначе онъ распустится и не только не украситъ блюда, но придастъ ему непривлекательный видъ. В некоторыхъ случаяхъ, когда холодная блюда готовятся в форме, ланшикъ служитъ не только гарниромъ, но входитъ также въ составъ этихъ блюдъ, т. е. изъ заливныхъ продукты, положенные в форму. Ланшикъ лучше всего готовить накануне, чтобы хорошо застылъ, тогда удобно вырезать его различными фигурками.

Гарниры.

Большинство холодных блюд гарнируется зеленью, салатомъ и отваренными, остуженными овощами или кореньями, отточенными различными фигурками и вынутыми на различныя выемки. О приготовленіи зелени, овощей и кореньевъ см. отд. *зелень, овощи и коренья*.

Для гарнира рыбныхъ холодныхъ блюдъ, независимо отъ овощей и кореньевъ, кладутся очищенныя раковыя шейки, а также маринады, т. е. оливки, очищенныя винтомъ отъ косточекъ, корнишоны, нарѣзанные вѣромъ, и капорцы. Маринады вишенъ не употребляются на гарниръ, потому что окрашиваетъ другіе гарниры въ красный цвѣтъ и портитъ видъ блюда.

Соусы.

Ко всѣмъ холоднымъ блюдамъ подаются холодные соусы, преимущественно пикантные.

Посуда.

Въ тѣхъ случаяхъ, когда продукты, приготовляемые специально для холодныхъ блюдъ, застуживаются вмѣстѣ съ ланспикомъ, напримѣръ, заливное и проч., употребляется посуда, имѣющая въ серединѣ сквозное отверстіе для того, чтобы доступъ холода былъ всестороннѣе, отчего находящіеся въ посудѣ продукты могутъ равномернѣе застывать не только вокругъ наружныхъ, но и возлѣ внутреннихъ стѣнокъ посуды. Такая посуда (форма) называется рамкой.

Обращеніе съ формой.

Для того, чтобы готовое холодное блюдо легче вынималось изъ формы и края его не приставали къ послѣдней необходимо до употребленія смочить форму внутри холодной водой, а

передъ вынутіемъ изъ формы опустить ее на $\frac{1}{2}$ -минуты въ горячую воду или лучше выесто опусканія въ горячую воду обложить форму горячимъ полотенцемъ для того, чтобы ланспикъ не слишкомъ распустился.

Подача холодныхъ блюдъ.

Многія холодныя блюда для приданія имъ красиваго вида подаются на различныхъ постаментахъ или крустадахъ, какъ то: деревянныхъ обклееныхъ тѣстомъ или бумагой, рисовыхъ, картофельныхъ, изъ заварного тѣста и другихъ. Крустады бываютъ круглыя, продолговатыя и въ видѣ какой-нибудь фигуры: корзинки, лодки и проч. На крустадѣ обыкновенно подаютъ холодную рыбу, майонезъ, шофруа, филе, галантинъ и много другихъ блюдъ.

Общія правила для приготовления сладких блюдъ.

Сладкія блюда бывають холодныя и горячія. Холодныя сладкія блюда раздѣляются на застуживаемыя и замораживаемыя. Въ застуживаемыя блюда всегда прибавляется желатинъ.

Горячія сладкія блюда раздѣляются на варенныя и запеченныя.

Посуда. Для сладкихъ *холодныхъ* только *застуживаемыхъ* блюдъ, какъ наприимѣръ: желе, кремовъ, мусса и т. п., можно брать тонкія металлическія формы, но только съ отверстіемъ въ серединѣ, чтобы содержимое въ нихъ быстрое и ровнѣе застывало. Передъ употребленіемъ формы ее нужно смочить внутри холодной водой, чтобы остуженное въ ней при выкладываніи на блюдо хорошо отставало отъ краевъ.

Для приготовления же *замораживаемыхъ* блюдъ, т.-е. мороженого, парфе, каймака и т. п., форма должна имѣть толстыя мѣдныя стѣнки и плотно закрывающую ее крышку. Это необходимо для того, чтобы соль, которою посыпается ледъ при замораживаніи, не попала внутрь формы, отчего блюдо получитъ соленый вкусъ.

Точно также и для *горячихъ* сладкихъ блюдъ, которыя варятся на пару или запекаются въ печкѣ, употребляются толстыя формы, мѣдныя или каменные—огнеупорныя для того, чтобы содержимое ихъ равномернѣе проваривалось или пропекалось какъ съ краевъ, такъ и внутри, а не горѣло бы съ боковъ въ то время, когда внутри еще не успѣло прогрѣться.

Для горячихъ блюдъ форма всегда хорошо смазывается внутри масломъ, а иногда посыпается мукой или толчеными

сахарями, чтобы содержимое формы можно было свободно изъ нея вынуть.

Главнѣйшіе продукты. Основными продуктами какъ для холодныхъ, такъ и горячихъ сладкихъ блюдъ служатъ желтки, взбитые бѣлки, молоко или сливки, ягодные и фруктовые соки, пюре и сиропы, ароматическіе продукты и сахаръ. Специально же для холодныхъ, застуживаемыхъ сладкихъ, кромѣ того, входятъ въ составъ блюда желатинъ и иногда взбитыя сливки, а для горячихъ мучнистые продукты, мука или крупа и масло.

Взбиваніе бѣлковъ. Въ большинство сладкихъ блюдъ, за нѣкоторыми исключеніями, яйца кладутся не цѣликомъ, а всегда желтки отдѣляются отъ бѣлковъ, причемъ послѣдніе употребляются только взбитыми, потому что, будучи прибавлены въ такомъ видѣ, они придаютъ блюду пышность и легкость. Взбиваніе нужно производить, соблюдая слѣдующія условія:

а) при разбиваніи яицъ тщательно отдѣлить желтокъ отъ бѣлка и слѣдить, чтобы зародышъ его (бѣлый комочекъ) не остался въ желткѣ, потому что этотъ зародышъ содержитъ въ себѣ часть бѣлковой жидкости, а съ оставленіемъ его въ желткѣ онъ удерживаетъ съ собою много бѣлка;

б) желтки не должны попадать въ кастрюлю съ бѣлками, иначе послѣдніе плохо собою;

в) посуда для взбиванія должна имѣть высокія стѣнки и быть просторной (лучше всего брать кастрюлю) или, если есть, кондитерскій котелокъ; въ плоской же и узкой посудѣ очень неудобно взбивать, потому что пѣна отъ бѣлковъ будетъ выскакивать изъ посуды;

г) взбивать нужно металлическимъ вѣнчикомъ, а не деревянной вилкой или метелкой, какъ это принято, такъ какъ этими приборами бѣлки не взбиваются, а только смазываются, отчего получаются недостаточно пышными;

д) бѣлки всегда нужно взбивать холодными, потому что теплые бѣлки при взбиваніи отскакиваютъ водой и становятся жидкими;

е) при началѣ взбиванія бѣлки нужно растрясти, т. е. поднимать ихъ на вѣничкѣ, ударить послѣдній о край кастрюли. Это слѣдуетъ повторить нѣсколько разъ, чтобы бѣлки лучше поднялись. Самое взбиваніе нужно производить сначала мед-

ленно, а потомъ все быстрѣе и быстрѣе и, наконецъ, такъ, чтобы бѣлки въ кастрюлѣ вертѣлись колесомъ.

Готовность взбитыхъ бѣлковъ. Когда бѣлки достаточно хорошо взбиты, они должны держаться въ видѣ перышка на вѣнчикѣ, не спадая съ него.

Время взбиванія. Взбитые бѣлки не могутъ долго стоять: они отскакиваютъ водой и опадаютъ. Поэтому ихъ нужно взбивать передъ самымъ соединеніемъ съ другими продуктами. Если же бѣлки почему-либо взбиты раньше, чѣмъ слѣдовало, то, для сохраненія ихъ взбитыми въ теченіе нѣсколькихъ минутъ, нужно выставить на холодъ.

Соединеніе бѣлковъ съ другими продуктами. Взбитые бѣлки, будучи гораздо легче и нѣжнѣе всякихъ другихъ продуктовъ, вводятся въ нихъ, а не наоборотъ. Даже при соединеніи взбитыхъ бѣлковъ со взбитыми сливками кладутъ бѣлки въ сливки, потому что они легче сливокъ. Соединивъ взбитые бѣлки съ назначенными продуктами, всю массу осторожно размѣшиваютъ не кругомъ, а сверху внизъ, чтобы бѣлки не смялись. Исключеніе изъ этого общаго правила составляетъ приготовленіе заварного сладкаго, когда бѣлки соединяются съ какимъ-либо горячимъ пюре или сиропомъ (суфле, меренги и проч.). Въ этомъ случаѣ горячее пюре или сиропъ вливаются въ бѣлки, при чемъ для лучшаго соединенія всю массу продолжаютъ взбивать.

Взбиваніе сливокъ. Взбитыя сливки прибавляются въ различные холодныя сладкія блюда съ тою же цѣлью, какъ и взбитые бѣлки.

При взбиваніи сливокъ необходимо соблюдать слѣдующія условія:

- а) для взбиванія нужны густыя сливки;
- б) сливки и посуда, въ которой ихъ взбиваютъ, должны быть холодными, иначе сливки смасляются, т. е. собьются въ комочки масла, а не взобьются въ пѣну;
- в) взбиваніе должно производиться на льду или въ холодномъ мѣстѣ и такимъ же вѣнчикомъ, какъ и бѣлки; въ противномъ случаѣ не будутъ пышны;
- г) посуда должна быть глубокая и просторная по той же причинѣ, какъ и для взбиванія бѣлковъ;

д) готовныя взбитыя сливки должны держаться на вѣнчикѣ, не спадая; а на двѣ посуды, въ которой ихъ взбиваютъ, вовсе не должно оставаться жидкости; если же послѣдняя окажется хотя въ маломъ количествѣ, то взбитыя сливки нужно откинуть на сито, чтобы вся жидкость стекла съ нихъ прочь; въ противномъ случаѣ блюдо, въ составъ котораго входятъ эти сливки (кремъ, парфе, самбукъ и т. п.), можетъ сдѣлаться жидкимъ;

е) для того, чтобы сливки не опали и не сдѣлались жидкими, ихъ нужно взбивать передъ самымъ соединеніемъ съ назначеннымъ продуктомъ.

Ягодные и фруктовые сиропы и пюре. Ягодные и фруктовые сиропы и пюре бывають двухъ сортовъ, а именно: пюре, только-что приготовленныя изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ, и консервы, т. е. проваренныя сиропы и густыя пюре, которые уже заранее приготовлены съ сахаромъ. При употребленіи послѣднихъ, какъ болѣе сладкихъ, въ приготовляемое блюдо, холодное или горячее, сахару кладется меньше, чѣмъ при употребленіи пюре или сока изъ свѣжихъ ягодъ.

Клейкій и легкій сиропы. Сиропы, приготовляемые изъ сахара и воды для холодныхъ сладкихъ блюдъ: желе, мороженого и проч., бывають клейкіе и легкіе.

Клейкій сиропъ, который варится до такой степени, чтобы склеивалъ пальцы, употребляется специально для желе, причемъ, благодаря клейкости сиропа, вынутое изъ формы желе не разваливается и не теряетъ вида даже въ томъ случаѣ, если желатину положено меньше, чѣмъ слѣдуетъ.

Легкій сиропъ варится очень мало: ему даютъ вскипеть только одинъ разъ; онъ употребляется для различныхъ фруктовыхъ мороженыхъ, пуншевъ и проч. Послѣдніе нельзя приготавливать на клейкомъ сиропѣ оттого, что мороженое плохо замерзаетъ и остается жидкимъ.

Вообще нужно замѣтить, что чѣмъ больше въ мороженомъ сахара, тѣмъ оно медленнѣе и хуже замораживается.

Вкусные и ароматичные продукты. Продукты, прибавляемые въ различные сладкія блюда для вкуса или аромата, какъ то: ягодное или фруктовое пюре, сиропъ или сокъ, фи-сташки, миндаль, орѣхи, цедра апельсинная или лимонная и

т. п., всегда кладутся послѣ варки въ горячій сахарный сиропъ или лезонъ для того, чтобы вполне сохранили свой вкусъ и ароматъ. Исключеніе въ этомъ случаѣ составляетъ только ваниль, которая кладется во время варки; по варку въ это время лучше по возможности производить въ закрытой посудѣ, чтобы не испарялся ароматъ ванили.

Желатинъ. Желатинъ употребляется для тѣхъ холодныхъ сладкихъ блюдъ, которыя не замораживаются, а только застываютъ на холодѣ: кремъ, желе, самбукъ, муссъ и проч.

Отмачиваніе. Передъ употребленіемъ желатинъ отмачивается въ холодной водѣ, чтобы размякъ и быстрее растворился въ сиропѣ или въ кипяткѣ.

Отсушиваніе. Отмоченный желатинъ надо отсушить (хорошо отжать), чтобы вода не попала въ ту жидкость, въ которую прибавляется желатинъ.

Сортъ желатина. Высшій сортъ желатина, т. е. тонкій и прозрачный (экстра), нужно предпочитать низшему сорту, который имѣетъ меньше клейкости, а потому его нужно брать въ большемъ количествѣ, отчего портится вкусъ блюда.

Оттяжка. Если желатинъ употребляется для прозрачныхъ блюдъ, т. е. различныхъ желе, то послѣ соединенія сиропа съ желатиномъ, для достиженія прозрачности, желе должно оттягивать бѣлками или фильтровальной бумагой, или же распущенный желатинъ оттягивать отдѣльно и прибавлять его въ сиропъ совершенно уже прозрачнымъ; въ противномъ случаѣ желе замутится.

Если же готовятся непрозрачныя блюда, какъ-то: кремъ, самбукъ, бламанже, муссъ и проч., то оттягивать желатинъ не нужно.

Соединеніе желатина съ продуктами, имѣющими въ себѣ кислоту. Такъ какъ кислота ослабляетъ дѣйствіе желатина, то въ томъ случаѣ, когда его нужно вводить въ блюда, въ составъ которыхъ входятъ ягодные или фруктовые соки, шоре и сиропы, имѣющіе кислоту, нужно сначала соединить желатинъ съ сахарнымъ сиропомъ, и только послѣ этого прибавлять: сокъ, сиропъ или шоре, иначе желе, муссъ и проч. при подачѣ на столъ можетъ развалиться.

Соединеніе желатина со взбитыми сливками. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда нужно прибавить желатинъ во взбитыя сливки или въ какое-нибудь фруктовое пюре, то предварительно распустивъ его въ кипяткѣ, процѣживаютъ черезъ кисею и тогда вливаютъ тонкой струей, причеиъ дно посуды, въ которую вливается желатинъ, не должно быть очень холоднымъ; иначе желатинъ, упавъ на дно, сразу охладится и застынетъ, отчего получаются комки, которые портятъ готовый кремъ, муссъ и т. п. Въ посту для холодныхъ сладкихъ блюдъ вмѣсто желатина можно брать рыбій клей. Растворительный клей (агаръ-агаръ) см. по оглавл.

Провариваніе лезона. Если готовится не фруктовое, а сливочное мороженое или заварной кремъ, то лезонъ, т. е. желтки, сливки или молоко, служащія въ данномъ случаѣ основой, только провариваются до извѣстной густоты, но не кипятятся, потому что отъ кипѣнія, какъ извѣстно, желтки свертываются въ комочки.

Подкраска. Для подкрашиванія какъ холодныхъ, такъ и горячихъ сладкихъ блюдъ употребляются слѣдующія краски: индианная эссенція, карминъ бретонъ (прозрачный), кошениль и поджигъ, т. е. жженый сахаръ. Всѣ эти краски безвредны и не придаютъ никакого посторонняго привкуса.

Застуживаніе и замораживаніе. Сладкія блюда, приготовляемыя съ желатиномъ, обыкновенно только выносятся на холодъ или ставятся на ледъ на нѣсколько часовъ, пока совершенно застынутъ; приготовляемыя же безъ желатина нужно не только выносить на холодъ, но и засыпать форму мелко-колотымъ льдомъ, пережѣваннымъ съ солью, такимъ образомъ, чтобы формы совершенно не было видно. Когда кастрюля, въ которую поставлена форма съ мороженымъ, снаружи совершенно покроеется инеемъ, то это служитъ доказательствомъ того, что соли положено достаточно; въ противномъ случаѣ нужно еще прибавить соли.

Замазываніе крышки формы масломъ. Для всѣхъ замораживаемыхъ блюдъ края крышки формы замазываются несоленымъ масломъ и заклеиваются восковой бумагой, чтобы внутрь формы не попала соленая вода.

Соль для замораживанія. Для замораживанія нужно очень много соли, т. е. столько, чтобы ледъ былъ совершенно перебитъ съ нею, покрытъ ею, какъ снѣгомъ. Чѣмъ больше соли, тѣмъ скорѣе замерзнетъ мороженое, потому что соль, прибавленная ко льду, сильно понижаетъ окружающую температуру. Лучше всего брать каменную соль, т. е. крупную въ кристаллахъ. На каждый фунтъ льду кладется $\frac{1}{2}$ фунта соли.

Во время замораживанія необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы въ кастрюль, гдѣ стоитъ форма съ мороженымъ, не было много воды, а потому отъ времени до времени нужно ее сливать прочь; въ противномъ случаѣ вода эта можетъ попасть внутрь формы.

Выниманіе изъ формы. Формы, содержимое которыхъ приготовлено съ желатиномъ (кремъ, желе, муссъ и проч.), передъ подачей опускаются на $\frac{1}{2}$ минуты въ кипятокъ для того, чтобы края содержимаго отстали и оно свободно вышло изъ формы. Но не слѣдуетъ форму держать долго въ кипяткѣ: тогда желатинъ распустится, и все блюдо потеряетъ видъ.

Формы съ холодными сладкими, къ которымъ не былъ прибавленъ желатинъ, нельзя опускать въ кипятокъ, потому что тогда мороженое быстро растаетъ и опять станетъ жидкимъ. Поэтому послѣ вынутія изъ льда нужно только тщательно обмыть форму холодной водой, чтобы нигдѣ не осталось соли, и тогда уже, снявъ крышку, обводить кругомъ формы горячимъ пожомъ, послѣ чего изъ нея вынимается мороженое. Для большого же удобства форму передъ употребленіемъ можно выкладывать внутри писчей бумагой. Большинство холодныхъ сладкихъ застуживаемыхъ блюдъ, какъ-то: кремы, муссы, желе и проч., можно готовить наканунѣ, въ особенности въ лѣтнее время, когда они долго не застываютъ. Въ этомъ случаѣ удобнѣе ихъ застуживать въ каменныхъ, а не въ металлическихъ формахъ, отъ которыхъ блюда измѣняютъ цвѣтъ, что представляетъ вредъ для здоровья. Всѣ мороженныя, какъ фруктовые, такъ и приготовляемыя съ льезономъ, можно проварить наканунѣ и оставить до утра въ холодномъ мѣстѣ въ каменной посудѣ, а замораживать, конечно, нужно въ день подачи къ столу.

Общія правила приготовленія тѣста.

Основные продукты. Основой различныхъ сортовъ тѣста (не кондитерскаго) служатъ слѣдующіе продукты:

- 1) мука,
- 2) жидкость, въ видѣ воды, молока, сливокъ или вина,
- 3) сырые или вареные желтки или цѣльныя яйца,
- 4) масло коровье или растительное,
- 5) сметана,
- 6) взбитые бѣлки,
- 7) взбитыя сливки,
- 8) дрожжи.

Различіе сортовъ тѣста. Сорта тѣста различаются:

- a) по виду: 1) густое и 2) жидкое;
- б) по способу приготовленія: 1) кислое на дрожжахъ и 2) прѣсное безъ дрожжей.

Пропорція необходимыхъ продуктовъ. При приготовленіи всякаго тѣста необходимо соблюдать точную пропорцію всѣхъ продуктовъ, входящихъ въ его составъ, въ противномъ случаѣ тѣсто получится не надлежащаго сорта, а иногда бываетъ настолько испорчено, что нельзя исправить. Кромѣ того, уменьшать или увеличивать пропорцію продуктовъ нужно тоже соразмѣрно. Такъ какъ главнымъ основнымъ продуктомъ всякаго тѣста является мука, то, смотря по тому, во сколько разъ увеличивается или уменьшается пропорція муки противъ указанной въ рецептѣ, во столько же разъ нужно увеличить или уменьшить и пропорцію прочихъ продуктовъ (масла, яйца, воду и проч.).

Пропорція продуктів для тѣста опредѣляется:

- 1) вѣсомъ,
- 2) мѣрой,
- 3) густотой самого тѣста.

Для надобности кухни употребляются тѣста, извѣстныя подъ нижеслѣдующими названіями:

- 1) кислое,
- 2) прѣсное густое (крутое),
- 3) прѣсное жидкое,
- 4) сдобное,
- 5) слоеное,
- 6) заварное и
- 7) кляръ.

Нѣкоторыя изъ этихъ сортовъ тѣста имѣютъ еще разновидности, вследствие измѣненія пропорціи или же добавленія какихъ-либо продуктовъ.

Сорта муки. Для приготовления тѣста употребляется пшеничная мука, но предпочтительнѣе:

Мука конфетная—мелко размолотая, употребляемая для кислаго, прѣснаго-густого, прѣснаго-жидкаго и сдобнаго тѣста.

Мука французская, т. е. очень мелкая, тонкая и мягкая, самаго высшаго сорта; употребляется для тѣста: слоенаго, заварнаго и кляра, а также для вафель и трубочекъ, такъ какъ тѣста подъ этимъ названіемъ должны быть очень легкія и изысканнаго вкуса.

Просѣиваніе. Передъ приготовленіемъ муку необходимо просѣять, чтобы въ ней не было никакихъ постороннихъ продуктовъ (комковъ, камешковъ и проч.), которые могутъ испортить вкусъ и цвѣтъ тѣста.

Яйца. При приготовленіи какъ густого, такъ и жидкаго тѣста всегда лучше употреблять только желтки, а не яйца цѣликомъ, потому что бѣлки не въ вѣзбитомъ видѣ дѣлаютъ тѣсто твердымъ и тягучимъ, и притомъ оно скоро черствѣетъ. Если же бѣлки будутъ взбиты, то тѣсто станетъ легкимъ и пышнымъ. Вирочемъ взбитые бѣлки прибавляютъ только къ жидкому тѣсту, такъ какъ въ густомъ они все равно сомнутся. Исключеніемъ, когда яйца кладутся цѣликомъ, является заварное тѣсто патъ-ашу и нѣкоторыя тѣста въ кондитерскомъ производствѣ.

Масло. Масло лучше класть кускомъ въ твердомъ видѣ, какое бы тѣсто ни приготовлялось, жидкое или густое, потому что оно ощутительнѣе тогда на вкусъ и лучше соединяется съ тѣстомъ, не разжижая его.

Температура воздуха при приготовленіи тѣста. Различныя сорта тѣста приготовляются при различной температурѣ окружающаго воздуха. Такъ, напримѣръ: кислое тѣсто на дрожжахъ во все время приготовленія должно находиться въ теплой температурѣ; заварное требуетъ горячей температуры и приготовляется всегда на плитѣ. Тѣсто прѣсное-густое и жидкое готовится при обыкновенной температурѣ въ кухнѣ. Слоеное, сдобное и кляръ лучше готовить въ болѣе прохладной температурѣ.

Жиръ плиты и духового шкафа. Для различныхъ сортовъ тѣста требуется различный жаръ плиты или печки. Обыкновенно жаръ печи бываетъ трехъ родовъ:

1) *легкій*, когда брошенная въ печь горсть муки едва желтѣетъ:

2) *средній*, когда брошенная въ печь мука переходитъ въ желтый цвѣтъ, а черезъ 1—2 минуты темнѣетъ;

3) *горячій*, когда мука моментально обугливается. Если дно духового шкафа очень накаляется, то нужно положить на дно сначала кирпичи и на нихъ уже поставить листъ съ тѣстомъ, а если сильно накаляется верхъ шкафа, то тѣсто нужно накрыть толстой бумагой и не закрывать плотно дверцы шкафа.

Посуда. Для тѣхъ сортовъ тѣста, въ которые кладется много масла, какъ-то: слоеное, кисло слоеное, сдобное, паштетное и т. д., посуду нужно брать толстую; если вѣтъ въ домѣ жѣдныхъ листовъ или плафоновъ, то чугунную сковороду, но не тонкій жѣзвѣный листъ, на которомъ нижняя корка всегда подгораетъ.

Способы приготовленія, примѣняемые для различныхъ сортовъ тѣста. Ко всѣмъ перечисленнымъ сортамъ тѣста примѣняются три способа приготовленія для получения различныхъ пирожковъ, кулебякъ, паштетовъ и проч. блюдъ, а именно:

- 1) **варка**—исключительно для прѣснаго густого тѣста;
- 2) **жареніе**—для кислаго, нѣкоторыхъ сортовъ сдобнаго

тѣста, кляра и проч.; причемъ жареніе производится на маслѣ и во фритюрѣ, смотря по назначенію данного тѣста;

3) **запеканіе** или **печеніе**, которое наиболѣе распространено, применяется для тѣста: кислаго, сдобнаго, слоенаго, варнаго и проч.

Кислое тѣсто русское.

Правила приготовленія. Сначала приготовить жидкую опару такъ: всыпать въ горшокъ половину всего количества просѣянной муки и влить туда же разведенныя тепловатой водой дрожжи. Размѣшавъ хорошенько лопаточкой дрожжи съ мукой, закрыть горшокъ полотенцемъ и поставить опару подниматься въ теплое мѣсто на $\frac{3}{4}$ —1 часъ, смотря по температурѣ мѣста. Опары должна имѣть густоту средней сметаны. По прошествіи этого времени, когда опара поднимется, т. е. увеличится въ своемъ объемѣ въ $1\frac{1}{2}$ —2 раза, прибавить къ ней желтки, растертыя съ масломъ, и положить по вкусу соли, немного сахара, влить еще съ полъ-стакана или болѣе, смотря по густотѣ тѣста, теплаго молока или теплой воды и размѣшавъ хорошенько лопаточкой. Когда желтки и молоко хорошо соединятся съ опарой, то всыпать туда же оставшее количество муки, размѣшавъ сначала въ горшкѣ, затѣмъ выложить тѣсто на столъ или пирожную доску и выбить руками. Выбивать тѣсто нужно до тѣхъ поръ, пока оно совершенно не будетъ отстаивать отъ стола и рукъ. Послѣ выбиванія поставить тѣсто опять въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ —2 часа, по прошествіи которыхъ оно поднимется, и тогда употреблять его по назначенію. На каждый фунтъ муки полагаются 3 желтка, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 1 стаканъ воды, $\frac{1}{2}$ стак. молока, по щепоткѣ соли и сахару, дрожжей 5 золотн. (на 2 к.).

Объясненія и примѣчанія.

Время, нужное для подъема опары. Для кислаго тѣста опару всегда лучше заводить за нѣсколько часовъ до обѣда, а не наканунѣ, какъ дѣлаетъ большинство хозяекъ, желая этимъ

сдобности экономію на дрожжахъ. Положимъ, что опары, поставленной наканунѣ, требуютъ меньше дрожжей, но зато часто случается, что она перекисаетъ отъ долгаго нахожденія въ теплѣ, отчего и самое тѣсто получаетъ потомъ кислотный привкусъ. Лучше положить больше дрожжей для ускоренія подъема и получить хорошее вкусное тѣсто, чѣмъ съэкономить 1 или 2 копѣйки и получить перекисшее тѣсто, въ особенности, если семья небольшая и обѣдъ подается поздно. Другое дѣло, если тѣсто должно быть готово утромъ и опары заводится въ большомъ количествѣ, тогда, конечно, можно опару ставить съ вечера и то попозже.

Качество дрожжей. Дрожжи всегда нужно выбирать самаго хорошаго качества, иначе тѣсто скоро не поднимется, хотя бы ихъ было положено въ достаточномъ количествѣ. Хорошія свѣжія дрожжи всегда мягки и имѣютъ пріятный спиртовой запахъ, палеваы цвѣтъ; дрожжи залежавшіяся всегда бываютъ сухи и пахнутъ затхлостью.

Количество дрожжей. Чѣмъ сдобнѣе дѣлается тѣсто, тѣмъ больше берется дрожжей, потому что малое количество ихъ не можетъ поднять большой сдобы, а плохо выходящееся тѣсто всегда бываетъ невкусно и тяжело. Но однако также не слѣдуетъ класть очень много дрожжей, тѣсто можетъ перекинуть; нужно придерживаться извѣстной пропорціи. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ, напримѣръ, на дачахъ, не всегда представляется возможность достать дрожжи, почему ихъ приходится закупать въ большомъ количествѣ, и для лучшаго сохраненія прессованныя дрожжи нужно разводить водой и держать въ бутылкахъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Сода. Въ тѣхъ случаяхъ, когда опары или тѣсто почему-либо плохо поднимаются, можно прибавить немного соды, разведенной въ тепловатой водѣ—это ускоряетъ подъемъ тѣста.

Температура воды для дрожжей. Дрожжи всегда нужно разводить въ тепловатой водѣ (градусовъ 30), но не въ горячей и не холодной. Въ горячей водѣ дрожжи могутъ завариться и потерять силу подъема, а растворенныя въ совершенно холодной водѣ замедляютъ подъемъ.

Молоко для опары. Для полученія болѣе сдобнаго тѣста опару можно ставить не на водѣ, а на молокѣ; послѣднее без-

рется въ такомъ же количествѣ, какъ и вода, и такой же температуры.

Густота опары. Опара для тѣста должна быть такой густоты, какъ средняя сметана. Если мука очень сухая, то, конечно, воды или молока приходится брать больше, а если мука сырая—меньше. Чѣмъ гуще опара, тѣмъ скорѣе она поднимается.

Температура для поднятія опары. Опара должна подходить, т. е. подниматься, въ *тепломъ* мѣстѣ, но только не въ горячемъ. Въ холодной температурѣ она плохо поднимается, потому что броженіе идетъ медленно, а отъ горячей температуры дрожжевые грибки теряютъ свою силу. Опара должна непременно хорошо выходиться, иначе не получится хорошее тѣсто—оно будетъ тягучее, не рыхлое.

Конецъ подъема опары. Для полученія хорошаго кислаго тѣста необходимо уловить моментъ конца подъема опары, который наступаетъ тогда, когда поднимавшаяся опара начинаетъ понемногу опускаться. Такимъ образомъ опредѣляется точность подъема какъ самой опары, такъ и подъема тѣста, поставленнаго подниматься вторично.

Сдоба. Сдоба, т. е. масло и желтки, кладутся въ опару въ то время, когда она уже поднялась, но не тогда, когда ее только заводятъ, потому что сдоба своею тяжестью не дастъ возможности дрожжамъ поднять опару до надлежащей степени. Класть въ тѣсто очень много сдобы тоже не годится, потому что отъ этого оно будетъ плохо подниматься и выйдетъ тяжелымъ.

Соль и сахаръ. Соль и сахаръ кладутся уже въ поднимающуюся опару, а не тогда, когда ее ставятъ, потому, что они замедляютъ подъемъ.

Выбиваніе. Для полученія рыхлаго легкаго тѣста его необходимо хорошо выбивать. Самое выбиваніе лучше производить прямо на столѣ или на пирожной доскѣ, чѣмъ въ горшкѣ, потому, что стѣнки послѣдняго препятствуютъ правильному выбиванію. Когда тѣсто достаточно хорошо выбито, то оно должно свободно отставать отъ рукъ и стола. Если же готовится жидкое кислое тѣсто, то, конечно, нужно выбивать его въ горшкѣ.

Вторичный подъемъ тѣста. Послѣ прибавленія въ опару сдобы тѣсто должно еще разъ подняться вмѣстѣ съ нею. въ противномъ случаѣ оно не будетъ пышно и легко.

Готовность подъема тѣста. Готовность подъема тѣста опредѣляется такъ же, какъ и готовность подъема опары.

Жаръ печки. Кислое тѣсто всегда печется въ среднемъ жару духового шкафа, а если на плитѣ, то въ кипящемъ, раскаленномъ фритюрѣ или маслѣ.

Назначеніе кислаго тѣста. Изъ кислаго тѣста приготавливаются различные пирожки и кулебяки.

Листъ. Для кислаго тѣста листъ всегда смазывается масломъ.

Примѣчаніе. Русское кислое тѣсто лучше употреблять для жидкихъ печеній, которыя пекутся въ формахъ, какъ-то: бабы, блины, оладьи и проч., а французское—для кулебякъ, пирожковъ, булокъ и проч.

Французское кислое тѣсто (бришное).

Правила приготовления. Распустивъ дрожжи въ тепловатой водѣ, отвѣсить половину или третъ всего количества муки, высыпать ее на столъ или доску, сдѣлать въ серединѣ углубленіе (*fontaine*, какъ называютъ французы), вылить туда разведенныя дрожжи и замѣсить сначала ножомъ, а потомъ руками, довольно густое тѣсто (на $\frac{1}{2}$ ф. муки $\frac{1}{2}$ стакана воды). Вымѣсивъ тѣсто (опару) до гладкости, т. е., чтобы не было въ серединѣ тѣста комковъ отъ непромѣшанной муки, сдѣлать кругомъ его ножомъ надрѣзы, опустить въ кастрюлю съ теплою водой и дать подняться. Пока опара поднимается, приготовить самое тѣсто отдѣльно изъ остальной муки такъ: высыпать остальную муку на столъ, положить туда же по щепоткѣ соли и сахару, сдѣлать въ серединѣ муки углубленіе, положить туда желтки, влить полъ-стакана тепловатого молока, размѣнать сначала желтки съ молокомъ, а затѣмъ съ частью муки такъ, чтобы получилась густота кашки. Послѣ того, взявъ столовое масло, отколеровать его въ сѣтенинкѣ до красноватаго цвѣта (какъ французы называютъ *noisette*, т. е. орѣхъ). Когда масло

хорошенько отколелуется, снять съ него пѣну и немного остудить. Какъ только опара поднимется, т. е. черезъ 15—20 минутъ всплыветъ на поверхность воды, вынуть ее шумовкой изъ воды, смѣшать съ тѣстомъ, которое приготовлено на столѣ; вылить туда же отколерованное масло или же положить масло въ твердомъ видѣ кускомъ и выбить руками, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ и стола; тогда его положить въ горшокъ и поставить въ теплое мѣсто на 1½—2 часа, какъ и обыкновенное кислое тѣсто. Пропорція всѣхъ продуктовъ берется та же самая, какъ и для русскаго кислаго тѣста.

Объясненія и примѣчанія.

Преимущество французскаго кислаго тѣста. Описанный сейчасъ французскій способъ приготовления кислаго тѣста мы предпочитаемъ обыкновенному русскому способу потому, что французское тѣсто не имѣетъ того кислотатаго вкуса, который почти всегда замѣчается въ рускомъ ситномъ хлѣбѣ. Объясняется это тѣмъ, что французское кислое тѣсто поднимается гораздо быстрее въ сравненіи съ русскимъ, а потому и не успѣваетъ закиснуть. Обыкновенная русская жидкая опара поднимается полтора часа, а то и больше, тогда какъ опара для бріюннаго тѣста поднимается 15—20 минутъ.

Густота опары. Для французскаго кислаго тѣста всегда готовится густая опара въ виду того, что она опускается въ воду; жидкая же опара смѣшается съ водой.

Надрѣзы на опарѣ. На приготовленной опарѣ дѣлается кругомъ нѣсколько надрѣзовъ для того, чтобы воздухъ проникалъ быстрее внутрь ея и такимъ образомъ способствовалъ скорѣйшему ея подъему.

Опредѣленіе подъема опары. Готовая густая опара должна подняться наверхъ и сдѣлаться рыхлой, тогда какъ только что приготовленная опара всегда падаетъ на дно. Поэтому готовность подъема французской опары опредѣлить гораздо легче, чѣмъ предѣлъ подъема русской опары.

Температура воды для опары. Опару не слѣдуетъ опускать въ очень горячую воду, — дрожжи могутъ завариться и опара не поднимется.

Молоко. Если желаютъ имѣть болѣе сдобное тѣсто, то опару для подъема кладутъ не въ воду, а въ теплое молоко.

Вниманіе опары изъ воды. Для того, чтобы выстѣть съ опарой въ тѣсто не попала вода, нужно вынимать опару изъ воды шумовкой.

Желтки. Желтки, прибавляемые въ тѣсто, необходимо сначала смѣшать съ молокомъ, а потомъ уже съ мукою, чтобы въ тѣстѣ не образовались комки.

Отколерованное масло. Отколерованное масло прибавляется въ тѣсто для приданія ему лучшаго вкуса. Масло должно имѣть только красноватый, но отнюдь не коричневый цвѣтъ, потому что тогда тѣсто будетъ имѣть некрасивый темный цвѣтъ и, кромѣ того, горьковатый привкусъ. Если масло недостаточно чисто и въ немъ попадаютъ крупинки, то его необходимо процѣдить и тогда уже вводить въ тѣсто. Изъ бріюнное тѣсто можно класть не въ отколерованномъ видѣ, а кускомъ, какъ и въ русское тѣсто.

Примѣчанія. Всѣ остальные правила, относящіеся къ приготовленію бріюннаго тѣста, тѣ же, что и для приготовления русскаго кислаго тѣста. При приготовленіи бріюннаго тѣста можно не заготовлять отдѣльно на столѣ сдобу (желтки съ молокомъ и мукой), а прямо, когда опара поднимется, то слить воду, положить туда всю сдобу, какъ въ русское тѣсто, размѣшать, а потомъ выложить на столъ и выбивать. Если кислое тѣсто предназначается для пирожковъ, которые хотятъ жарить во фритюрѣ, то пропорцію масла и желтковъ можно уменьшить. Въ этомъ случаѣ на 1 ф. муки достаточно положить ¼ ф. масла и 2 желтка. Въ тѣхъ случаяхъ, когда кислое тѣсто должно быть готово рано утромъ или къ завтраку, какъ, напримеръ, кулебяка, ватрушка и проч., его можно сдѣлать накануне; и когда оно поднимется со сдобой, то осадить его, чтобы ошло, и вынести въ прохладное мѣсто, покрывъ полотенкомъ. На другой день утромъ, часа за 1—1½ до времени печенія, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Если тѣсто за ночь не замерзло, то оно быстро поднимется.

Тѣсто для блинчиковъ.

Правила приготовления. Отбить въ кастрюлю желтки, развести ихъ всѣмъ количествомъ молока. Въ отдѣльную кастрюлю всыпать все количество муки (лучше французской) и развести ее понемногу молокомъ, смѣшаннымъ съ желтками, прибавить туда же по щепоткѣ соли и сахару, растопленное масло и размѣшивать, а передъ печеніемъ блинчиковъ прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ. Это тѣсто употребляется для прѣсныхъ блинчиковъ, которые или подаются самостоятельнымъ блюдомъ или употребляются для приготовления пирожковъ, сладкихъ блюдъ, а также на подстилку подъ фаршъ для московской кулебяки. На $\frac{1}{2}$ ф. муки идетъ 2 яйца, 1 стол. ложка масла, 1 б. молока, соли и сахару по щепоткѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Разведеніе муки молокомъ. При разведеніи муки молокомъ послѣднее нужно вливать не сразу, а постепенно, размѣшивая муку лопаточкой или вѣнничкомъ, иначе въ тѣстѣ могутъ образоваться комки.

Густота тѣста. Тѣсто для блинчиковъ должно имѣть густоту жидкой сметаны (стекает съ лопаточки въ видѣ жидкой массы); въ противномъ случаѣ получаются толстые блинчики, которые плохо пропекутся, а потому будутъ сырыми внутри.

Масло прибавляется въ тѣсто для того, чтобы блинчики выходили тоньше.

Поправки. Если въ тѣстѣ образуются комки, то его можно исправить, процѣдивъ черезъ частое сито.

Разбавленіе молокомъ. Если получилось очень густое тѣсто, то его можно разбавить молокомъ.

Крутое прѣсное тѣсто.

Правила приготовления. Просѣять муку на столъ, сдѣлать въ срединѣ углубленіе въ видѣ колодца, положить туда соли, отбить желтки, прибавить къ нимъ кусочекъ масла со

столовую ложку для того, чтобы тѣсто тоньше раскатывалось, влить холодной воды и размѣшивать осторожно ножомъ. Когда желтки соединятся съ водой, то начать ихъ постепенно соединять съ мукой сначала ножомъ, а потомъ вымѣсить тѣсто руками до гладкости, т. е. чтобы не тянулось при разрываніи за ножомъ и не имѣло въ срединѣ комковъ. Это тѣсто употребляется для лапши, для пельменей, колдуновъ, ушковъ, варениковъ и проч. Въ тѣхъ случаяхъ, когда нужно получить крутое тѣсто, берутъ меньше воды. На 1 ф. муки идетъ 3 желтка, 1 стол. ложка масла и 1 стаканъ воды.

Сдобное разсыпчатое тѣсто.

Правила приготовления. Высыпать на столъ пшеничную муку, сдѣлать въ срединѣ ямку такъ, чтобы мука получила видъ колодца. Въ средину колодца положить сметану, желтки и по вкусу соли, размѣшивать сначала желтки со сметаной ножомъ, а затѣмъ уже соединить ихъ съ частью муки, тоже ножомъ. Когда желтки и сметана хорошо соединятся съ мукой и получится тѣсто густотою какъ жидкая кашлица, положить въ нее холодное столовое масло кускомъ, смѣшать его сначала съ тѣстомъ, а затѣмъ уже съ остальной мукой, вымѣсить все до гладкости такъ, чтобы при разрываніи тѣсто не тянулось за ножомъ и не имѣло бы комковъ. Полученное такимъ образомъ сдобное тѣсто вынести на холодъ на $\frac{1}{4}$ часа. Это тѣсто употребляется для ватрушекъ, курника, пироговъ, пирожковъ и проч. На 1 ф. муки идетъ $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны и 3 желтка.

Объясненія и примѣчанія.

Мѣсто для приготовления тѣста. Сдобное тѣсто всегда слѣдуетъ готовить на столѣ, а не въ чашкѣ или горшкѣ, потому что на столѣ или на доскѣ гораздо удобнѣе соединить муку съ желтками, сметаной и масломъ, чѣмъ въ горшкѣ или въ чашкѣ. Все эти продукты при смѣшиваніи ихъ ножомъ съ мукой равномерно и быстро распределяются въ послѣдней,

отчего получается гладкое, ровное тѣсто безъ комковъ. При мѣшаніи тѣста въ горшкѣ или чашкѣ этого достигнуть труднѣе.

Соединеніе желтковъ со сметаной. Для того, чтобы въ тѣстѣ не попадались кусочки желтковъ, ихъ всегда нужно сначала соединить со сметаной, а потомъ уже съ мукой.

Масло. Масло кладется въ то время, когда желтки и сметана уже соединены съ частью муки. Поступаютъ такъ потому, что при такомъ способѣ масло быстрѣе соединяется съ мукой. Это же необходимо по той причинѣ, что чѣмъ быстрѣе дѣлаютъ тѣсто, тѣмъ оно выходитъ иѣжнѣе и рассыпчатѣе, а чѣмъ дольше его мѣсятъ, тѣмъ оно выходитъ грубѣе и тверже. Масло всегда кладется кускомъ и холодное, а не распущенное, потому что отъ распущеннаго масла тѣсто становится жирнымъ, жидкимъ и даже ломается.

Листъ. Для сдобнаго тѣста листъ всегда посыпается только мукой, а масломъ не смазывается.

Поправки.

Исправленіе жирнаго тѣста. Если въ тѣсто положено слишкомъ много масла или его долго мяли и приготавливали въ тепломъ мѣстѣ, отчего оно получаетъ некрасивый цвѣтъ, становится жирнымъ и ломается, то его можно исправить, прибавивъ немного воды или холоднаго молока; тогда оно получитъ связь и не будетъ разваливаться.

Исправленіе твердаго тѣста. Если въ тѣсто положено мало масла или сметаны, отчего оно дѣлается твердымъ, то его можно исправить, прибавивъ 1 столовую ложку сметаны и проработавъ немного.

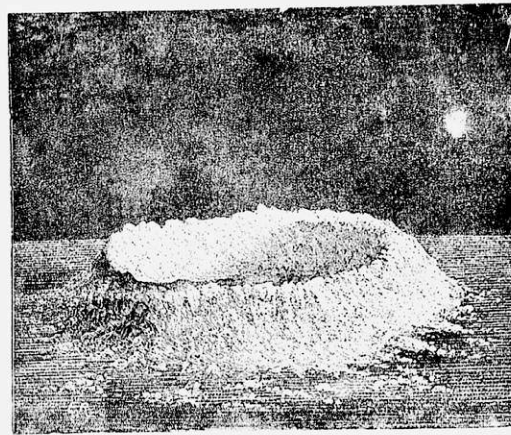
Паштетное тѣсто.

Паштетное тѣсто, т. е. употребляемое для паштетовъ, отличается отъ сдобнаго рассыпчатаго тѣмъ, что вмѣсто сметаны въ него вливается холодная вода (около стакана на 1 ф. муки); пропорція остальныхъ продуктовъ и самый способъ приготовления остаются тѣ же самыя, что и при приготовленіи рассыпчатаго сдобнаго тѣста. Къ разновидностямъ сдобнаго тѣста

также принадлежатъ и рубленое тѣсто, которое не промѣшивается руками, а рубится ложкомъ на столѣ или въ чашкѣ съчкой. Пропорція продуктовъ для рубленнаго тѣста одна и та же, что и для сдобнаго тѣста.

Англійское сдобное тѣсто.

Англійское сдобное тѣсто, употребляемое для покрыванія бефъ-пай и другихъ блюдъ при запеканіи, отличается отъ сдобнаго рассыпчатаго тѣмъ, что вмѣсто масла въ него кла-



Холодець изъ муки.

дятся телячій или воловій почечный жиръ въ такомъ же количествѣ какъ и масло. Вмѣсто же сметаны—холодная вода въ такомъ количествѣ, какъ и для паштетнаго тѣста. Почечный жиръ отдѣляется отъ пленки и измельчается съ прибавленіемъ малаго количества воды. Если англійское сдобное тѣсто не запекается въ печкѣ, а варится въ кипяткѣ (натуральный англійскій бефъ-пай), то въ него кладутъ не желтки, а яйца цѣлымъ (на 1 ф. муки 3 штуки яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. жиру и 1 стак. воды).

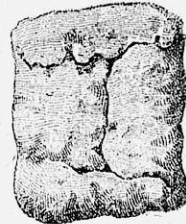
Полусдобное тѣсто.

Полусдобное тѣсто отличается отъ сдобнаго разсыпчатаго тѣмъ, что для него берется масла въ меньшемъ количествѣ, а именно: на 1 фунтъ муки $\frac{1}{4}$ ф. масла, а сметана замѣняется водой, какъ и для паштетнаго тѣста, или молокомъ. Полусдобное тѣсто употребляется иногда для приготовления мелкихъ пирожковъ.

Слоеное тѣсто.

Способъ приготовления. Взявъ лучшей французской муки, просѣять ее черезъ сито на столъ или на пирожную доску и придать ей форму колодца, сдѣлавъ въ срединѣ углубленіе. Затѣмъ отмѣрить одинъ стаканъ, средней величины, холодной воды и начать вводить ее постепенно въ сдѣланное углубленіе. Когда вся вода влита въ средину колодца, положить, по вкусу, соли и начать осторожно соединять ножомъ муку съ водой, стараясь не нарушить цѣлости колодца, такъ какъ тогда вода можетъ вылиться изъ него. Соединивъ муку съ водой ножомъ настолько, чтобы тѣсто получило густоту сметаны, начать продѣлывать, т. е. мѣсить его руками до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ гладкое внутри (безъ комковъ) и не будетъ тянуться за ножомъ. Если тѣсто совершенно гладкое и ровное какъ снаружи, такъ и внутри и комковъ не имѣетъ, то вынести его на холодъ на четверть часа, прикрывъ полотняцею. Если же тѣсто недостаточно густо или плохо вымѣшано, то продѣлывать его до гладкости и тогда уже выносить на холодъ, а не оставлять съ комками. Пока тѣсто будетъ остывать на холодѣ, взять тоже 1 ф. хорошаго столоваго, мызнаго масла или сливочнаго, промыть его въ холодной водѣ, завернуть въ полотенецъ и вынести на холодъ, пока совершенно застынетъ. Когда тѣсто и масло хорошо застынутъ, то, раскатавъ тѣсто кружкомъ, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, положить на средину кружка масло, придавъ ему приблизительно такую же форму, какъ и тѣсту, только немного меньшей величины, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Положивъ масло, защипать тѣсто въ видѣ пи-

рога и затѣмъ раскатать потоньше, чуть-чуть посыпавъ мукой сложить вдвое, сравнявъ хорошенько края скалкой и вынести на холодъ минутъ на десять или же, если тѣсто холодное, раскатать еще разъ по длинѣ такъ, чтобы при раскатываніи заложенный край приходился съ праваго бока, опять сложить вдвое и вынести на холодъ уже не на десять, а на двадцать или на двадцать пять минутъ. Затѣмъ опять раскатать два раза и вынести на холодъ. По прошествіи 20 минутъ раскатать еще два раза,



Слойка, сложенная конвертомъ по наломаніи въ нее масла.

опять вынести на холодъ. Такимъ образомъ получится тѣсто, раскатанное шесть разъ ($2 \times 3 = 6$). Черезъ 20 минутъ принести тѣсто съ холода и раскатать послѣдній седьмой разъ уже такой толщины, какая требуется, но больше уже не складывать. На 1 ф. муки берется 1 ф. масла и 1 стаканъ воды.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ муки. Для слоенаго тѣста необходимо брать самую высокій сортъ пшеничной муки (французскую). Чѣмъ лучше мука, тѣмъ вѣжнѣе и пынѣе выходитъ слойка. За неизмѣнимъ муки высшаго качества, т. е. когда слойку приходится дѣлать изъ крупчатки, въ тѣсто для лучшаго подъема можно прибавить ложку коньяку, водки или лимоннаго сока.

Температура воды. Воду для слоенаго тѣста слѣдуетъ брать всегда холодную, а не теплую, потому что тѣсто должно имѣть холодную температуру. Для этой цѣли, замѣсивъ, его ставить на нѣкоторое время въ холодное мѣсто или даже на ледь.

Продѣлываніе тѣста. Продѣлывая тѣсто руками, не слѣдуетъ его долго мять. Долго мѣшаное тѣсто всегда дѣлается крутымъ, тягучимъ и получаетъ сѣрватый цвѣтъ. Слойка, приготовленная изъ такого «замученнаго», т. е. замятаго тѣста, рѣдко выходитъ удачной. Для того, чтобы мука хорошо пропиталась и соединилась съ водою, всегда слѣдуетъ дать тѣсту спокойно вылежаться нѣкоторое время, а не класть въ него сразу масло.

Пропорція муки и масла. Для слоенаго тѣста мука и масло всегда берутся въ одинаковой пропорціи, т. е. на каждой фунтъ муки идетъ фунтъ масла. Если масла берутъ меньше, напримѣръ, на 1 ф. муки $\frac{1}{2}$ ф. или $\frac{3}{4}$ ф. масла, то получается тѣсто не слоеное, а полуслоеное.

Температура масла и тѣста. Для слойки какъ масло, такъ и тѣсто должны быть обязательно холодными, иначе тѣсто выйдетъ не слоенымъ, а сдобнымъ. Объясняется это тѣмъ, что холодное масло обволакиваетъ муку только снаружи и потому отдѣляетъ слои, а теплое впитывается въ муку, отчего тѣсто дѣлается жирнымъ и слои не отдѣляются. По той же причинѣ во время приготовления тѣста должно держать на холоду. Лѣтомъ, когда масло всегда бываетъ мягче, чѣмъ зимою, и тѣсто дѣлается менѣ крутымъ, чтобы удобнѣе было раскатывать.

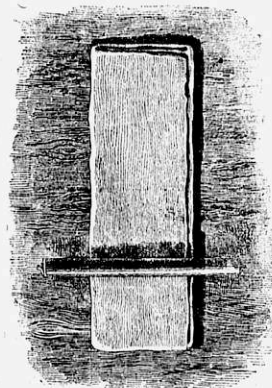
Отсушиваніе масла. Нужно еще замѣтить, что для слойки масло берется не только холодное, но совершенно отсушенное отъ воды. Это тоже необходимо принять во вниманіе, потому что мокрое масло не будетъ отдѣлять слоевъ.

Слоеніе тѣста. Въ то время, когда тѣсто начинаютъ слоить, т. е. кладутъ на него масло, его не слѣдуетъ очень тонко раскатывать, потому что тонкое тѣсто прорывается и масло выходитъ наружу; а отъ этого получается сухая и грубая слойка.

Положивъ масло въ тѣсто, не слѣдуетъ, защищая послѣднее пирогомъ, складывать въ нѣсколько разъ, потому что отъ этого тѣсто получаетъ неодинаковую толщину, и слои масла неравномѣрно распределяются въ немъ. Въ виду этого, защищая тѣсто, нужно наблюдать за тѣмъ, чтобы края его только сходились другъ съ другомъ, а не находили одинъ на

другой. Какъ тѣсто, такъ и масло, положенное на него, должно быть вездѣ одинаковой толщины, иначе тѣсто будетъ плохо раскатываться.

Раскатываніе въ одну сторону. Тѣсто, уже заслоенное масломъ, всегда слѣдуетъ катать и складывать въ одну, а не въ равныя стороны. Для того, чтобы не ошибаться, въ этомъ случаѣ всегда слѣдуетъ обращать вниманіе, съ которой стороны приходится загибъ тѣста. Если загибъ приходится сбоку пра-



Раскатываніе слойки вдоль.

вой руки дѣлающаго тѣсто, то, слѣдовательно, раскатываніе идетъ правильно. Если слоеное тѣсто катаютъ въ разныя стороны, то слои не будутъ отдѣляться одинъ отъ другого. При повторныхъ раскатываніяхъ, чѣмъ тоньше катаютъ тѣсто, тѣмъ оно получается легче, нѣжнѣе и выше поднимается.

Уравненіе скалкой. При раскатываніи слоенаго тѣста всегда нужно уравнивать края его скалкой и наблюдать за тѣмъ, чтобы оно имѣло вездѣ одинаковую толщину; тогда слойка выйдетъ пышной и слои будутъ хорошо отдѣляться.

Посыпаніе мукой. При раскатываніи слоенаго тѣста не слѣдуетъ подсыпать много муки: отъ этого оно дѣлается твердымъ.

Остуживаніе на льду. Для того, чтобы тѣсто быстрее охлаждалось и засгивало послѣ каждаго раскатыванія, его слѣдуетъ не только ставить на ледъ, но и сверху класть ледъ, конечно, предварительно покрывъ тѣсто чѣмъ-нибудь, чтобы ледъ, положенный сверху, не смачивалъ его, отчего тѣсто можетъ сдѣлаться мокрымъ. Дѣи болѣе быстрого охлажденія удобнѣе всего покрывать тѣсто какой-нибудь металлической посудой—блюдомъ, сотейникомъ и проч.

Определенное число раскатываній тѣста. Слоеное тѣсто слѣдуетъ раскатывать не болѣе шести разъ. Дальнѣйшее раскатываніе уже не приноситъ пользы, а скорѣе вредъ, потому что слои сдѣлаются слишкомъ тонкими и сольются другъ съ другомъ. Тѣсто, сложенное втрое, считается раскатаннымъ одинъ разъ, а сложенное вдвое, считается раскатаннымъ наполовину. Можно раскатывать тѣсто два раза подъ-рядъ безъ отдыха для сокращенія времени. Но раскатывать болѣе двухъ разъ въ одинъ приемъ нельзя, потому что слойка можетъ выйти не пышной.

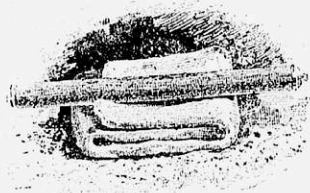
Предохраненіе корки отъ отпотѣванія. Если изъ слоенаго тѣста готовятъ не маленькіе пирожки, а большой пирогъ или кулебяку, то всегда слѣдуетъ на тѣсто класть сначала тоненькіе прѣсные блинчики, а затѣмъ уже на блинчики рядъ фарша. Это дѣлается для того, чтобы нижняя корка слоенаго тѣста не была мокрою, такъ какъ фаршъ всегда дѣлается сочнымъ, отчего корка отпотѣваетъ и дѣлается мокрой. Если же на тѣсто кладутся блинчики, а на нихъ уже фаршъ, то этого не случится. Въмѣсто блинчиковъ также можно положить какой-нибудь сухой фаршъ (рисъ, яйца, манную рассыпчатую кашу и проч.).

Приготовленіе листа. Для слоенаго тѣста никогда не слѣдуетъ смазывать листъ масломъ, потому что оно само по себѣ жирно. Всегда листъ смачиваютъ слегка водой.

Температура печи. Слоеное тѣсто непременно слѣдуетъ ставить въ очень горячую печьку для того, чтобы его сразу охватило жаромъ, а когда тѣсто достаточно поднимется и зако-

леруется, то сбавить жаръ до средней температуры. Если печь холодная, то масло, находящееся въ тѣстѣ, распускается и выходитъ наружу сквозь незапекшееся тѣсто; и наоборотъ, если печь горяча, то листъ остается совершенно сухимъ, потому что масло не распускается и не выходитъ изъ тѣста. Поэтому можно и хорошо приготовленную слойку испортить въ холодной печкѣ и наоборотъ,—посредственное тѣсто исправить въ горячей печкѣ.

Просушиваніе тѣста. Послѣ того, какъ поставленное въ печь тѣсто зарумянится и поднимется, можно сбавить жаръ,



Слойка, сложенная одинъ разъ.

чтобы оно не сгорѣло, но между тѣмъ хорошо просохло, иначе опадетъ и будетъ сырое внутри.

Накрываніе бумагой. Въ тѣхъ случаяхъ, когда печка бываетъ настолько горяча, что тѣсто начинаетъ сверху горѣть, а внутри еще остается сырымъ, можно сбавить немного жаръ или же накрыть тѣсто сверху бумагой.

Кисло-слоеное тѣсто.

- а) Для кисло-слоенаго тѣста берутся всѣ тѣ же продукты, которые указаны для приготовленія кислаго тѣста и въ томъ же количествѣ, за исключеніемъ масла, котораго при выбиваніи всего кладется $\frac{1}{8}$ ф. на 1 ф. муки.
- б) Когда же тѣсто подслаиваютъ, то, если оно приготовлено изъ 1 ф. муки, масла берется $\frac{1}{2}$ ф.

Правила приготовленія. Приготовить кислое тѣсто русское или бріошное. Когда тѣсто хорошо поднимается, раскатать

его толщиною около пальца, положить на средину холодное масло, защищать и раскатывать какъ натуральную слойку, но не шесть, а всего четыре раза. При раскатываніи кисло-слоеное тѣсто можно складывать не втрое, а четверо, такимъ образомъ: сначала загнуть тѣсто съ обѣихъ концовъ равной ширины такъ, чтобы концы какъ разъ сходились на срединѣ, а потомъ сложить еще вдвое.

Объясненія и примѣчанія.

Количество масла. Для подслаиванія кисло-слоенаго тѣста масла берется вдвое менѣе количества муки, т. е. на 1 ф. муки— $\frac{1}{2}$ ф. масла. Кромѣ того, при выбиваніи кислаго тѣста масло берется въ весьма маломъ количествѣ, а именно: на 1 ф. муки $\frac{1}{8}$ ф. масла, которое прибавляется въ тѣсто только для того, чтобы при выбиваніи оно лучше отставало отъ рукъ и стола.

Сортъ муки. Кисло-слоеное тѣсто можно дѣлать изъ крупчатки и изъ мягкой муки; послѣдняя даетъ болѣе нѣжное тѣсто съ лучшимъ отдѣленіемъ слоевъ.

Отличіе кисло-слоенаго тѣста отъ натуральной слойки. Кисло-слоеное тѣсто не можетъ быть настолько пышно и легко, какъ натуральная слойка, потому что оно имѣетъ меньше масла, отъ котораго главнымъ образомъ и поднимается слойка, но зато оно выдѣлѣе, т. е. стоитъ дешевле, чѣмъ настоящая слойка, и менѣе жирно. Поэтому рекомендуемъ это тѣсто для тѣхъ лицъ, которыя желаютъ получить экономію или не любятъ натурального слоенаго тѣста, находя его очень жирнымъ. Изъ кисло-слоенаго тѣста можно дѣлать кулебяку, пирожки и проч., но только не вол-о-ванъ, и вообще все то, что должно высоко подняться, нельзя дѣлать изъ кисло-слоенаго тѣста.

Приготовленіе накануне. Какъ натуральную слойку, такъ и кисло-слоеное тѣсто можно приготовить накануне, раскатавъ его четыре раза, а на другой день раскатать еще два раза. Особенно это удобно сдѣлать въ томъ случаѣ, если тѣсто предназначается къ завтраку. Чтобы тѣсто не засохло еще воздуха, его нужно тщательно завернуть въ салфетку и оставить до утра въ прохладномъ помѣщеніи.

Постное слоеное тѣсто.

Правила приготовленія. Первый способъ. Приготовить сначала прѣсное тѣсто изъ муки и воды, какъ и для натуральной слойки, и вынести его на холодъ. Прованское масло вылить въ глубокой ситейникъ, поставить послѣдній на ледъ и хорошенько застудить. Когда оно начнетъ густѣть, то растереть его въ одну сторону добѣла ложкой, застудить, какъ и обыкновенное масло, и дальше во всемъ поступать, какъ со скоромной слойкой.

Второй способъ. Постное слоеное тѣсто можно также приготовить еще инымъ способомъ, для котораго масло не нужно растирать добѣла, а только застудить масло до такой степени, чтобы оно обратилось въ крупинки. Когда масло застынетъ, то приготовить тѣсто такъ, какъ слоеное, т. е. придать муцѣ форму колодца, вылить въ углубленіе прованское масло, прибавить немного воды, соли и замѣсить, какъ всякое густое тѣсто. Затѣмъ застудить на холоду. Раскатывать и складывать, какъ натуральную слойку, шесть разъ.

Третій способъ. Приготовить прѣсное тѣсто, какъ указано выше, и когда начинать его раскатывать, каждый разъ смазывать кисточкой полузастывшимъ прованскимъ масломъ и послѣ того уже складывать втрое.

Итальянскій кляръ.

Правила приготовленія. Просѣять въ каменную чашку французскую муку, развести ее горячей водой, которая должна быть такой температуры, чтобы стаянъ возможно было держать въ рукѣ, не обжигая пальцевъ; хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить прованскаго масла и кусочекъ сливочнаго растопленнаго масла, по щепоткѣ соли, сахару и вторично хорошо размѣшать; передъ тѣмъ какъ жарить, положить взбитые бѣлки, размѣшать осторожно сверху внизъ, чтобы они не опали, и употреблять по назначенію. Въ это тѣсто обыкновенно обмакиваютъ кусочки рыбы, фрукты (яблоки, абрикосы и пр.), сладкіе корни и проч. и затѣмъ жарятъ во

фритюръ. На $\frac{1}{2}$ ф. муки идетъ $1\frac{1}{2}$ стол. ложки прованскаго масла, 4 бѣлка, 1 стаканъ воды и 1 чайн. ложка сливочнаго масла. Этотъ кляръ можно дѣлать съ однимъ прованскимъ масломъ, безъ прибавленія сливочнаго масла, въ особенности если то, что въ немъ жарятъ, не сразу подадутъ къ столу. Кляръ, приготовленный на одномъ прованскомъ маслѣ, остается долгое время сухимъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ кляра. Наилучшимъ изъ различныхъ сортовъ кляра считается «итальянскій», потому что въ готовомъ, изжаренномъ видѣ онъ всегда бываетъ легкій, сухой и хрустящій, что и составляетъ его отличіе; тогда какъ другіе сорта, напримѣръ, польскій кляръ—всегда мягкій, тяжелый и мокрый.

Сортъ муки. Чтобы получить иѣжный и легкій кляръ, необходимо брать высшего сорта муку, французскую, т. е. такую, какъ для слойки.

Прованское масло. Прованское масло, прибавляемое въ итальянскій кляръ, придаетъ ему сухость и пріятный хрустъ.

Взбитые бѣлки. Взбитые бѣлки, прибавляемые въ кляръ, даютъ ему легкость и пышность; но для того, чтобы они не опали, ихъ слѣдуетъ прибавлять въ тѣсто передъ самымъ жареніемъ и послѣ прибавки ихъ ставить кастрюлю съ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы тѣсто не нагревалось раньше жаренія.

Сахаръ. Не слѣдуетъ класть въ кляръ много сахару: отъ этого онъ быстро горитъ и, кромѣ того, дѣлается тяжелымъ.

Прибавка пива или вина. Иногда кляръ, вмѣсто воды, приготавливаютъ на пивѣ или же въ воду прибавляютъ немного коньяку или водки, чтобы лучше хрустѣлъ.

Назначеніе кляра. Въ кляръ можно готовить многіе продукты, какъ-то: мясо, рыбу, зелень и фрукты. Причемъ, если эти продукты очень тверды или крупны, какъ напр., телячьи ножки, земляная груша, отбивныя котлеты и проч., то ихъ предварительно слѣдуетъ сварить, припустить или изжарить, а если мягкіе, какъ, напр., рыба, яблоки и т. д., то можно обмакивать въ сыромъ видѣ въ кляръ. Они успѣютъ прожариться въ одно время съ тѣстомъ.

Заварное тѣсто пат-ашу.

Правила приготовленія. Отмѣривъ въ кастрюлю стаканъ растопленнаго масла, прибавить къ нему столько же холодной воды, щепотку соли и вскипятить. Когда масло закипитъ ключемъ, то всыпать сразу въ него все количество муки, $1\frac{1}{4}$ стакана, быстро размѣшивать лопаточкой просушить немного на плитѣ и составить на столъ. Въ полученное такимъ образомъ жидкое тѣсто начать прибавлять яйца дѣлкомъ, по одной штукѣ, и въ это время мѣшать лопаточкой, какъ только тѣсто начнетъ тянуться, прекратить прибавленіе яицъ и выбить еще немного лопаточкой. На указанное количество тѣста идетъ приблизительно 6—7 шт. яицъ. Это тѣсто употребляется для различныхъ пирожныхъ, а также для нѣкъ (клецокъ).

П а н а д а.

Если же въ тѣсто не прибавлять яицъ, то получится панада, которая прибавляется для связи или для исправленія въ нѣкоторые фарши, а также служитъ для исправленія испорченной кнели.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ муки. Для того чтобы это тѣсто выходило иѣжное и легкое, лучше брать французскую муку, какъ и для слойки.

Мѣра продуктовъ. Всѣ продукты должны отмѣриваться однимъ и тѣмъ же стаканомъ или чашкой, или формочкой. Если же размѣръ посуды, которою отмѣриваются продукты, будетъ не одинаковой величины, то тѣсто можетъ быть испорчено.

Молоко. Воду можно замѣнять молокомъ, но отъ него получаются болѣе тяжелое тѣсто, которое въ нѣкоторыхъ случаяхъ какъ, примѣръ, для пирожныхъ, не годится.

Масло нужно отмѣривать въ жидкомъ (растопленномъ) состояніи; если его отмѣривать въ твердомъ видѣ, то получится не одинаковая порція съ водой.

Прибавленіе муки. Муку должно всыпать въ кипящую жидкость, чтобы она сразу заварилась. Муки всегда берется на одну часть больше противъ масла и воды.

Яйца и пропорція ихъ. Яйца нужно класть въ горячее тѣсто, чтобы они проварились и не были сырыми. Для того, чтобы желтки не заварились въ комки, при прибавленіи яицъ, тѣсто нужно все время мѣшать лопаточкой, и, кромѣ того, не класть всея яйца сразу, а по одной штукѣ.

Пропорція яицъ опредѣляется тѣмъ, что тѣсто изъ жирнаго и ломающагося становится тягучимъ и пристаегъ къ лопаткѣ. Поэтому яйца нужно класть очень осторожно и все время слѣдить за тѣмъ, какъ измѣняется густота тѣста.

Ржаное тѣсто.

Ржаное тѣсто обыкновенно употребляется для замазыванія окороковъ, запекаемыхъ въ печкѣ, или же для замазыванія формъ и горшковъ, въ которыхъ запекается какое-либо жаркое.

Самый способъ приготовленія ржаного прѣснаго тѣста ничѣмъ не отличается отъ приготовленія прѣснаго крутого тѣста (см. стр. 132 настоящаго отдѣла) изъ пшеничной муки.

Терминологія кухни.

1. Вспрыснуть—облить немного какою-нибудь жидкостью.
2. Обланжирить—обварить, ошпарить, а иногда дать развѣ вскипѣть.
3. Крутой кипятокъ—вода, кипящая ключемъ.
4. Каркасъ—если птицы, то значитъ остовъ, состоящій изъ костей; если раковъ—верхняя скорлупа.
5. Пассеровка: а) *бѣлая*—мука, сильно подогрѣтая съ масломъ, но не измѣнившая своего цвѣта; б) *красная*—мука, поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ, употребляется для темныхъ соусовъ; в) *холодная*—мука, растертая на столѣ съ кускомъ масла.
6. Отсушить на бумагѣ—значитъ положить на бумагу зажаренный во фритюрѣ продуктъ, чтобы фритюръ впитался въ бумагу.

7. Затянуть—закрѣпить, положить штуку или дичь въ кипятокъ и отставить на край плиты, чтобы не кипѣло; применяется для того, чтобы закѣпить мясо.

8. Фритюръ—чистый жиръ безъ примѣси воды.

9. Брезъ—жиръ, снятый во время варки бульона, содержащій въ себѣ немного воды или бульона.

10. Маринадъ—маринованные въ уксусѣ огурцы, оливки, калорцы и проч. или же жидкій маринадъ, состоящій изъ уксуса, вина и приностей.

11. Масседуанъ—гарниръ изъ разныхъ сортовъ зелени и овощей, масседуанъ изъ фруктовъ—смѣсь изъ разныхъ фруктовъ.

12. Отскочить—когда сметана обращается въ расплавленное масло или часть взбитыхъ сливокъ или бѣлковъ обращается въ водянистую жидкость.

13. Проварить—довести что-либо до готовности, не кипятя. Вытянуть—сдѣлать гладкимъ, маслянистымъ, прибавкою куска сливочнаго масла. Вытягиваютъ обыкновенно супъ или соусъ.

14. Оттянуть—очистить, просвѣтлить что-либо, сдѣлать прозрачнымъ (бульонъ, ланспикъ, желе и проч.).

15. Перетянуть—очистить, просвѣтлить вторично, если не удалось въ первый разъ.

16. Высадить—сгустить выпариваніемъ. Выпарить «на нѣтъ»—значитъ выпарить всю жидкость.

17. Припустить—довести до готовности что-либо въ собственномъ соку такъ, чтобы не измѣнило цвѣтъ.

18. Брезеровать—довести до готовности въ брезѣ.

19. Заколоровать—обжарить до румянаго цвѣта.

20. Отколоровать—раскалить жиръ или масло до кипящаго состоянія.

21. Ньки—клепки, приготовленные изъ заварнаго тѣста—пач-ашу.

22. Откинуть—выложить изъ воды на рѣшето, чтобы вода стекла.

23. Зачистить—отдѣлить мясо отъ костей, лишняго жира и сухожилий.

24. Запанировать—обвалить въ истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ или въ высушенномъ, истолченномъ бѣломъ хлѣбѣ.

25. Спассеровать—поджарить, довести до готовности, не подвергая действию высокой температуры, чтобы не образовались корочки на поджаренномъ.

26. Загласировать—сдѣлать блестящимъ или же покрыть глянсомъ.

27. Фоме—крѣпкій бульонъ изъ вываренныхъ въ теченіе продолжительнаго времени костей, мясныхъ остатковъ и сухожилій до густоты желе.

28. Гляссъ—прозрачное фоме.

29. Демигляссъ—наполовину слабѣ глясса.

30. Продѣлать—хорошенько промѣшать тѣсто или измелченное мясо.

31. Выбить—продѣлать тѣсто, ударяя его о столъ или доску. Выбить въ кастрюль—приподымать лопаткой какой-либо продуктъ и ударять ею о стѣнки кастрюли.

32. Опара—дрожжи, разведенныя водою и заправленныя мукой до густоты.

33. Бланкеты—правильно наръзанные ломтики какихъ-либо продуктовъ.

34. Сальниконъ—фаршъ, состоящій изъ наръзанныхъ кубиками продуктовъ.

35. Годиво—фаршъ изъ сырой телятины или сырого мяса дичи съ почечнымъ телячьимъ жиромъ.

36. Гратень—фаршъ изъ телячьей печени и свиного шпека, въ прожаренномъ видѣ, покрытый блестящей пленкой.

37. Корнетъ или фунтикъ—листъ бумаги, свернутой конусообразно, какъ дѣлають въ лавкѣ для помѣщенія отпускаемаго товара. Корнетъ можетъ быть также холщевый.

38. Вукетъ—зеленыя части петрушки, сельдерея, укропу и порея, связанныя въ пучекъ.

39. Загратанить—придать какому-либо блюду или продукту румяную, блестящую корочку.

40. Крутоны—гренки изъ бѣлаго хлѣба или застывшаго лансика.

41. Крустадъ или постаментъ—поставка или возвышеніе, на которое кладется готовое жаркое, птица, рыба и проч.

42. Бордюръ—украшеніе изъ тѣста, масла или сала, употребляемое для оклеиванія подставокъ.

43. Панада—жирное тѣсто, употребляемое для связи нѣкоторыхъ фаршей, а также для исправленія таковыхъ.

44. Итальянъ, жульенъ, пренганьеръ, гарбюръ, жардиньеръ—названія различныхъ гарнировъ изъ овощей для суповъ, жареныхъ и проч. блюдъ.

45. Выпустить—выложить что-либо изъ корнета на данное блюдо въ видѣ какихъ-либо фигурокъ.

46. Накатить—залить водою.

47. Взбить—сдѣлать что-либо пыльнымъ, обратить въ пѣну: бѣлки, сливки и проч. Взбивать можно на плитѣ и на холоду.

48. Кокили—раковины натуральныя или искусственныя, употребляемыя при запеканіи соусныхъ блюдъ.

49. Льезонъ—связь изъ желтковъ и сливокъ или желтковъ и масла; первый употребляется для суповъ поре, второй—для французскихъ соусовъ.

50. Шпажки—металлическія большія шпильки, служащія для прикрѣпленія наръзанныхъ кусковъ мяса или птицы.

51. Шифонадъ—наръзанные греночками листья щавеля, шпината и салата латука, смѣшанные вмѣстѣ.

Обѣды русской кухни.

Обѣдъ № 1.

Меню обѣда на 5 персонъ.

Бульонъ.

*Количество продуктовъ на
5 чело.*

Мясо 2-го с.— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
Луку—1 шт. средн. велич.
Букеть зелени.
Соли по 2 з. на 1 чел.
Воды холоди. 8 глубоки тар.

Блинчатые пирожки.

Для тѣста.

Муки франц.— $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць—2 шт.
Молока—1 бут.
Масла—1 стол. л.
Соли и сахару по щепоткѣ.

Для фарша.

Мяса варен. изъ бульона.
Луку—1 шт. средн. велич.

Яиць—3 шт.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
Сухарей для панировки.
Бульону для сочности.
Щоре-томатъ—1 стол. ложка.
Фритюру для жаренья—1 ф.

Ростбифъ съ гарнирами.

Ростбифу—2 кости (на 5—
8 чел.).
Рѣпы. } по 3 шт. средн. велич.
Моркови. }
Картофелю—10 шт.
Луку шарлотъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Цвѣтной капусты—1 коч. средн.
Зелен. горошку— $\frac{1}{2}$ банки.
Хрѣну—1 корешокъ.
Масла для жаренья и для за-
правки гарнировъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Бульону для сока—2 стакана.
Соли, перцу—по вкусу.

Сливочное мороженое.

Желтковъ—6 шт.
Сахару мелкаго— $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ ф.
Молока или сливокъ—1 бут.
(3 стак.).
Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
Сливочнаго масла—1 столовая
ложка.

Примѣчаніе о бульонѣ.

Правила приготовленія жел-
таго бульона изложены въ об-
щей статьѣ о бульонахъ, такъ
какъ онъ составляетъ основу
всѣхъ мясныхъ суповъ.
Поэтому повторить здѣсь объ
этомъ считаемъ излишнимъ.

Блинчатые пирожки.

Правила приготовления. Приготовить жидкое тѣсто для
блинчиковъ (см. общ. статью о тѣстѣ стр. 132). Когда тѣсто со-
всѣмъ готово, то раскалить тонкія сковородки, смазать ихъ
растопленнымъ масломъ или свинымъ шпекомъ и налить на
каждую сковородку тѣста настолько, чтобы оно тонкимъ слоемъ
покрыло сковородку, лишнее же количество слить обратно въ
остальное тѣсто. Поставить сковороды на горячее мѣсто плиты,
и, зарумянивъ сначала одну сторону, перевернуть на другую,
а затѣмъ зарумянить и ее. Готовые блинчики переложить на
сито, остудить и обрѣзать ножомъ края, чтобы блинчикъ по-
лучилъ четырехугольную форму, смазать по краямъ яйцомъ и
положить на каждый блинчикъ рядъ фарша (какъ приготовить
фаршъ—будетъ сказано ниже) такъ, чтобы фаршъ не лежалъ
кучей только посреди блинчика, а покрывалъ послѣдній сплошь
до краевъ. Фаршъ всегда накладывается тонкимъ слоемъ, иначе
блинчикъ плохо завертывается. Послѣ этого края блинчика за-
гибаются со всѣхъ сторонъ, и онъ скатывается въ трубочку,
которая нигдѣ не должна имѣть отверстія, для того, чтобы
фаршъ не высыпался (см. рис. 1). Скатавъ блинчикъ трубоч-
кой, нужно запакировать его въ яйцѣ и сухаряхъ и жарить
въ отколерованномъ фритюрѣ до румянаго цвѣта, послѣ шумов-
кой вынимать на сито, покрытое бумагой (см. рис. 2). Блин-
чики слѣдуетъ подавать къ бульону непременно горячими.

Фаршъ для пирожковъ готовится изъ бульоннаго
мяса. Вынувъ мясо изъ бульона, остудить немного, затѣмъ изъ-

рубить помельче на доскѣ—ножомъ или въ деревянной чашкѣ—сѣчкой, или же пропустить черезъ мясорубку, послѣ поджарить въ сотейникѣ на маслѣ изрубленный или нашинкованный лукъ. Когда лукъ начнетъ румяниться, то прибавить немного шпоре томатъ и по-

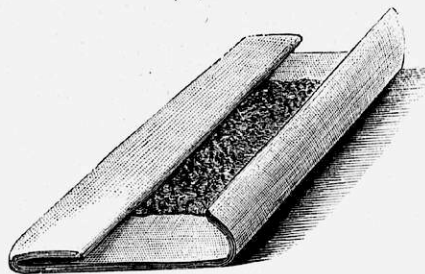


Рис. 1. Приготовление пирожка «рулетомъ». Начинка его фаршемъ.

ложить въ эту же посуду изрубленное мясо и прожарить его на сильномъ огнѣ, чтобы оно зарумянилось. Прибавить фюме или бульону въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ былъ сочный,

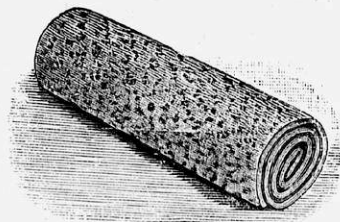


Рис. 2. Пирожокъ «рулетомъ» (изъ блинчика) въ совершенно готовомъ видѣ.

положить по вкусу соли и перцу и охладить. Когда фаршъ остынетъ, то смѣшать его съ изрубленными яйцами, сваренными вкрутую, и фаршировать блинчики указаннымъ выше образомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Смазываніе красвъ. Края готовыхъ блинчиковъ смазываются яйцомъ для того, чтобы ихъ можно было склеивать между собою, иначе фаршъ вывалится.

Укладываніе фарша. Фаршъ кладется слоемъ по всему блинчику для того, чтобы потомъ при поперечномъ разрѣзѣ готоваго пирожка фаршъ этотъ лежалъ слоями, а не цѣльнымъ кускомъ въ одномъ мѣстѣ.

Панировка. Панируются пирожки въ сухарихъ для болѣе красиваго вида. Но такъ какъ сухари не пристанутъ къ сухому тѣсту, то пирожки предварительно смазываютъ яйцомъ, а потомъ уже панируютъ въ сухарихъ.

Примѣчаніе о фритюрѣ. Все, что касается приготовленія самого фритюра, а также жаренія въ немъ, см. въ общей статьѣ о приготовленіи мяса, стр.—50.

Вареное мясо. Такъ какъ мясо для пирожковъ берется изъ бульона вареное, т. е. уже лишенное своихъ вкусовыхъ достоинствъ, то, чтобы вернуть ему послѣдній обратно, къ нему прибавляютъ фюме, т. е. крѣпкій бульонъ, который имѣетъ въ себѣ всѣ эти вкусовыя вещества, или обыкновенный бульонъ. Томатъ кладется тоже для вкуса и для болѣе красиваго цвѣта (вареное мясо имѣетъ сѣрый цвѣтъ); прибавка томата не обязательна).

Лукъ. Лукъ тоже не кладется въ фаршъ сырымъ, а прожареннымъ, потому что сырой лукъ даетъ запахъ, тогда какъ прожаренный, наоборотъ, не даетъ никакого запаха, вкусъ же даетъ весьма пикантный.

Ростбифъ.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество ростбифа, съ двумя вырѣзками (затылочной и филейной), зачистить его такъ: сначала отрѣзать филейную покрочку, снять весь внутренній (почечный) жиръ, покрывающій филейную вырѣзку и лежащее подъ нимъ сухожилие. Затѣмъ съ затылочной вырѣзки срѣзать подкожный жиръ и сухожилие. Послѣ того,

смочить почечный жирь слегка водой, отбить его тупой вилкой в тонкие пласти и покрыть имь обѣ вырѣзки. Связавъ мясо голландскими нитками, посолить съ обѣихъ сторонъ, положить на противень затылочной вырѣзкой внизъ, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ горячій шкафъ. Когда ростбифъ зарумянится съ одной стороны, повернуть его на другую и тоже зарумянить. Послѣ того, сбавить жаръ до средней температуры и слить жирь, прибавить на противень немного бульону и дожарить до готовности, поливая его почаще примѣрно черезъ каждыя 10 минутъ, тѣмъ сокомъ, который имѣется на противнѣ. Вынуть жаркое изъ шкафа, снять нитки и, когда ростбифъ нѣсколько остынетъ (въ теченіе 10—15 минутъ), нарѣзать его слѣдующимъ образомъ. Сначала отдѣлнить отъ костей внутреннюю филейную вырѣзку, лежащую на внутренней его поверхности, затѣмъ снять съ костей наружную, т. е. затылочную вырѣзку, нарѣзать ту и другую поперекъ волоконъ тонкими ломтиками, держа ножъ наискось, и положить ихъ на кости, которыя предварительно положить на круглое или продолговатое блюдо. При этомъ затылочная вырѣзка располагается на костяхъ въ томъ видѣ, какой она имѣла до нарѣзки; внутренняя вырѣзка кладется поверхъ ея въ томъ-же направленіи. Блюдо съ ростбифомъ гарнируется жаренымъ картофелемъ, глянсированными красными кореньями, т. е. рѣпой и морковью, зелеными горошомъ, зеленымъ горошкомъ, цвѣтной или бруссельской капустой, глянсированными каштанами и проч., располагая все это кругомъ, отдѣльными группами; кости же посыпаются скобленымъ хрѣномъ. Поливать мясо процеженнымъ сокомъ, предварительно очищеннымъ отъ лишняго жира, подавать на столъ. Остальную же сокъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе о ростбифѣ, жареномъ на вертелѣ.

Правила приготовленія. Если желаютъ жарить ростбифъ на вертелѣ, то, зачистивъ, какъ указано выше, и связавъ цѣльный ростбифъ, положить его въ глубокое блюдо или каменную чашку, обсыпать мелко шинкованнымъ лукомъ, облить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто на одинъ день, въ теченіе котораго нужно отъ времени до времени поворачи-

вать съ одной стороны на другую, поливая его прованскимъ масломъ. За 3—4 часа до подачи къ столу вынуть ростбифъ изъ чашки, посолить, обернуть въ намазанную масломъ восковую бумагу, прикрѣпить къ вертелу желѣзными шпильками (ростбифъ привязывается голландскими нитками къ большой шпилькѣ, которая потомъ прикрѣпляется къ вертелу), поставить подъ него плафонъ (толстое мѣдное блюдо) и жарить, поворачивая ручку вертела передъ огнемъ, и какъ можно чаще поливать жаркое сокомъ изъ плафона. Если кусокъ ростбифа имѣетъ около 20 фунтовъ, то жарить его нужно около 3½ час., а если вѣситъ болѣе, то и время требуется болѣе продолжительное, сообразно расчету, указанному при изложеніи общихъ правилъ приготовленія мяса. Минуть за 15—20 до подачи къ столу снять бумагу и дать ростбифу заколероваться со всѣхъ сторонъ, продолжая поливать его сокомъ. Снявъ съ вертела, поступать дальше такъ же, какъ съ ростбифомъ, жаренымъ въ духовомъ шкафу.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для ростбифа берется тотъ сортъ мяса, который и носитъ названіе ростбифа, т. е. часть туши съ поясничными позвонками и двумя вырѣзками. Онъ покупается не на фунты, а по числу позвонковъ (всего 6 костей), причемъ нельзя купить меньше одной кости позвонка. Но количество вырѣзки на одной кости столь незначительно, что жарить ростбифъ, состоящій менѣе чѣмъ изъ двухъ костей, неудобно, такъ какъ столь маленькій кусокъ не будетъ имѣть достаточно, сочности и красиваго вида. Если ростбифъ покупается съ филейной покроевкой, то при зачисткѣ послѣдняя отрѣзается прочь, какъ разъ до самой вырѣзки. Филейная покроевка обыкновенно не бросается, а употребляется на фаршъ или для кислыхъ жирныхъ суповъ; для жаренья же негодна, такъ какъ мясо ея очень твердо. Ростбифъ всегда должно подавать на костяхъ, положивъ филейную, т. е. внутреннюю вырѣзку сверхъ затылочной. Если вырѣзки жарятъ и подаютъ безъ костей, то въ этомъ случаѣ жаркое должно называться филе, но ни комъ

образомъ не давать ему названіе ростбифа. Поэтому пригото- влять ростбифъ на 2—3 персоны крайне неудобно, такъ какъ поданное на столъ безъ костей жаркое не будетъ соответство- вать своему названію.

Принимая во вниманіе, что цѣлый ростбифъ вѣситъ не ме- нѣе 25 ф., а можетъ потребоваться жаркое меньшей величины, то съ цѣлью уменьшить размѣръ куска, а, слѣдовательно, и его вѣсъ, можно брать выѣсто цѣлаго ростбифа двѣ или три кости ростбифа, которыя въ защищенномъ видѣ могутъ вѣсить 6—10 ф., смотря по крупности той туши, отъ которой взяты.

Зачистка. При зачисткѣ ростбифа кости не отдѣляются отъ мяса по той причинѣ, что по обѣимъ ихъ сторонамъ рас- положены вырѣзки: затылочная и внутренняя, которымъ безъ костей не на чемъ было бы держаться, а ростбифъ всегда должно подавать на костяхъ. Подкожный жиръ удаляется для того, чтобы удобнѣе было снять то сухожилие, которое лежитъ на затылочной вырѣзкѣ; если его не удалить, то эта вырѣзка всегда бываетъ твердою, такъ какъ во время жаренія сухожи- лие стягиваетъ ее. Въ виду того, что подкожный жиръ, въ про- тивоположность почечному, плотно прилегаетъ къ мясу, это сухо- жиліе остается незамѣтнымъ, и многія хозяйки и кухарки со- вершенно не знаютъ о его существованіи, а потому и не уда- ляютъ его. Какъ затылочную, такъ и филейную вырѣзки по- крываютъ тонкимъ слоемъ почечнаго жира для того, чтобы во время жаренія не сохли и не потеряли сочности. Почечный жиръ необходимо смочить слегка водой, чтобы не приставалъ къ столу и отбить тупой въ тонкій слой, чтобы лучше держался на мясѣ. Филейная покромка и сръзной жиръ составляютъ почти $\frac{1}{3}$ часть первоначальнаго вѣса (около 33%).

Нарѣзка. При нарѣзкѣ готового ростбифа нужно прежде всего отдѣлить филейную вырѣзку отъ костей, чтобы она не мѣшала дальнѣйшей нарѣзкѣ, а потомъ уже снять съ костей затылочную вырѣзку. Обѣ вырѣзки слѣдуетъ рѣзать ломтиками одинаковой толщины, держа ножъ немного наискось и слѣдить за тѣмъ, чтобы въ разрѣзѣ волокна была закруглены, а не имѣли продольныхъ полосъ, т. е. нужно рѣзать мясо всегда поперекъ волоконъ.

Подача. Ростбифъ обыкновенно принято подавать слегка недожареннымъ, т. е. немного съ кровью—по-англійски, такъ какъ такой ростбифъ бываетъ всегда сочнѣе, чѣмъ много до- жаренный. Но если въ домѣ есть лица, которыя не любятъ ѣсть мясо съ кровью, то во всякомъ случаѣ жаркое не слѣдуетъ дожаривать до полной готовности, а при нарѣзкѣ готового мяса отдѣлить нѣсколько кусковъ, положить ихъ въ глубокую посуду, залить сокомъ и поставить на паръ. Черезъ 5—7 мин. мясо потеряетъ красноватый цвѣтъ и тогда эти порціи слѣдуетъ по- ложить или наверхъ или съ другого конца блюда и такимъ об- разомъ удовлетворить разнымъ вкусамъ.

Приготовленіе гарнировъ.

Глянсированные корни. Очистивъ рѣпу и морковь, нарѣзать все чесночкомъ или вынуть на круглую выемку въ видѣ шариковъ (если взята коротель, то только обрабатывается и подается цѣликомъ), обжарить ихъ въ киняткѣ, если ко- ренья имѣютъ горьковатый привкусъ. Сливъ затѣмъ кипятокъ, положить въ коренья кусокъ масла (на 1 фунтъ кореньевъ $\frac{1}{8}$ ф. масла), прибавить прожженнаго бульону въ такомъ ко- личествѣ, чтобы дно сотейника было имъ покрыто, закрыть крышкою и тушить до мягкости на пару, въ духовомъ шкафу или же на краю плиты. Если же коренья будутъ сухи, то отъ времени до времени можно прибавлять по поль-суновой ложки бульону. Когда коренья станутъ мягкими, переложить ихъ на просторный сотейникъ, полить сверху глянсомъ или распущен- нымъ фюме, или сокомъ, вспрыснуть мадерой или малагой, посыпать слегка сахаромъ, поставить въ духовой шкафу, не закрывая крышкою, и почаще встряхивать сотейникъ, чтобы ровнѣе глянсировались. Когда коренья покроются сверху бле- стящей пленкой (черезъ 10—15 минутъ), то вынуть ихъ и по- ложить на гарниръ къ ростбифу, каждый сортъ отдѣльно, въ видѣ букета (кучками).

Глянсированный лучскъ. Взявъ мелкій лукъ шарлотъ, очистить его отъ кожицы, обжарить и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лучскъ немного зарумянится и будетъ мягкій, то заглясировать его, какъ и коренья.

Картофель, очистивъ отъ кожицы, вынуть на круглую выемку или оточить въ руки въ видѣ шариковъ; отсушить въ полотенцѣ и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ, какъ жарятъ и проч. продукты, или на масле.

Зеленый горошекъ или **зеленые бобы** сварить до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, а потомъ заправить растопленнымъ масломъ. Бобы, конечно, передъ варкой надо нашинковать. Зимой, если берутся консервы зелени, то, вынувъ ихъ изъ банки, слить сокъ, обдать кипяткомъ и заправить масломъ.

Брюссельская капуста варится и заправляется такъ же, какъ и горошекъ.

Цвѣтная капуста раздѣляется на нѣсколько частей, варится въ соленомъ кипяткѣ и послѣ варки заправляется отколерованнымъ масломъ и толченымъ просѣяннымъ сухарями.

Хрѣнъ очищается отъ кожицы, потомъ наскабливается ножомъ въ видѣ тонкихъ вѣточекъ. Наскобленный хрѣнъ заправляется немного уксуомъ, чтобы не потемнѣлъ.

Сливочное мороженое.

Правила приготовления. Отдѣлить въ кастрюлю желтки, смѣшать ихъ съ мелкимъ сахаромъ, развести дѣльнымъ вскипяченнымъ или только горячимъ молокомъ или ordinaryми сливками, положить ваниль, разрезанную въ продольномъ направлении на двѣ части, поставить на плиту, на умеренный огонь и проваривать, все время мѣшая деревянной лопаткой до тѣхъ поръ, пока на поверхности лопатки появится слой бѣлой густой массы, которая не стекаетъ и плотно держится даже и въ томъ случаѣ, если на лопатку подуть; тогда на ней образуется круглое пустое пространство, окруженное бѣлою, густою массою.

Проваривъ лезонъ указаннымъ образомъ, нужно перелить его въ фарфоровую миску и остудить, все время мѣшая; затѣмъ процедить черезъ кисею въ мороженницу, заправленную льдомъ съ солью (если 4 ф. льду, то 2 ф. соли) и заморозить, почаще промѣшивая хорошею лопаткой, если таковая не устроена въ мороженницѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція продуктовъ. При приготовленіи мороженого нужно всегда придерживаться известной пропорціи продуктовъ, входящихъ въ составъ его; должно быть известное соотношеніе желтковъ и сахара къ молоку или сливкамъ, въ противномъ случаѣ мороженое не можетъ выйти удачнымъ.

Такъ, напримѣръ, если положено слишкомъ много желтковъ, то мороженое будетъ имѣть сильный привкусъ яицъ и слишкомъ желтый цвѣтъ.

Отъ излишней прибавки молока мороженое будетъ жидкое, не проварится до нужной густоты, плохо замораживается и скоро таетъ.

Если переложено сахару, то, несмотря даже на значительное пониженіе температуры, не удастся иногда заморозить мороженое. На 1 бут. молока можно положить отъ $\frac{3}{8}$ ф. до $\frac{1}{2}$ ф. сахару, но не болѣе.

Провариваніе. Проваривая мороженое, его все время нужно мѣшать лопаткой для того, чтобы оно равномерно прогревалось и не свертывалось.

Никогда нельзя кипятить сливочное мороженое (все то, въ чемъ находятся желтки, соединенные съ молокомъ или сливками, нельзя кипятить, въ виду того, что отъ кипяченія желтки свертываются и тогда получится не мороженое, а личинка). Для предупрежденія закипанія можно проваривать лезонъ для мороженого на пару (въ водяной банѣ), гдѣ оно уже никогда не можетъ вскипеть, развѣ только если вся вода со сковороды испарится. Поэтому нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы на сковородѣ, на которой стоитъ сосудъ съ провариваемымъ лезономъ, постоянно была вода. Если готовятъ большую порцію мороженого или хотятъ проварить его скорѣе, то можно разводить желтки горячими сливками или молокомъ, но въ этомъ случаѣ нужно поступать очень осторожно, чтобы желтки не свернулись. Горячее молоко или сливки нужно вливать понемногу въ желтки и безостановочно мѣшать лопаткой. Если желтки разведены холоднымъ молокомъ, то провариваніе продолжается гораздо дольше.

Остуживаніе. По той же причинѣ мороженое нужно мѣшать все время, пока оно остываетъ. Этимъ помѣшиваніемъ, при охлажденіи, прекращается процессъ варки.

Посуда. Чѣмъ шире посуда, въ которой провариваютъ мороженое, тѣмъ быстрее густѣетъ льезонъ; поэтому лучше брать ситейникъ, чѣмъ кастрюлю.

Замораживаніе. Замораживая мороженое, нужно непременно тщательно помѣшивать лопаткой въ особенности у краевъ, иначе оно будетъ не гладкое, а крупинками и неравномерно заморозится.

Мороженое изъ сливокъ. Если хотятъ сдѣлать мороженое на сливкахъ, то нужно класть на 1 бутылку сливокъ (ординарныхъ) не 6, а 4 желтка. Количество остальныхъ продуктовъ осталось все то же самое, что и въ мороженомъ на молокѣ. Но такъ какъ густоту и связь мороженого придаютъ желтки, а не сливки, то послѣднія вполне можно замѣнить молокомъ.

Сливочное масло. Если мороженое готовится на молокѣ, которое имѣетъ недостаточное количество жира, то въ проваренный льезонъ можно прибавить кусочекъ хорошаго свижаго сливочнаго масла (на 1 бут. не болѣе столовой ложки), которое вполне замѣнитъ сливки. Отъ прибавки сливочнаго масла мороженое получаетъ особый нѣжный, маслянистый вкусъ, но только, конечно, при томъ условіи, если масло не прогорклое и безъ примѣси сала. Недоброкачественное масло не слѣдуетъ прибавлять, такъ какъ оно можетъ испортить мороженое.

Сливочное мороженое, какъ основа другихъ мороженыхъ. Сливочное мороженое служитъ основой различныхъ сортовъ мороженыхъ, какъ, напримѣръ, шоколаднаго, кофейнаго, фишашковаго, орѣховаго и друг. и даже пломбира, а потому нужно основательно усвоить изложенный способъ его приготовленія.

Ваниль. Ваниль разрѣзается въ продолжномъ направленіи оттого, что даетъ больше аромату, чѣмъ неразрѣзанная и, кромѣ того, вынутая изъ процефженнаго мороженнаго можетъ быть высушена и еще разъ употреблена на дѣло.

Исправленіе льезона. Если при провариваніи льезонъ свернется, т. е. превратится въ крупинки, то, не давая остыть льезону, размѣшать его вѣничкомъ и процефдить черезъ кисею, тогда станетъ гладкимъ.

Обѣдъ № 2.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Русскій супъ.
- 2) Вишкетексы натуральные.
- 3) Бламанже.

Русскій супъ.

Колѣч. продуктовъ на 5 чел.
 Мясa—2¹/₂ ф.
 Кореньевъ—²/₈ ф.
 Крупы перл. или ман. ¹/₄ ф.
 Картофелю—10 шт.
 Букетъ.
 Луку—1 шт.
 Воды—8 тар.
 Соли—по вкусу.

Вишкетексы.

Мясa вырѣзки—2¹/₂—3 ф.

Масла для жаренія—¹/₄ ф.
 Бульону—1¹/₂ стак.
 Хрѣну—1 корен.
 Картофелю—10 шт.

Бламанже.

Миндалю слад. ¹/₂ ф. очищеннаго.
 Миндалю горькаго—10 шт.
 Молока—1 б.
 Сахару—¹/₂ ф.
 Желатину—10 листовъ.

Русскій супъ.

Правила приготовленія.

Сварить желтый бульонъ (см. общ. статью о бульонахъ). Отдѣльно приготовить для гарнира коренья, картофель и перловую крупу. Изъ кореньевъ берутся рѣпа, морковь, сельдерей, порей и петрушка. Очистивъ все коренья отъ кожицы, вырѣзывать ихъ на круглую выемку въ видѣ звѣздочекъ или какихъ-либо другихъ фигурокъ. Отточивъ такимъ образомъ все коренья, обланжирить ихъ въ кипяткѣ, затѣмъ затушить въ собственномъ соку до мягкости, для чего прибавить въ коренья немного бульону, кусочекъ масла, закрыть крышечкой и поставить на паръ въ духовой шкафъ или же оставить на краю плиты. Все оставшіяся обрѣзки отъ кореньевъ положить посля святаго пѣны въ бульонъ вмѣстѣ съ поджареннымъ лукомъ и букетомъ.

Когда коренья наполовину утушатся, то прибавить къ нимъ картофель. Послѣдній нужно очистить отъ кожицы сырымъ и вырѣзать на выемку такъ же, какъ коренья. Прибавивъ въ коренья картофель, опять поставить все тушить до полной готовности. Кромѣ кореньевъ и картофеля, нужно приготовить перловую крупу. Для гарнира лучше всего брать высшій сортъ перловой крупы—руаяль. Промывъ крупу въ нѣсколькихъ водахъ, пока не будетъ совершенно чистая, залить ее холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдняя до верку покрывала крупу, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на хорошей огонь. Когда крупа закипитъ, то составить на медленный огонь, гдѣ и варить все до готовности, доливая понемногу кипяткомъ, если вода укипаетъ. Когда крупа сварится, т. е. будетъ мягкая, то откинуть ее на сито, облить кипяткомъ и затѣмъ дать жидкости стечь. Передъ подачей къ столу процѣдить готовый сварившійся бульонъ черезъ салфетку, вскипятить, положить въ него всѣ приготовленные гарниры и также рубленую зелень петрушки. Оставшееся въ кастрюлѣ мясо обмыть въ теплой водѣ и подать къ столу отдѣльно на блюдѣ или же разрѣзать на порціи и опустить въ миску съ супомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Въ виду того, что русскій супъ долженъ подаваться къ столу не съ пирожками, а съ мясомъ, для бульона берется мясо перваго сорта, а именно бедро или огузокъ.

Коренья и картофель. Такъ какъ отъ кореньевъ, при вырѣзаніи ихъ выемками, остаются обрѣзки, то послѣдніе не слѣдуетъ выкидывать вонъ, а нужно класть въ бульонъ для приданія послѣднему аромата и вкуса кореньевъ.

Отъ картофеля остаются такіе же обрѣзки, какъ и отъ кореньевъ, но эти обрѣзки въ бульонъ не кладутся, потому что они замутятъ бульонъ.

Коренья и картофель не отвариваются прямо въ бульонѣ, а тушатся въ собственномъ соку для того, чтобы сохранили свой вкусъ и не были водянисты.

Если картофель тушится въ одной кастрюлѣ съ кореньями, то его необходимо класть въ то время, когда коренья наполо-

вину готовы; въ противномъ случаѣ картофель развалится и потеряетъ свою форму, потому что онъ мягче кореньевъ и, слѣдовательно, тушится быстрее ихъ.

Коренья необходимо передъ тушеніемъ обланжирить, чтобы удалить горечь.

Какъ только коренья и картофель станутъ мягкими, ихъ нужно снять съ плиты, иначе развалится и превратится въ кашу, тогда какъ они должны сохранить свою форму. Сокъ, въ которомъ тушились коренья, всегда бываетъ мутный, поэтому его не слѣдуетъ прибавлять въ супъ; когда овощи утушены, то ихъ слѣдуетъ откинуть на сито, чтобы удалить сокъ, который можно прибавить въ соусъ къ жаркому.

Перловая или манная крупа. Перловую крупу нужно брать высшаго сорта, потому что низшіе сорта очень крупны и, кромѣ того, имѣютъ мучной привкусъ. Крупу необходимо промывать хорошо для того, чтобы она не имѣла мучного привкуса.

Перловая крупа всегда для варки заливается холодной водой. Не слѣдуетъ варить крупу въ большомъ количествѣ воды и на сильномъ огнѣ, потому что она разваривается, теряетъ свою форму, и въ результатѣ получается не рассыпчатая крупа, а клейкая каша.

Во время варки крупу необходимо доливать кипяткомъ, потому что вода укипаетъ и крупа можетъ пригорѣть ко дну.

Сварившуюся крупу всегда нужно облить горячей водой, чтобы удалить съ нея мучнистый наваръ, который можетъ замутить бульонъ, и чтобы каждая крупинка отдѣлилась другъ отъ друга.

Перловая крупа или какая-либо другая, все равно, должна отвариваться отдѣльно отъ бульона для того, чтобы супъ былъ прозрачный и не имѣлъ мучного привкуса.

Манная крупа. Въмѣсто перловой крупы можно брать манную, которую также не слѣдуетъ опускать въ супъ въ сыромъ видѣ, потому что она замутитъ супъ.

Если берется для гарнира манная крупа, то варится въ кипяткѣ, такъ какъ она быстро разваривается.

Достоинство русскаго супа заключается въ томъ, чтобы супъ былъ совершенно прозраченъ и имѣлъ хорошій краснѣйшій вкусъ; гарниры точно также должны сохранить свою форму и свой вкусъ.

Бифштексы.

Способъ приготовления. Бифштексъ жарится двумя способами, а именно:

- а) на сковородѣ и
- б) на рошпорѣ.

Бифштексъ, жареный на сковородѣ.

Правила приготовления. Зачистивъ вырѣзку (филе) отъ лишняго жира и сухожилий, нарѣзать порціонными ломтиками, около $\frac{1}{2}$ ф. каждый, поперекъ волоконъ; завернуть каждый ломтикъ въ мокрую салфетку, стянуть края послѣдней и отбить металлической тынкой, придавъ круглую форму. Затѣмъ, вынувъ изъ салфетки, обвязать кругомъ голландской ниткой или тоненькой веревочкой. За 15—20 минутъ до подачи раскусить на горячей тонкой сковородѣ кусокъ масла и, когда оно заколеруется (будетъ румяное), посолить бифштексъ съ обѣихъ сторонъ, посыпать перцемъ, положить на сковороду и поставить послѣднюю на сильный огонь. Когда бифштексъ съ одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и также заколеровать. Затѣмъ поставить сковороду въ духовой шкафъ, не закрывая крышкой и не прибавляя соку, и дожарить до полной готовности или же, по желанію, оставить немного съ кровью. Когда только бифштексъ изжаренъ, сейчасъ переложить на блюдо, а на сковороду прибавить немного бульону, прокипятить, процѣдить черезъ сито, полить бифштексъ этимъ сокомъ, посыпать скобленымъ хрѣномъ, огарнировать жаренымъ картофелемъ и сейчасъ же подавать, не давая остыть. Если жаръ плиты недостаточно силенъ, то прежде чѣмъ положить бифштексъ на сковороду, смазать его прованскимъ масломъ для того, чтобы скорѣе заколеровался.

Бифштексъ, жареный на рошпорѣ.

Для жаренія на рошпорѣ бифштексъ заготавливается такимъ же образомъ, какъ и для жаренія на сковородѣ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи приготовленный бифштексъ посыпается съ обѣихъ сто-

рона солью, перцемъ, а для того, чтобы быстрѣе заколеровался и получилъ хрустящую корочку, смазывается прованскимъ масломъ. Затѣмъ кладутъ его на рошпоръ, т. е. на желѣзную рѣшетку, поставленную на горячіе уголья, которые насыпаются прямо на плиту, а рѣшетка ставится надъ ними. Когда одна сторона бифштекса зарумянится, надо его перевернуть на другую. Изжаривъ до полной готовности, снять бифштексъ съ рошпора прямо на блюдо. Соусы и гарниры подаются тѣ же, что и для бифштекса, жаренаго на сковородѣ.

Разновидности бифштекса.

Разновидности бифштекса, какъ-то: бифштексъ *по-гамбургски* и *бифштексъ а ля шатобрианъ*, готовятся совершенно такъ же, какъ обыкновенный бифштексъ, жареный на сковородѣ, съ той разницей, что бифштексъ *по-гамбургски* не жаривается до полной готовности, а подается съ кровью. Кромя того, на готовый бифштексъ при подачѣ на столъ кладется одинаковая по формѣ съ нимъ яичница-глазунья и поливается собственнымъ сокомъ (какъ и натуральный бифштексъ), предварительно вскипяченнымъ съ небольшимъ количествомъ уксуса. Что касается бифштекса а ля шатобрианъ, то мясо для него рѣжется толщиною въ два пальца, въ формѣ тубочекъ, онъ жарится 20 минутъ, подается не вполне дожареннымъ (съ кровавымъ сокомъ), гарнируется картофелемъ и къ нему подается или чистый сокъ или соусъ метръ-д'отель.

Бифштексъ *по-нѣмецки* жарится на рошпорѣ, какъ обыкновенный бифштексъ, но только вырѣзка нарѣзается тонкими продолговатыми ломтиками, которые панируются въ яицѣ и въ тертомъ черствомъ бѣломъ хлѣбѣ; потомъ вспрыскивается масломъ, вторично панируется въ хлѣбѣ и тогда уже жарится. Къ бифштексу *по-нѣмецки* подается шноръ изъ картофеля съ маленькими гренками.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Бифштексъ всегда готовится изъ филейной вырѣзки, т. е. изъ самой мягкой и нѣжной части мяса.

Вместо филейной вырезки можно брать краевую или затылочную вырезки, но при этом не получается того сочного и нежного вкуса, как из филейной вырезки. Для получения хорошего полного бифштекса всегда следует брать мясо от головки, т. е. толстого, мясистого края филе, а не от хвоста, т. е. тонкой и плоской части, потому что в последнем случае бифштекс не может иметь того вида и сочности, как взятый от головки.

Примѣчаніе о красной вырезкѣ. Если бифштекс готовится из краевой вырезки, которая имеет сухожилие внутри, то сухожилие это нужно подрезать, иначе бифштекс будет твердый.

Отбиваніе. Для придания бифштексамъ правильной круглой формы ихъ нужно отбивать, завернувъ въ салфетку; а для того, чтобы мясо не приставало къ ней, она должна быть влажной.

Толщина. Нормальная толщина бифштекса должна быть около пальца. Слишкомъ тонкій бифштексъ всегда бываетъ сухой и твердый, а очень толстый плохо прожаривается внутри.

Способъ завертыванія въ салфетку. Бифштексъ завертываютъ въ салфетку слѣдующимъ образомъ: положивъ его на середину салфетки, собрать и стянуть край послѣдней, придавъ такимъ образомъ мясу круглую форму.

Связываніе нитками. Отбитый бифштексъ обвязывается кругомъ голландской ниткой, чтобы во время жаренія не потерялъ своей круглой высокой формы.

Жареніе. Жарить нужно очень быстро, на сильномъ огнѣ и на толстой желѣзной или еще лучше на чугунной сковородѣ, чтобы мясо быстро румянилось и не давало изъ себя соку, иначе оно будетъ сухимъ, несочнымъ и на видъ некрасивымъ. Какъ только бифштексъ заколеруется съ обѣихъ сторонъ на плитѣ, его ставятъ въ духовой шкафъ, гдѣ онъ равномерно прожарится до полной готовности. Поставивъ бифштексъ въ духовой шкафъ, не слѣдуетъ покрывать его крышкой и не прибавлять бульону, такъ какъ тогда отпотѣетъ и получитъ прѣлый вкусъ. Если же держать бифштексъ все время на плитѣ на сильномъ огнѣ, то сверху онъ будетъ горѣть, а въ срединѣ останется сырымъ.

Прованское масло. Для быстрого полученія румяной корочки на бифштексѣ, можно передъ самымъ жареньемъ смазать его прованскимъ масломъ.

Бифштексъ съ кровью. Если желаютъ имѣть бифштексъ съ кровью, то его жарятъ нѣсколько меньше, а именно, не 20, а всего 15 минутъ.

Количество масла для жаренія. Масло для жаренія бифштекса берется въ очень незначительномъ количествѣ, только чтобы дно сковороды не было сухое и чтобы бифштексъ къ ней не приставалъ. Если взять много масла, то оно быстро подгоритъ и получитъ горькій вкусъ, который передастся и бифштексу. Если во время жаренія масло на сковородѣ сгоритъ, то сокъ нельзя готовить на этой сковородѣ, потому что отъ сгорѣвшаго масла онъ приметъ горькій вкусъ.

Общія правила о жареніи картофеля.

Картофель жарится 1) на маслѣ и 2) во фритюрѣ.

Жареніе на маслѣ. На маслѣ можно жарить сырой и отварной картофель; послѣдній выгоднѣе, потому что идетъ меньше масла. Если жарить отварной картофель, то его слѣдуетъ варить въ кожнцѣ въ соленомъ кипяткѣ и чистить послѣ варки; если же его сварить въ очищенномъ видѣ, а потомъ еще жарить, то онъ будетъ ломаться и потеряетъ форму. При жареніи картофеля на маслѣ—сырого или варенаго—одинаково, слѣдуетъ класть его на горячую сковороду и на румяное масло; иначе будетъ приставать къ сковородѣ и ломаться. Во избѣжаніе этого нужно отъ времени до времени встряхивать сковороду за ручку или же мѣшать картофель ножомъ. Картофель жарится обыкновенно на плитѣ, но можно также жарить въ духовомъ шкафѣ. Если жарятъ сырой картофель, то передъ жареньемъ его нужно хорошенько обсушить, иначе будетъ ломаться и пристанетъ къ сковородѣ.

Блананже.

Правила приготовления. Взявъ $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, ошпарить его кипяткомъ, накрыть

тарелкой и дать немного постоять на столѣ. Потомъ очистить отъ кожицы и истолочь въ ступиѣ, подливая понемногу молока изъ того количества, которое назначено. Когда миндаль хорошо истолченъ, развести его веѣмъ количествомъ молока, процѣдить черезъ салфетку, хорошо отжавъ миндаль. Въ полученное миндальное молоко прибавить мелкаго сахара и поставить на плиту провариться, мѣшая лопаточкой, но не давая закипѣть. Какъ только весь сахаръ распустится и молоко почти дойдетъ до температуры кипѣнія, то отставить его на край плиты и начать опускать въ него одинъ за другимъ листики желатина, который предварительно отмочить въ холодной водѣ и затѣмъ отжать. Опуская желатинъ, бламанже нужно все время мѣшать лопаточкой, пока весь желатинъ распустится. Тогда снять бламанже съ плиты и процѣдить черезъ кисею или салфетку въ фарфоровую или каменную чашку, потомъ остудить, вылить въ форму, смоченную холодной водой, вынести на холодъ и застудить.

Объясненія и примѣчанія.

Ошпариваніе миндаля. Миндаль ошпаривается кипяткомъ для того, чтобы съ него сошла кожица.

Горькій миндаль. Горькій миндаль кладется только для аромата, а потому берется въ очень маломъ количествѣ, ибо отъ большого количества его бламанже получить горьковатый вкусъ.

Толченіе миндаля. При толченіи прибавляется немного молока, чтобы миндаль не замаслился, отчего бламанже получится маслянистый привкусъ.

Молоко. Для бламанже берется цѣльное молоко, а не сливки, которые заглушили бы вкусъ миндаля.

Количество миндаля. Чѣмъ больше по вѣсу взято миндаля (сладкаго), тѣмъ бламанже будетъ имѣть лучшій вкусъ.

Постное бламанже. Бламанже также можно готовить и на водѣ (въ постѣ). Въ этомъ случаѣ, если миндаль вянуть въ достаточномъ количествѣ, бламанже будетъ очень вкусно.

Отжиманіе. Миндаль нужно толочь какъ можно мельче и выжимать сильнѣе, чтобы онъ отдалъ въ молоко весь свой вкусъ.

Провариваніе. Не слѣдуетъ кипятить бламанже потому, что отъ этого оно теряетъ свой ароматъ и вкусъ. Бламанже только прогрѣвается до пара для того, чтобы сахаръ въ немъ распустился. Чтобы бламанже не вскипѣло, его необходимо все время мѣшать лопаточкой.

Желатинъ. Желатинъ не нужно оттягивать, чтобы былъ прозраченъ, какъ для желе, потому что бламанже само не прозрачно. Желатинъ не надо распускать въ кипяткѣ: отъ этого онъ становится мутнымъ, бламанже получаетъ синеватый цвѣтъ и отскакиваетъ водой. Бламанже не должно кипѣть съ желатиномъ, потому что получить тогда запахъ клея. Желатинъ нужно отжимать, а не класть прямо изъ воды въ бламанже, потому что послѣднее отъ этого разжижится и отъ присутствія воды получаетъ синеватый цвѣтъ. Для того, чтобы желатинъ весь распустился и на днѣ не оставалось комковъ, бламанже нужно мѣшать лопаточкой въ то время, когда кладется желатинъ, и затѣмъ процѣживать его горячимъ.

Остуживаніе. Не должно оставлять горячее бламанже, какъ и мороженое, въ металлической посудѣ, потому что оно получаетъ привкусъ металла.

Примѣчаніе. Въместо миндаля можно брать шоколадъ, кофе, фиешанки въ той же пропорціи.

Обѣдъ № 3.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Лѣнныя щи.
- 2) Окунь въ сметанѣ или рыба, жареная во фритюрѣ.
- 3) Компотъ.

Лѣнныя щи.

Кол. прод. на 5 чел.

Необходимые продукты.

Мяса— $2\frac{1}{2}$ ф.
Свѣжей капусты— $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф.
Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.

Луку—1 шт. ср. вел.

Муки— $\frac{1}{8}$ ф. } для пассе-
Масла— $\frac{1}{8}$ ф. } ровки.

Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф.

Томату—отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф.

Воды—8 тар.

Букегъ.

Соли—по вкусу.

Окуни въ сметанѣ.

Рыбы—2¹/₂—3 ф.
 Масла для жаренія—¹/₄ ф.
 Муки для панировки—¹/₈ ф.
 Сметаны—⁵/₈ ф.
 Холодн. пассеровки—1 столов.
 ложку.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Бульону—1¹/₂ стакана.

Компотъ.

Яблокъ—5 шт.
 Грушъ—5 шт.
 Винограду—³/₄—1 ф.
 Сливъ или абрикосовъ—5 шт.
 Апельсиновъ—3 шт.
 Лимоннаго сока—по вкусу.
 Сахару ³/₄ ф.
 Воды—1¹/₂ б.—5 стакановъ.
 Карм. или красн. вина для цвѣта.

Лѣнныя щи.

Правила приготовления. Поставить вариться обълый бульонъ и послѣ снятія пѣны опустить въ него обрѣзки кореньевъ, букетъ и соль. Приготовить заправочные продукты такъ: шинковать мелко лукъ, прожаривъ его на маслѣ въ сотейникѣ такой величины, чтобы помѣстилась тамъ капуста и коренья. Послѣ того, взявъ кочанъ свѣжей капусты, срѣзать съ него кочерыжку и, нарѣзавъ капусту довольно крупными кусками въ видѣ четырехугольниковъ, обжарить ее въ кипяткѣ, сложить въ сотейникъ съ поджареннымъ, шинкованнымъ лукомъ, прибавить пюре-томатъ, 1 супов. ложку бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты или въ духовой шкафу. Когда капуста дойдетъ до половины готовности, положить туда-же приготовленные коренья. Последніе заранее нужно очистить отъ кожицы и отточить отъ руки въ видѣ чесночка или прямо нарѣзать кружочками. Изъ кореньевъ идутъ только три сорта: рѣпа, морковь и сельдерей. Когда капуста и коренья утушатся, прибавить къ нимъ горячую пассеровку и тщательно размѣшивать лопаточкой. Затѣмъ, процѣдивъ въ капусту бульонъ, положить туда же обмытое мясо, прикрыть кастрюлю крышкой, варить щи еще съ 1 ч. времени, пока не примутъ вкуса заправочныхъ продуктовъ. Послѣ всего прибавить сметану и дать нѣсколько разъ вскипятъ.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Для свѣжихъ щей, какъ и для прочихъ заправочныхъ русскихъ суповъ, полагается на каждую персону порція варенаго супового мяса, а потому обыкновенно берется изъ 1-хъ сортовъ бедра или огузокъ, а изъ 2-хъ—нижняя часть лопатки съ мозговою косточкою.

Капуста и коренья. Капуста нарѣзается крупными кусками, чтобы сохранила свою форму въ щажѣ, иначе разварится и превратится въ кашу. Готовность спассерованной капусты узнается по тому, что она становится мягкой и не хруститъ на зубахъ. Коренья, по той же причинѣ, нарѣзаются крупно въ видѣ звѣздочекъ или оттачиваются отъ руки. Въ послѣднемъ случаѣ рѣпу или сельдерей оттачиваютъ чесночкомъ, морковь же тумбочками.

Пассеровка. Если въ сотейникѣ, гдѣ тушится капуста съ кореньями, жидкости достаточно, то пассеровку можно не разводить отдѣльно бульономъ, а поджаривъ муку на маслѣ, положить ее прямо въ сотейникъ съ овощами. Во всякомъ случаѣ капуста должна быть соединена и размѣшана съ пассеровкою до прибавленія бульона, иначе въ супѣ образуются комки, которые невозможно будетъ удалить, такъ какъ супъ послѣ соединенія съ капустой цѣдить нельзя. Соединяя бульонъ съ тушеными овощами, необходимо все размѣшивать лопаточкой, чтобы не образовались комки.

Пюре томатовъ. Спассерованное пюре томатовъ прибавляется въ незначительномъ количествѣ къ щажѣ, для приданія имъ слегка кисловатаго вкуса и рововатаго цвѣта. Если щи готовятся въ русской печкѣ, то можно обойтись и безъ пюре томатовъ, такъ какъ капуста настолько упрѣваетъ, что получаетъ красноватый цвѣтъ, чего въ духовомъ шкафу достигнуть нельзя. Пюре томатовъ прибавляется по желанію: кто не любитъ его, или находитъ невыгоднымъ, то можно и не класть.

Кипяченіе щей. При кипяченіи щей надо слѣдить за гѣмъ, чтобы онѣ не кипѣли сильно, иначе загустѣютъ. Если же добавлять ихъ потомъ кипяткомъ, то утратятъ свой натуральный вкусъ.

Отличіе лѣнвивыхъ щей отъ супа пот-о-фе состоитъ въ томъ, что щи всегда должны заправляться пассеровкой и сметаной, а супъ пот-о-фе наоборотъ долженъ быть прозрачнымъ, безъ всякой мучной заправки; сметана въ него также не кладется.

Примѣчаніе. Очень походитъ на щи какъ по виду, такъ и по вкусу считается крестьянской супъ. Въ него входятъ все тѣ же продукты, что и въ свѣжія щи, за исключеніемъ пассеровки и сметаны, и, кромѣ того, еще прибавляется картофель, а иногда и перловая крупа. Супъ этотъ всегда дѣлается прозрачнымъ безъ мучной заправки.

Окуни или караси въ сметанѣ.

Правила приготовления. Соскобливъ чашую, выпотрошить по первому способу (см. общія правила чистки рыбы), промыть и обсушить въ салфеткѣ порціонные окуни, караси, лини и проч. посолить ихъ, посыпать перцемъ, запанировать въ мукѣ и обжарить на отколерованномъ маслѣ на сковородѣ или на сотейникѣ съ обѣихъ сторонъ. Когда окуни заколеруются, переложить ихъ въ металлическое блюдо и залить сметаннымъ соусомъ, приготовивъ его на той же сковородѣ, на которой жарились окуни, такимъ образомъ: сдѣлать холодную пассеровку изъ французской муки, положить ее на сковороду, гдѣ жарились окуни, прибавить сметану и бульонъ (рыбный или мясной, какой имѣется на кухнѣ) и дать нѣсколько разъ вскипеть, чтобы соусъ загустѣлъ. Заливъ окуни соусомъ, поставить въ горячій духовой шкафъ минутъ на 10 и потомъ подавать на томъ же металлическомъ блюдѣ на столѣ.

Примѣчаніе о постномъ столѣ. Какъ окуни, такъ и караси можно жарить на постномъ маслѣ и подавать, не обливая сметаной.

Объясненія и примѣчанія.

Величина рыбы. Если взяты крупныя окуни, то ихъ нужно жарить въ духовомъ шкафу, чтобы одновременно румянились съ обѣихъ сторонъ, такъ какъ переворачивать ихъ неудобно: можно сломать.

Точно такимъ же способомъ жарятся и караси. Жареные окуни и караси можно также залить соусомъ бешамелемъ и посыпать сверху тертымъ сыромъ, тогда получается при запеканіи красивая хрустящая корочка.

Бульонъ для соуса. Къ сметанѣ прибавляется небольшое количество бульону для того, чтобы при кипяченіи она не отскочила и не обратилась въ масло, отчего соусъ получить некрасивый видъ и жирный привкусъ. Вмѣсто бульона можно прибавить молоко или сливки въ такомъ-же количествѣ.

Примѣчаніе о рыбѣ, жареной во фритюрѣ. Если вмѣсто окуней или карасей взята какая-либо другая болѣе крупная рыба: судакъ, сигъ, лососина и проч., и желаютъ получить хрустящую корочку, то рыбу можно жарить во фритюрѣ. Для этого нужно примѣнить второй способъ чистки (см. общ. правила приготовл. рыбы—чистка), т. е. снять сначала филеи съ костей, а потомъ съ кожи, нарѣзать ломтиками поперекъ волоконъ, противъ слоя, т. е. начиная съ головы; затѣмъ все кусочки посыпать солью, перцемъ и мукой; потомъ запанировать ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ до полной готовности (О жареніи во фритюрѣ см. общ. статью о мясѣ «фритюръ»). Къ рыбѣ, приготовленной такимъ образомъ, большою частью подаются горячіе соусы, темные пикантные, или же холодные, какъ то: провансаль, тартаръ и проч.

Компотъ.

Правила приготовленія. Залить часть сахара водой, считая на стаканъ воды 1 стол. ложку сахара и сварить легкій сиропъ, т. е. дать вскипеть одинъ разъ. Очистивъ яблоки и груши отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, разрѣзать правильными ломтиками и сварить поочередно, т. е. сначала яблоки, а потомъ груши до мягкости и прозрачности въ приготовленномъ сиропѣ. Апельсины очистить отъ кожицы, нарѣзать кружечками или раздѣлить на части, вынуть косточки; виноградъ, сливы и абрикосы или персики тоже очистить отъ кожицы, предварительно опшпаривъ, вынуть косточки, сливы наколоть деревяннымъ колышкомъ и, сложивъ все очищенные

Фрукты вмѣстѣ, залить горячимъ сиропомъ, оставшимся послѣ варки яблокъ и грушъ, и дать такъ постоять на краю плиты, пока пропитаются сиропомъ; тогда слить его въ кастрюлю, положить въ него очистки, т. е. кожицу отъ всѣхъ фруктовъ, кромѣ апельсинной, разварить ее до мягкости и процѣдить отваръ черезъ сито, не мѣшая, тогда прибавить остальной сахаръ и высадить, т. е. выпарить такъ, чтобы получился клейкій сиропъ, какъ для желе. Затѣмъ отставить его на столъ, прибавить по вкусу лимоннаго соку, тонко шинкованной лимонной цедры и для приданія красиваго краснаго цвѣта краски кармина брегонъ или краснаго вина и охладить, потомъ процѣдить черезъ кисею. Всѣ приготовленные фрукты уложить въ вазу или глубокое блюдо, въ видѣ какой-нибудь фигуры: вѣтви, цвѣтка, чешуйки и проч., и залить ихъ процѣженнымъ холоднымъ сиропомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта яблокъ и грушъ. Для компота нужно брать твердые яблоки и груши, потому что мягкіе сорта развариваются и теряютъ форму. Изъ яблокъ можно брать крымскія, раннетъ, золотое съмячко, размаринъ, а изъ грушъ «бланковыя» и проч.

Чистка грушъ и яблокъ. Какъ яблоки, такъ и груши послѣ чистки натираются лимономъ, чтобы не темнѣли.

Варка. Яблоки и груши должно варить въ легкомъ сиропѣ, потому что въ клейкомъ они плохо развариваются и остаются твердыми. Поэтому сначала кладутъ только часть сахара, а именно, не болѣе какъ по 1 столовой ложкѣ на стаканъ воды, а потомъ, когда уже выварится кожица, то, чтобы сиропъ былъ гуще, прибавляется остальной сахаръ.

Остуживаніе. Сваренные фрукты нужно остуживать въ сиропѣ или покрыть восковой бумагой, иначе потемнѣютъ.

Готовность яблокъ и грушъ. Когда яблоки и груши сварятся, то они становятся совершенно прозрачными и мягкими, если попробовать ихъ тонкой щепочкой.

Нѣжные фрукты. Болѣе нѣжные фрукты, какъ то: абрикосы, персики, апельсины, виноградъ, сливы, а также ягоды: малину, землянику и клубнику, нельзя кипятить, потому что всѣ эти фрукты отъ кипяченія теряютъ ароматъ и вкусъ и

разваливаются, т. е. теряютъ форму. Поэтому, чтобы ихъ не оставляли сырыми, ихъ заливаютъ горячимъ сиропомъ и варятъ не кипятя. Сливы, абрикосы и персики можно разрѣзывать пополамъ для того, чтобы они лучше проварились.

Кожица отъ фруктовъ. Снятую съ фруктовъ кожицу не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ она вмѣстѣ въ себѣ вкусъ и сокъ фруктовъ. Поэтому послѣ варки фруктовъ ее варятъ въ сиропѣ для приданія лучшаго вкуса. Чтобы сиропъ былъ прозрачный, его не нужно мѣшать, когда варится кожица, и процѣживать очень осторожно.

Вино. Во время варки къ сиропу можно прибавить для вкуса бѣлое или красное виноградное вино.

Если въ сиропъ прибавляется красное вино, то нельзя его варить въ мѣдной посудѣ, такъ какъ получится синеватый цвѣтъ.

Черносливъ. Если для компота употребляется черносливъ или сушеные абрикосы, то ихъ нужно отваривать отдѣльно въ чистой водѣ до мягкости и притомъ варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою. Если же черносливъ будетъ сильно кипѣть, то получитъ некрасивый сморщенный видъ. Вода берется холодная. Отваръ изъ-подъ чернослива прибавляется для вкуса въ сахарный сиропъ при высаживаніи послѣдняго. Лучшій сортъ чернослива для компота «французскій» (варка сушеныхъ фруктовъ см. по оглавл.).

Обѣдъ № 4.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты или рѣпы, съ слоеными пирожками.
- 2) Котлеты рубленныя, пюре картофельное.
- 3) Пломбиръ сливочный.

Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.

Количество продуктовъ на 5 ч.

Мяса 2-го с.—2¹/₂ ф. или кости и обрѣзки отъ мяса, взятаго для жаркого.

Цветной капусты— $1\frac{1}{2}$ ф.
Муки французской— $\frac{1}{4}$ ф.
Масла столового— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла сливочного— $\frac{1}{4}$ ф.
Желтковъ—2—3 шт.
Сливковъ ордин.— $\frac{1}{2}$ бут.
Букеъ.
Соли—по вкусу.
Воды—8 глубо. тарелокъ.

Слоеные пирожки.

Для тѣста.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла столового— $\frac{1}{2}$ ф.
Воды— $\frac{1}{2}$ стакана.
Соли—1 чайную ложку.

Для фарша.

Мяса сырого— $\frac{3}{4}$ ф. мякоти.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
Луку—1 шт.
Бульону— $\frac{1}{2}$ стакана.
Яиць—2 шт.

Котлеты рубленныя.

Мяса кострець— $2\frac{1}{2}$ ф.
Почечнаго жиру— $\frac{1}{2}$ ф.

Супъ-пюре изъ цветной капусты, рѣпы, моркови или тыквы.

Правила приготовления. Поставивъ варить бѣлый бульонъ, какъ указано въ общ. прав. приготовления бульона, приготовить пюре изъ цветной капусты. Для этого нужно очистить капусту отъ зелени, положить ее минутъ на 20 въ холодную соленую воду для того, чтобы удалить червей. Затѣмъ,

Бѣлаго хлѣба— $\frac{1}{4}$ булки въ 3 к.
Масла стол. для жареній— $\frac{1}{2}$ ф.
Молока— $\frac{1}{2}$ стакана.
Яиць } для пани- 2 шт.
Сухарей толч. } ровки.
Луку—1 шт.
Соли, перцу—по вкусу.
Ледъ или вода для сочности—
1— $1\frac{1}{2}$ стакана.
Бульону для соуса— $1\frac{1}{2}$ ст.
Холоди. пассеровки—1 чайн.
ложку.
Сметаны— $\frac{1}{4}$ ф.

Пюре картофельное въ котлетамъ.

Картофелю—5—10 шт.
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Молока—1 стаканъ.

Пломбиръ сливочный.

Молока— $\frac{1}{2}$ бут.
Желтковъ—3 шт.
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
Ванили— $\frac{1}{2}$ п.
Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{4}$ бут.
Цукату— $\frac{1}{8}$ ф.

отдѣливъ $\frac{1}{4}$ всего количества для гарнира, всю остальную разрѣзать на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, положить немного масла, процѣдить туда же немного бульону, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить до тѣхъ поръ, пока капуста не станетъ совершенно мягкой; тогда протереть ее черезъ сито и заправить горячей бѣлой пассеровкой, приготовленной отдѣльно изъ $\frac{1}{4}$ ф. муки и $\frac{1}{8}$ ф. масла (см. стр. 26). Когда бульонъ совершенно сварится, снять съ него жиръ, процѣдить черезъ мокрую салфетку или частое сито и медленно вливать въ пюре, размѣшивая послѣднее лопаточкой. Соединивъ пюре съ бульономъ, проварить супъ, не давая кипѣть; послѣ того заправить его горячимъ лезономъ (2 желтка и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ) и поставить на пару на плиту. Если супъ-пюре до соединенія съ лезономъ не будетъ имѣть надлежащей гладкости, то слѣдуетъ еще разъ процѣдить его. Оставленная на гарниръ капуста раздѣляется по кустикамъ и отваривается отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ. Передъ подачей на столъ опустить въ супъ гарниръ и кусокъ сливочнаго масла. Къ этому супу подаются какіе-нибудь пирожки (Подробн. приготовления и объясненія о супахъ-пюре см. общ. статью о супахъ пюре—изъ овощей).

Примѣчанія. Точно такимъ же образомъ готовятся супа-пюре изъ рѣпы, моркови, брюквы, тыквы и другихъ овощей. Разница заключается только въ томъ, что корни передъ тушениемъ очищаются отъ кожицы, причемъ съ рѣпы слѣдуетъ, въ виду ея горечи, срѣзать довольно толстый слой кожи и обланжирить ее. Часть кореньевъ, назначенная на гарниръ, вырѣзается въ видѣ звѣздочекъ или какихъ-либо фигурокъ.

Всѣ супа-пюре изъ овощей можно готовить и безъ гарнира; тогда овощей берется немного меньше (вмѣсто $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{4}$ ф.). Этотъ-же супъ можно приготовить безъ мясного на-вара вегетарианскій, тогда пюре разводится кипяткомъ, или легкимъ наваромъ изъ грибовъ.

Пирожки изъ слоенаго тѣста. Приготовить слоеное тѣсто (см. общ. статью о тѣстѣ). Когда оно будетъ раскатано шесть разъ, принести тѣсто съ холода и раскатать послѣдній, седьмой разъ, уже такой толщины, какая требуется для пирожковъ. Затѣмъ вырѣзать вилочкой кружки, на каждый кружокъ

положить по 1 чайн. ложкѣ приготовленнаго заранее и остуженнаго фарша и дѣлать пирожки. Фаршъ готовится изъ сырого мяса и вареныхъ яицъ. Конечно, по желанію пирожки можно начинать не мясомъ, а какимъ-либо другимъ фаршемъ.

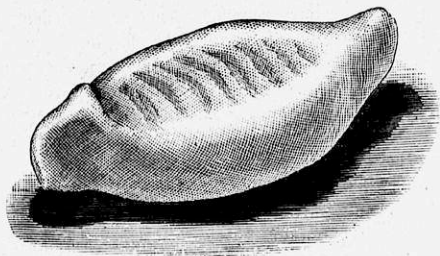


Рис. 1. Форма сырого слоенаго пирожка.

Когда всѣ пирожки готовы, то смазать ихъ желткомъ, сложить на листъ, смоченный холодной водой, и поставить въ очень жаркую духовую печь. Держать въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока пирожки зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа; тогда переложить ихъ на блюдо или тарелку, покрытую сал-

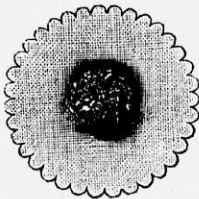


Рис. 2. Начало приготовления слоенаго пиронна розаномъ.

феткой, и подавать къ супу. Фаршъ готовится такъ: взявъ мякоть сырого мяса (кострець, себкѣ, огузокъ, толстый филей, вырѣзка), мелко изрубить его или смолоть въ мясорубкѣ одинъ разъ. Затѣмъ поджарить на маслѣ мелко рубленый лукъ;

когда послѣдній начнетъ румяниться, то прибавить къ нему изрубленное мясо и, поставивъ сковороду на сильный огонь, быстро изжарить, чтобы мясо не дало соку, такъ какъ тогда оно не будетъ сочно и получить некрасивый сѣрый цвѣтъ. Изжаривъ мясо, прибавить къ нему немного бульону, чтобы фаршъ былъ сочный, положить соли и перцу по вкусу, остудить; порубить

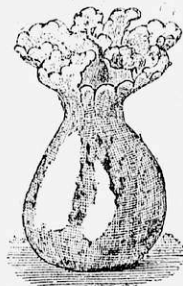


Рис. 3. Защипка слоенаго пиронна розаномъ.



Рис. 4. Защипка пиронна розаномъ.

еще немного, потомъ смѣшать съ яйцами, сваренными вкрутую и изрубленными, и тогда уже начинать пирожки. Здѣсь помѣщены рисунки слоеныхъ пирожковъ: рис. 1 представляетъ форму сырого слоенаго пирожка; рис. 2—начало приготовления слоенаго пирожка «розаномъ»; рис. 3 и 4—защипка слоенаго пирожка «розаномъ».

Котлеты рубленыя.

Правила приготовления. Взявъ нужное количество мяса, зачистить отъ жилъ и костей, обмыть, нарѣзать небольшими кусочками и смолоть въ мясорубкѣ вмѣстѣ съ почечнымъ жиромъ и бѣлымъ хлѣбомъ, смоченнымъ въ молокѣ, или изрубить все въ чашкѣ сѣлкой. Къ изрубленному мясу прибавить мелко колотаго чистаго льда или просто холодной воды столько, чтобы оно стало сочнымъ, положить по вкусу соли, перцу и поджа-

ренного на маслѣ нарубленного луку и все тщательно перемѣшать, чтобы образовалась гладкая однородная масса. После того смочить столъ холодной водой, раздѣлить на немъ изрубленное мясо на порціи и придать каждой изъ нихъ ножомъ форму лепешки, края которой завернуть при помощи ножа внутрь такимъ образомъ, чтобы въ срединѣ оставалось пустое пространство. Эта полость служитъ для скопления сока, выдѣляющагося во время жаренія изъ внутреннихъ стѣнокъ. При-



Рис. 5. Разрѣзъ котлеты, сдѣланной правильно.

дав затѣмъ соответствующую котлетамъ продолговатую форму (котлета должна имѣть форму куриного филея), запанировать въ желткѣ и сухаряхъ и за $\frac{1}{4}$ часа до подачи поджарить на отколерованномъ маслѣ сначала на плитѣ, а когда зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, поставить въ духовой шкафъ, гдѣ и дожарить до готовности, не закрывая крышкой.

Гарниры и соусы подаются къ котлетамъ самые разнообразныя; большею частью изъ овощей и зелени, а вмѣсто соуса—собственный сокъ или же соусъ «сметана».

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для котлетъ и вообще для всѣхъ рубленыхъ блюдъ можно брать мясо перваго сорта, какъ то: костецъ, толстый филей, себѣкъ, а также мясо втораго сорта, т. е. лопатку и толстый край. Въ виду того, что мясо для котлетъ совершенно измельчается, т. е. превращается въ фаршъ, то при этомъ условіи степень твердости или мягкости мяса не имѣетъ существеннаго значенія. Въ видахъ экономіи для котлетъ можно брать мясо не 1-го сорта, но только, чтобы было по возможности меньше костей и сухожилий, такъ какъ онѣ отдѣляются. Когда мясо мелется въ мясорубкѣ, то можно не отдѣлять такъ тщательно отъ сухожилий, потому что мясо-

рубка сама отдѣляется отъ жилъ; если же мясо рубится въ чашкѣ, то изъ него предварительно нужно выдѣлать всѣ жилы, чтобы потомъ онѣ не попадались.

Почечный жиръ. Почечный жиръ необходимо предварительно зачистить, т. е. снять съ него пленки, чтобы послѣднія не попали въ котлеты. Въ котлеты прибавляется почечный жиръ для того, чтобы послѣднія были сочны и нѣжны. Не слѣдуетъ также жиръ замѣнять масломъ, если котлеты приготовляются для здоровыхъ субъектовъ, потому что волокна говядины настолько грубы, что не соединяются съ масломъ, и оно при жареніи вытекаетъ вонъ. Если мясо мелютъ въ машинкѣ, то слѣдуетъ жиръ начинать молоть одновременно съ мясомъ, а не прибавлять послѣ, потому что тогда онъ плохо соединяется съ нимъ, и фаршъ не получаетъ должной гладкости. Передъ приготовленіемъ почечный жиръ нужно тщательно промыть или еще лучше вымочить въ холодной водѣ со льдомъ, чтобы онъ не имѣлъ никакого привкуса и запаха, который передается потомъ котлетамъ, и онѣ получаютъ дурной (затхлый) запахъ.

Коровье масло. За неимѣніемъ хорошаго доброкачественнаго жира его можно замѣнить коровьимъ масломъ въ такой же пропорціи, т. е. на 1 ф. мякоти говядины $\frac{1}{4}$ ф. масла. Послѣднее всегда прибавляется въ твердомъ видѣ, т. е. кускомъ, а не растопленнымъ, потому что жидкое масло очень разжижаетъ мясной фаршъ и плохо соединяется съ нимъ. Масло предварительно слѣдуетъ растереть въ чашкѣ до густоты сметаны, и тогда уже можно постепенно прибавлять къ нему измельченное мясо.

Клейкость. Необходимая клейкость, препятствующая котлетамъ при жареніи развалиться и потерять форму, достигается: 1) тщательнымъ измельченіемъ мяса (если мясо мелется въ мясорубкѣ, то его слѣдуетъ пропустить не менѣе двухъ разъ); 2) продѣлываніемъ мяса, т. е. тщательнымъ промѣшиваніемъ.

Прибавка яицъ. Многіе совершенно ошибочно думаютъ, что для связи нарубленного сырого мяса нужно прибавлять яйца. Напротивъ, отъ прибавленія ихъ котлеты становятся жесткими, такъ какъ яичный бѣлокъ, быстро свертываясь уже въ самомъ началѣ жаренія, стягиваетъ частицы мяса и тѣмъ

самымъ способствуетъ вытеканию изъ него сока, отчего котлеты бывають жесткія.

Бѣлый хлѣбъ. Мякоть бѣлаго хлѣба, смоченная въ молокѣ или бульонѣ, прибавляется къ котлетамъ для сохраненія въ нихъ при жареніи мясного сока. Объяснить это можно такъ: въ измельченномъ мясѣ связь волоконъ нарушается, а потому при жареніи оно не можетъ удерживать въ себѣ сокъ какъ мясо, приготовляемое цѣльнымъ кускомъ; въ виду этого и прибавляется бѣлый хлѣбъ, который удерживаетъ этотъ сокъ, и такимъ образомъ мясо сохраняетъ сочность. Необходимо придерживаться опредѣленной пропорціи прибавляемаго бѣлаго хлѣба, иначе котлеты могутъ лопаться и рассыпаться (на 1¹/₂ ф. мякоти совершенно достаточно ¹/₂ булки въ 3 к.). Слѣдуетъ брать черствую вечернюю булку, и ни въ какомъ случаѣ не класть только-что испеченный горячій бѣлый хлѣбъ, отъ котораго котлеты получаютъ кислотоватый вкусъ. Слѣдуетъ брать только мякишъ булки, корку нужно срывать прочь, такъ-какъ она придаетъ грубый вкусъ.

Ледъ и холодная вода. Мелко истолченный ледъ или просто холодная вода, прибавляемая къ котлетамъ, имѣетъ двоякое значеніе. 1) вода придаетъ мясу сочность и 2) при жареніи она идетъ на усыханіе. Безъ прибавленія воды на усыханіе пойдетъ часть сока, отчего котлеты станутъ сухими, жесткими. Не слѣдуетъ однако вливать большое количество воды, иначе приготовленная масса станетъ жидкой, и котлеты при жареніи могутъ развалиться. Какъ воду, такъ и ледъ необходимо прибавлять въ мясной фаршъ постепенно, а не вливать сразу, такъ какъ отъ этого жиръ быстро застываетъ и въ фаршѣ образуются бѣлые комки, которые трудно удалить, и фаршъ получаетъ некрасивый цвѣтъ. Если котлеты или вообще другія рубленныя блюда приготовляются изъ мороженого мяса, то воды или льду прибавляютъ меньше, чѣмъ въ фаршѣ, приготовленный изъ парного мяса. Объясняется это тѣмъ, что мороженое мясо водянистѣе и менѣе клейко, чѣмъ парное мясо. Если рубленныя блюда приготовляются изъ порозинаго мяса (племенныхъ быковъ) или изъ мяса ливонскаго скота, то воды или льду прибавляется больше, чѣмъ въ фаршѣ, приготовленный изъ черкаскаго мяса: какъ порозинное, такъ и

ливонское мясо очень клейкое. Если въ фаршъ прибавляется колодезная вода, то лучше брать отварную чѣмъ сырую воду, отъ прибавки которой иногда фаршъ измѣняетъ цвѣтъ (краснѣетъ), отъ присутствія въ водѣ минеральныхъ солей.

Соль. Фаршъ для рубленыхъ блюдъ въ дѣтнее время не слѣдуетъ солить задолго до приготовленія, такъ какъ отъ этого мясо краснѣетъ, и изжаренныя готовыя котлеты получаютъ такой цвѣтъ, какъ будто онѣ приготовлены изъ солонины.

Лукъ. Лукъ въ котлеты слѣдуетъ класть спассерованнымъ, т. е. прожареннымъ на маслѣ. Прибавленіе же сырого лука, придаетъ специфическій запахъ.

Дѣленіе изрубленнаго мяса на порціи. Прежде чѣмъ приступить къ раздѣльванію котлетъ, необходимо раздѣлить изрубленное мясо на равныя порціи, иначе онѣ не могутъ одновременно изжариться до готовности: котлеты малой величины прожарятся быстрѣе большихъ. Вообще же слѣдуетъ избѣгать дѣлать очень маленькія, тонкія котлеты, такъ какъ при жареніи онѣ высыхаютъ и становятся жесткими. Котлета должна быть толщиной около пальца.

Раздѣльваніе котлетъ. Раздѣльваніе котлетъ вышеуказаннымъ способомъ, т. е. съ оставленіемъ полости внутри, имѣетъ то преимущество передъ обыкновеннымъ способомъ раздѣльванія (т. е. когда ихъ валяютъ прямо въ рукахъ), что при жареніи котлетъ сокъ не разрываетъ ихъ, но собирается весь въ этой полости и, оставаясь въ ней, придаетъ котлетамъ сочность; чтобы убѣдиться въ этомъ, стоитъ только что изжаренную котлету надавить ножомъ—и сокъ брызнетъ изъ нея струей.

Для того, чтобы мясо не приставало къ столу или доскѣ, на которыхъ раздѣльваются котлеты, нужно смачивать столъ водой.

Панировка котлетъ. Чтобы сухари держались на котлетѣхъ, послѣднія предварительно смазываются желткомъ, разведеннымъ слегка водой, посредствомъ кисточки, такъ какъ такой способъ наиболѣе опрятенъ. Панировка необходима для приданія котлетамъ болѣе красиваго вида.

Жареніе. Котлеты слѣдуетъ класть на сковороду для жаренія той стороной, которая загнута внутрь, иначе онѣ могутъ

самымъ способствуетъ вытеканию изъ него сока, отчего котлеты бывають жесткія.

Бѣлый хлѣбъ. Мякоть бѣлаго хлѣба, смоченная въ молокоѣ или бульонѣ, прибавляется къ котлетамъ для сохраненія въ нихъ при жареніи мясного сока. Объяснить это можно такъ: въ измельченномъ мясѣ связь волоконъ нарушается, а потому при жареніи оно не можетъ удерживать въ себѣ сокъ какъ мясо, приготовляемое цѣльнымъ кускомъ; въ виду этого и прибавляется бѣлый хлѣбъ, который удерживаетъ этотъ сокъ, и такимъ образомъ мясо сохраняетъ сочность. Необходимо придерживаться опредѣленной пропорціи прибавляемаго бѣлаго хлѣба, иначе котлеты могутъ лопаться и разсыпаться (на $1\frac{1}{2}$ ф. мякоти совершенно достаточно $\frac{1}{3}$ булки въ 3 к.). Слѣдуетъ брать черствую вечернюю булку, и ни въ какомъ случаѣ не класть только-что испеченный горячій бѣлый хлѣбъ, отъ котораго котлеты получаютъ кислосватый вкусъ. Слѣдуетъ брать только мякишъ булки, корку нужно срывать прочь, такъ-какъ она придаетъ грубый вкусъ.

Ледъ и холодная вода. Мелко истолченный ледъ или просто холодная вода, прибавляемая къ котлетамъ, имѣетъ двоякое значеніе. 1) вода придаетъ мясу сочность и 2) при жареніи она идетъ на усыханіе. Безъ прибавленія воды на усыханіе пойдетъ часть сока, отчего котлеты станутъ сухими, жесткими. Не слѣдуетъ однако вливать большое количество воды, иначе приготовленная масса станетъ жидкой, и котлеты при жареніи могутъ развалиться. Какъ воду, такъ и ледъ необходимо прибавлять въ мясной фаршъ постепенно, а не вливать сразу, такъ какъ отъ этого жиръ быстро застываетъ и въ фаршѣ образуются бѣлые комки, которые трудно удалить, и фаршъ получаетъ некрасивый цвѣтъ. Если котлеты или вообще другія рубленныя блюда готовятся изъ мороженого мяса, то воды или льду прибавляютъ меньше, чѣмъ въ фаршѣ, приготовленный изъ парного мяса. Объясняется это тѣмъ, что мороженое мясо водянистѣе и менѣе клейко, чѣмъ парное мясо. Если рубленныя блюда готовятся изъ порозинаго мяса (племенныхъ быковъ) или изъ мяса ливонскаго скота, то воды или льду прибавляется больше, чѣмъ въ фаршѣ, приготовленный изъ черкаскаго мяса: какъ порозиное, такъ и

ливонское мясо очень клейкое. Если въ фаршъ прибавляется колодезная вода, то лучше брать отварную чѣмъ сырую воду, отъ прибавки которой иногда фаршъ измѣняетъ цвѣтъ (краснѣетъ), отъ присутствія въ водѣ минеральныхъ солей.

Соль. Фаршъ для рубленыхъ блюдъ въ лѣтнее время не слѣдуетъ солить задолго до приготовления, такъ какъ отъ этого мясо краснѣетъ, и изжаренныя готовые котлеты получаютъ такой цвѣтъ, какъ будто онѣ приготовлены изъ солонины.

Лукъ. Лукъ въ котлеты слѣдуетъ класть спасерованнымъ, т. е. прожареннымъ на маслѣ. Прибавленіе же сырого лука, придаетъ специфическій запахъ.

Дѣленіе изрубленнаго мяса на порціи. Прежде чѣмъ приступить къ раздѣлыванію котлетъ, необходимо раздѣлить изрубленное мясо на равныя порціи, иначе онѣ не могутъ одновременно изжариться до готовности: котлеты малой величины прожарятся быстрѣе большихъ. Вообще же слѣдуетъ избѣгать дѣлать очень маленькія, тонкія котлеты, такъ какъ при жареніи онѣ высыхаютъ и становятся жесткими. Котлета должна быть толщиной около пальца.

Раздѣлываніе котлетъ. Раздѣлываніе котлетъ вышеуказаннымъ способомъ, т. е. съ оставленіемъ полости внутри, имѣетъ то преимущество передъ обыкновеннымъ способомъ раздѣлыванія (т. е. когда ихъ валяютъ прямо въ рукахъ), что при жареніи котлетъ сокъ не разрываетъ ихъ, но собираетъ весь въ этой полости и, оставаясь въ ней, придаетъ котлетамъ сочность; чтобы убѣдиться въ этомъ, стоитъ только что изжаренную котлету надавить ножомъ—и сокъ брызнетъ изъ нея струей.

Для того, чтобы мясо не приставало къ столу или доскѣ, на которыхъ раздѣлываются котлеты, нужно смачивать столъ водой.

Панировка котлетъ. Чтобы сухари держались на котлетахъ, послѣднія предварительно смазываются желткомъ, разведеннымъ слегка водой, посредствомъ кисточки, такъ какъ такой способъ наиболѣе опрятенъ. Панировка необходима для приданія котлетамъ болѣе красиваго вида.

Жареніе. Котлеты слѣдуетъ класть на сковороду для жаренія той стороной, которая загнута внутрь, иначе онѣ могутъ

потерять форму. Жарить котлеты все время на сильномъ огнѣ не слѣдуетъ; онѣ должны быть вполне прожарены, безъ крови; сильный же огонь ихъ только поджаритъ снаружи, а внутри онѣ могутъ остаться сырыми. Когда котлеты зарумянятся съ обѣихъ сторонъ на плитѣ, то ихъ какъ и бифштексы можно дожарить въ духовомъ шкафу, но только не закрывая крышкою, отчего отпотѣютъ. Въ духовомъ шкафу котлеты вздуваются и дѣлаются пышными.

Готовность. О готовности котлетъ можно судить по затвердѣлой наружной корочкѣ, но чтобы вполне убедиться въ готовности, слѣдуетъ надавить ихъ ножомъ: если котлеты даютъ кровавый сокъ, то значитъ онѣ еще недожарены; готовые котлеты даютъ бѣлый сокъ.

Всѣ эти объясненія и указанія одинаково примѣнны къ приготовленію: 1) обыкновенныхъ битковъ, 2) битковъ по-казачки и 3) литовскихъ зразъ и фаршированнаго рулета.

Примѣчаніе о биткахъ. Обыкновенные битки отличаются отъ котлетъ своей круглой формой и притомъ дѣлаются немного жирнѣе, а именно: на каждый фунтъ мяса берется не $\frac{1}{4}$ ф., а $\frac{3}{8}$ ф. жиру. Кромѣ того, послѣ жаренія битки тушатся въ сметанномъ соусѣ въ продолженіе 10—15 м., чтобы пропитались сметаной.

Примѣчаніе о литовскихъ зразяхъ. Литовскія зразы имѣютъ форму въ видѣ котлетъ, но только фаршируются внутри разсыпчатой манной кашей съ лукомъ, или бѣлымъ хлѣбомъ, и послѣ жаренія, какъ и битки, тушатся въ сметанномъ соусѣ.

Примѣчаніе о котлетахъ и биткахъ изъ телятины. Точно такъ же, съ соблюденіемъ той же пропорціи продуктовъ, готовятся рубленныя котлеты и битки изъ телятины, но если хотятъ ихъ сдѣлать болѣе нѣжными, то вмѣсто телячьяго жиру на каждый фунтъ мякоти телятины кладутъ $\frac{1}{4}$ ф. масла кускомъ, а вмѣсто льду или воды прибавляютъ молоко или сливки.

Котлеты для больныхъ, страдающихъ болѣзнями кишечника или желудка, необходимо дѣлать безъ почечнаго жира, который замѣняется хорошимъ сливочнымъ масломъ (на 1 ф. мякоти мяса $\frac{1}{4}$ ф. масла). Жиръ говяжій содержитъ въ себѣ большое количество стеарина, который, обволакивая крупины

пищи въ желудкѣ, задерживаетъ пищевареніе. Въ виду этого для больныхъ и маленькихъ дѣтей жиръ лучше замѣнить коровьимъ масломъ.

Пюре изъ картофеля.

Очистить отъ кожицы сырой картофель и сварить его до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ слить послѣдній, просушить картофель отъ воды и протереть очень быстро, пока горячій. Остывшій картофель плохо протирается, прилиная къ сити, и потому пюре получаетъ некрасивый сѣрый цвѣтъ; лучше всего продавить черезъ прессъ. Полученное пюре сложить въ кастрюлю, выбить съ кускомъ масла и начать прибавлять понемногу горячее молоко, продолжая выбивать до тѣхъ поръ, пока не получится надлежащей густоты, т. е. чтобы держалось на лопаточкѣ.

Пломбиръ.

Правила приготовленія. Приготовить сначала лезонъ какъ для сливочнаго мороженаго (см. обѣдъ № 1), только съ увеличенной пропорціей сахара (на $\frac{1}{2}$ б. молока $\frac{3}{8}$ ф. сахара), заморозить его до половины готовности, т. е. такой степени, чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы. Тогда положить въ него цукаты, нарѣзанные кубиками, всыпавъ ихъ предварительно виномъ и перебивать хорошенько. Затѣмъ взбить на льду густыя сливки до такой степени, чтобы вѣничекъ стоялъ въ нихъ, высыпать въ взбитыя сливки $\frac{1}{2}$ столов. ложки сахарной пудры и тогда соединить эти сливки съ мороженымъ, т. е. прибавить сливки въ мороженое и разбивать хорошенько лопаточкой, чтобы мороженое соединилось со сливками, и заморозить до полной готовности (не вертѣть) въ той же мороженицѣ, вынувъ лопаточку, если таковая имѣется, или же переложить въ форму для парфе (парфевый колпакъ).

Когда пломбиръ совершенно замерзнетъ (правила о замораживаніи см. общ. статью о сладкихъ блюдахъ), то выложить его на блюдо, на салфетку такъ же, какъ и парфе, обложивъ кругомъ ломтиками бисквита или буше.

Объясненія и примѣчанія.

Отличіе пломбира отъ мороженаго. Пломбиръ отличается отъ мороженаго тѣмъ, что для него сахару идетъ значительно больше, чѣмъ на мороженое, при томъ же количествѣ желтковъ и молока; во-вторыхъ, идутъ цукаты и, въ-третьихъ, — взбитыя сливки. Готовый пломбиръ въ разрывѣ долженъ колоться на слои, а не представлять собою гладкую, маслянистую массу, какъ мороженое. Поэтому послѣ прибавки взбитыхъ сливокъ пломбиръ не должно вертѣть, а прямо засыпать форму льдомъ съ солью.

Сахаръ. Сахару въ пломбиръ кладется больше, потому что кромѣ молока въ пломбиръ идутъ еще взбитыя сливки, тогда какъ въ мороженое идетъ только одно молоко или однѣ сливки.

Это лишнее количество сахару, т. е. $\frac{1}{8}$ фунта, нужно класть въ провариваемое мороженое, а не во взбитыя сливки, потому что послѣднія могутъ опастъ, т. е. потерять свою воздушность и сдѣлаться жидкими.

Во взбитыя сливки сахару кладется всего только $\frac{1}{2}$ столовой ложки для того, чтобы въ пломбиръ не попадались потомъ кусочки льда.

Густыя сливки. На пломбиръ слѣдуетъ брать непременно густыя сливки, такъ какъ ординарныя не собьются. Кромѣ того, сливки, должны быть настолько взбиты, чтобы не имѣли на днѣ жидкости. Если таковая окажется, то нужно откинуть сливки на сито и дать стечь жидкости и тогда уже класть въ мороженое. Если въ мороженое положены плохо взбитыя сливки, то пломбиръ можетъ плохо замерзнуть. Не слѣдуетъ уменьшать количество густыхъ сливокъ противъ указанной пропорціи, такъ какъ тогда пломбиръ получить недостаточно вѣрный вкусъ и, кромѣ того, плохо заморозится. Густыхъ сливокъ всегда слѣдуетъ брать вдвое менѣе, чѣмъ молока для лезона, т. е. если лезонъ сдѣланъ на 1 бут. молока и 6 желтковъ, то сливокъ густыхъ берется $\frac{1}{2}$ б. Если лезонъ сдѣланъ на $\frac{1}{2}$ б. молока и 3 желтка, то густыхъ сливокъ берется $\frac{1}{4}$ б. и т. д.

Цукаты. Цукаты слѣдуетъ всегда вспрыснуть ромомъ или обланжирить для того, чтобы они не засахарились въ пломбиръ.

Сливочный пломбиръ можетъ такъ же, какъ и сливочное мороженое, служить основой многихъ пломбировъ. Название выисать отъ того продукта, который кладется для вкуса.

Примѣчаніе о формѣ. Если пломбиръ готовится въ американской мороженицѣ, то послѣ прибавленія взбитыхъ сливокъ лопатку нужно вынуть и вообще послѣ прибавки сливокъ уже не вертѣть его, а прямо засыпать форму льдомъ съ солью не менѣе какъ на 2 часа.

Обѣдъ № 5.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Борщъ малороссійскій, ватрушки изъ сдобнаго тѣста.
- 2) Отварная курица съ рисомъ подъ бѣлымъ соусомъ.
- 3) Желе малиновое.

Борщъ малороссійскій.

Мяса— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Свеклы— $1\frac{1}{4}$ ф.
 Капусты свѣж.— $\frac{3}{8}$ ф.
 Муки—2 стол. ложки.
 Масло столов.— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли, перцу, } по вкусу.
 Лавр. листу. }
 Воды—8 глуб. тар.
 Помидоровъ—5 шт. или $\frac{1}{4}$ ф. томату-шюре.
 Ветчины косточку— $\frac{1}{2}$ ф.
 Шпеку свин.— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф. или 5 стол. лож.

Ватрушки къ борщу.

Для тѣста.
 Муки— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла столов.— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{8}$ ф.
 Желтковъ—2 шт.
 Соли, сахару—по 1 ч. ложкѣ.

Для фарша.

Творогу—1 ф.
 Желтковъ—3 шт.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли и сахару—по вкусу.
 Муки—1 чайн. ложку.

Отварная курица съ рисомъ.

Курицы—2 шт. на 6 чел.
 Рису— $\frac{5}{8}$ ф.
 Масла стол.— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли—по вкусу.

Для соуса.

Муки— $\frac{1}{8}$ ф.
 Масла стол.— $\frac{1}{8}$ ф.

Бульонъ—2 стак.
Сливокъ— $\frac{1}{2}$ стакана.
Лимонъ $\frac{1}{2}$ шт.

Желе изъ ягодъ.

Ягодъ малины или земляники— $\frac{1}{2}$ ф., если клюква, то 1 ф.
Сахару отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ ф.
Воды столько, чтобы получилась
1 бут. жидкости.
Желатину—12 листовъ.
Фильтр. бумаги— $\frac{1}{4}$ листа.
Лимон. соку—по вкусу.
Кармину для цвѣта.

Малороссійскій борщъ, какъ его принято готовить въ Петроградѣ.

Правила приготовления. Разрѣзавъ мясо грудинку на порціонные куски такъ, чтобы каждый кусокъ былъ съ косточкой, поставить вариться бѣлый бульонъ. Послѣ снятія пѣны прибавить въ бульонъ соль и букетъ. Свеклу и корни очищаютъ отъ кожицы и тонко нашинковать. Затѣмъ пассеровать въ отдѣльной глубокой посудѣ, на отколерованномъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ, прибавить къ нему наръзанную свеклу. Если масла въ пассерованномъ лукѣ окажется слишкомъ мало, то слѣдуетъ прибавить еще кусочекъ. Давъ свеклѣ немного пассероваться (не закрывать посуду крышкой), прибавить къ ней корни (красные и бѣлые) и влить немного бульона. Когда корни прожарятся до полной готовности, прибавить обжаренную и тонко нашинкованную свѣжую капусту, и когда послѣдняя нѣсколько прожарится, прибавить туда-же отдѣльно приготовленную горячую пассеровку и хорошо размѣшать. За 1 или $\frac{1}{2}$ часа до подачи къ столу, когда все заправочные продукты дойдутъ до полной готовности, процѣдить въ нихъ бульонъ, обмыть бульонное мясо горячей водой и опустить его тоже въ супъ и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщъ на медленномъ огнѣ. Въ это же время слѣдуетъ прибавить въ борщъ обжаренную косточку ветчины, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и лавроваго листа. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда опустить туда же наръзанные ломтиками помидоры. За 10 минутъ до подачи къ столу можно опустить въ борщъ отдѣльно отваренные бѣлые бобы фасоль, затѣмъ, снявъ весь лишній жиръ, заправить борщъ изрубленнымъ свинымъ шпекомъ и сметаной.

Передъ самой подачей на столъ вливаютъ въ борщъ подкраску, которая готовится такъ: натеревъ на теркѣ очищенную отъ кожицы красную сырую свеклу, залить ее бульономъ; дать настояться 15—20 минутъ. Затѣмъ поставить кастрюлю съ подкраской на плиту и, не закрывая крышкой, вскипятить нѣсколько разъ, потомъ процѣдить черезъ сито и полученный отваръ вылить въ борщъ.

За полчаса до подачи на столъ можно еще прибавить въ борщъ зажаренную и разрѣзанную на порціонные куски утку, которая придаетъ борщу очень пріятный вкусъ. Также можно прибавить ломтики очищенныхъ кислыхъ яблокъ и тушеный отдѣльно картофель, наръзанный чесночкомъ. Картофель прибавляется передъ подачею, потому что, положенный заранее, можетъ развариться и потерять форму.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Для борща необходимо брать грудинку, какъ сортъ наиболѣе отвѣчающій требованіямъ хорошаго борща. Борщъ долженъ быть 1) наваристъ, 2) жиренъ и 3) содержать хорошую порцію супового мяса. Грудинка заключаетъ въ себѣ губчатые кости съ большимъ количествомъ краснаго мозга, дающаго хорошій наваръ. Какъ всякое мясо, предназначенное для варки супа, грудинку слѣдуетъ разрубить на небольшіе куски; кромѣ того, слѣдуетъ соблюдать это правило въ данномъ случаѣ для того, чтобы кости грудинки были раздроблены, тогда будетъ лучше наваръ.

Свекла. Для малороссійскаго борща нужно пассеровать свеклу на брезѣ или на маслѣ, а не отваривать въ водѣ, такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ она теряетъ цвѣтъ и отдаетъ часть своего вкуса водѣ; въ пассерованномъ видѣ она сохраняетъ и цвѣтъ и вкусъ. Для сохраненія цвѣта свеклу надо пассеровать въ открытой посудѣ.

Ветчина. Косточку копченой ветчины, прибавляемую къ малороссійскому борщу, необходимо предварительно обжарить для того, чтобы легче было сосчитать съ нея покрывающую ее копытъ. Ветчину можно разрѣзывать на порціонные куски

передъ варкой, но можно это сдѣлать и передъ самой подачей борща на столъ.

Помидоры. Помидоры составляютъ необходимую принадлежность малороссійскаго борща. Изъ нихъ необходимо предварительно вынуть сѣмена, такъ какъ иногда послѣднія придаютъ борщу горькій вкусъ. Помидоры слѣдуетъ опускать въ борщъ по крайней мѣрѣ за $\frac{1}{2}$ часа до подачи къ столу, иначе они не успеютъ развариться и передать свой вкусъ борщу. Помидоры придаютъ борщу пріятный кисловатый привкусъ. Зимой, когда нѣтъ свѣжихъ, можно брать соленые помидоры или пюре томатъ консервы, которое прибавляется въ то время, когда прожаривается свекла.

Свиной шпекъ. Для заправки слѣдуетъ мелко изрубить свиной шпекъ ножомъ на доскѣ, затѣмъ, смѣшавъ его въ чашкѣ съ хорошей сметаной, развести немного борщею. Вливъ заправку въ борщъ, слѣдуетъ прикипятить его. Свиной шпекъ такъ же, какъ и свѣжіе помидоры, составляетъ необходимую принадлежность малороссійскаго борща, какимъ бы способомъ его ни готовили, великорусскимъ или чисто малороссійскимъ. Шпекъ берется свѣжій или соленый, но только не копченый. Послѣ прибавки шпека борщъ не слѣдуетъ долго кипятить, потому что тогда онъ получаетъ запахъ сала.

Подкраска. Въ виду того, что свекла варится въ борщѣ долгое время (иначе она не передастъ своего вкуса) и оттого теряетъ свой цвѣтъ, передъ подачей къ столу борщъ необходимо подкрасить.

Варить подкраску слѣдуетъ въ эмалированной или какой-нибудь другой нелуженой посудѣ; отъ луженой посуды наваръ получаетъ синеватый цвѣтъ и, кромѣ того, измѣняетъ свой вкусъ. Подкраску необходимо процѣдить, чтобы въ борщъ не попала протертая свекла.

Многіе подкрашиваютъ борщъ сырой натертой свеклой, но этого дѣлать не слѣдуетъ, такъ какъ сырая свекла передаетъ борщу вкусъ сырости.

Укусъ. Въ малороссійскій борщъ обыкновенно не принято прибавлять укусъ, въ особенности, если борщъ готовится на суровцѣ и кладется достаточное количество помидоровъ.

Капуста. Если любятъ кисловатый борщъ, то вмѣсто свѣжей можно брать шинкованную квашеную капусту.

Малороссійскій борщъ, какъ его варятъ въ Малороссіи.

Пропорція необходимыхъ продуктовъ на 5 чел.

Гуся или утку—1 шт.	Суровца—по вкусу.
Мяса грудины— $1\frac{1}{2}$ ф. или баранины, или свинины.	Свиной копченой грудки— $\frac{5}{8}$ ф.
Бураковъ квашеныхъ— $1\frac{1}{2}$ ф.	Шпеку свиного— $\frac{1}{2}$ ф.
Кореньевъ— $\frac{1}{2}$ ф.	Шпена—3 столовыхъ ложки.
Луку—1 шт.	Соли—по вкусу.
Помидоровъ свѣжихъ—10 шт.	Воды для бульона 5 тар.

Правила приготовления. Сложить въ горшокъ или кастрюлю: наръзанные порціонные куски сырого мяса голядины или баранины, кусокъ копченаго гуся, копченую свиную грудку, квашеные бураки (свекла) вмѣстѣ съ сокомъ (квасомъ), очищенные и наръзанные ломтями бѣлые корни (сельдерей, порей, петрушка), очищенный, наръзанный сырой лукъ и, наконецъ, свѣжіе или соленые помидоры, очищенные отъ сѣмянъ. Все это залить холодной водой, прибавивъ по вкусу суровца, закрыть крышкой и поставить въ русскую или духовую печь. Когда появится пѣна, то снять ее, посолить и варить борщъ 3—4 часа. Передъ подачей заправить толченымъ шпеномъ со свинымъ шпеккомъ, но предварительно шпено нужно ошпарить кипяткомъ, потомъ сложить въ ступку, положить туда свиного шпеку (малороссійскаго сала) и все хорошенько протолочь. Передъ подачей къ столу положить эту заправку въ борщъ и вскипятить одинъ разъ; можно еще прибавить сметаны и тертаго чеснока.

Приготовление суровца. Выпарить обыкновенную кадку (какъ это указано въ общей статьѣ о птицѣ и дичи, въ параграфѣ «Маринование»). Когда кадка приготовлена, положить въ нее пшеничныхъ отрубей не менѣе 5—10 ф. (если меньше, то получится очень малое количество суровца), залить ихъ кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты, накрыть кадку крышкой и поставить ее въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока отруби осядутъ на дно, а сокъ поднимется вверхъ,

что может произойти дня через 3 или 4. Сцѣдить этотъ сокъ (квасъ), не давая стоять дольше съ отрубями, иначе онъ прогоркнетъ, и употреблять для борща. Въ виду того, что суровецъ имѣетъ рѣзкій кислый вкусъ, въ особенности, если онъ давняго приготовления, то при прибавкѣ его въ борщъ всегда нужно руководствоваться вкусомъ.

Приготовление квашеныхъ бураковъ. Взять хорошіе красные бураки (свеклу), очистить ихъ отъ кожи, нарѣзать тонкими ломтиками, залить кипяченой водой въ такомъ количествѣ, чтобы были вполне ею покрыты, прибавить немного закваски, закрыть и поставить сначала въ тепло, а когда забродитъ, вынести въ погребъ на 2 недѣли. Если желаютъ приготовить свекольный квасъ болѣе скорымъ способомъ, то



Общій видъ зашипанной ватрушки.
(Ватрушка изображена начиненной творогомъ).

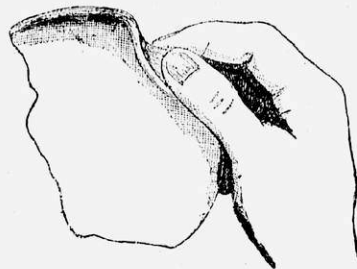
очищенную сырую свеклу нужно натереть на теркѣ, залить кипяченой водой, прибавить закваски и поставить въ теплое мѣсто. Такой квасъ поспѣваетъ черезъ 3—4 дня.

Свекольный квасъ. Если свекольный квасъ приготовленъ изъ тертой свеклы, то въ борщъ кладется отдѣльно испеченная и очищенная свекла, нарѣзанная ломтиками, и только свекольный процеженный квасъ, тертая же свекла не кладется.

Общее примѣчаніе. Каждая губернія варитъ малороссійскій борщъ на свой ладъ; развица встрѣчается въ деталяхъ приготовления, но основныя правила почти вездѣ одни и тѣ же. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ свеклу варятъ, и этотъ отваръ прибавляютъ въ борщъ.

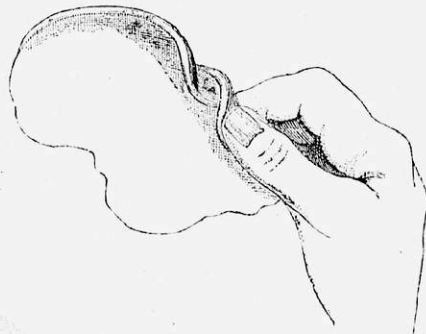
Ватрушки изъ сдобнаго тѣста.

Правила приготовления. Приготовить сдобное разрыхляемое тѣсто на сметанѣ (см. отд. тѣста стр. 133), раскатать его



Первый приемъ зашипиванія ватрушки.

довольно тонко, вырѣзая кружки стаканомъ или широкой выемкой, положить на средину творогъ, разровнять его, потомъ за-



Дальнѣйшій ходъ зашипиванія ватрушки.

щипать края, оставивъ средину открытой, смазать яйцомъ, наколоть средину вилкой, чтобы дно не провалилось, сложить на

листь, смазанный масломъ, посыпанный мукой, и поставить въ горячей духовой шкафу. Когда ватрушки зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа, то готовы.

Приготовление творогу.

Творогъ положить подъ прессъ. Когда сыворотка стечетъ, то протереть его черезъ сито и прибавить желтки, растертые съ масломъ, размѣшать и прибавить по вкусу соли, щепотку сахару и немного муки, чтобы творогъ въ печкѣ не вдувался пузыремъ.

Объясненія и примѣчанія.

Творогъ необходимо отсушить, иначе фаршъ будетъ жидкій; можно прибавлять сметану, если творогъ не особенно кислый (на 1 ф. творогу $\frac{1}{8}$ и $\frac{1}{8}$ ф. масла). Въ творогъ кладутся только одни желтки, потому что отъ бѣлковъ фаршъ становится твердымъ.

Отварная курица подъ бѣлымъ соусомъ.

Правила приготовления. Опаливъ, выпотрошивъ, промывъ и заправивъ молодую курицу, какъ указано въ общихъ правилахъ приготовления птицы, опустить ее въ горячій бульонъ послѣ снятій съ послѣдняго пѣны или въ соленый кипятокъ и варить какъ беф-бульи на краю плиты, подъ крышкою $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ часа, пока станетъ мягкой. Вынуть изъ отвара готовую куру, снять нитки, разрѣзать на части (см. стр. 69), уложить въ глубокую посуду, залить приготовленнымъ соусомъ и согрѣть въ соусѣ на пару, переложить на блюдо, придавъ натуральную форму, обложить разсыпчатымъ рисомъ и залить густымъ соусомъ такъ, чтобы курицы совсѣмъ не было видно и чтобы соусъ не касался риса.

Объясненія и примѣчанія.

Куриный бульонъ. Отваръ, въ которомъ варилась кура, можетъ быть очень вкуснымъ или, наоборотъ, совсѣмъ слабымъ въ зависимости отъ того, какъ варили куру: залили холодной

водой или опустили въ кипятокъ. Въ первомъ случаѣ получается вкусный куриный бульонъ, на которомъ потомъ готовится соусъ, а во второмъ случаѣ получается вкусное мясо курицы и совсѣмъ слабый отваръ. Первый способъ варки можно назвать экономическимъ, такъ-какъ изъ одной и той же курицы можно приготовить супъ и второе блюдо.

Цыплята. Если вмѣсто курицы взяты цыплята, то опаливъ и выпотрошивъ ихъ, разрубаютъ пополамъ (въ продольномъ направленіи) и не варятъ, а припускаютъ въ собственномъ соку до готовности, а послѣ заливаютъ бѣлымъ соусомъ и минутъ 10 тушатъ на пару, чтобы пропитались соусомъ.

Разсыпчатый рисъ.

Правила приготовления. Взявъ *каролинскій* рисъ, промыть его, переменяя нѣсколько разъ воду, пока не будетъ совершенно чистой; тогда обжарить въ кипяткѣ (дать разъ вскипятъ, слить эту воду), залить рисъ мяснымъ или куринымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы рисъ только былъ покрытъ имъ, положить кусокъ масла, соли и, по желанію, душистаго толченаго перцу, зарыть въ средину сырую, очищенную луковицу, закрыть крышкою, поставить въ духовой шкафу на пару и варить до мягкости. Черезъ 30—40 минутъ, когда рисъ будетъ мягкій и рассыпчатый, вынуть изъ него лукъ и употреблять по назначенію.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ риса. Для полученія рассыпчатаго риса нужно брать высшій сортъ его—каролинскій.

Промывка и обжариваніе. Рисъ промывается очень тщательно въ холодной водѣ и затѣмъ обжаривается, чтобы удалить съ него всю пыль; въ противномъ случаѣ онъ получить мучной привкусъ.

Варка. Для полученія рассыпчатаго и вкуснаго риса, его нужно варить въ маломъ количествѣ бульона съ прибавленіемъ масла, какъ и всякую рассыпчатую кашу.

Чтобы рисъ не пригоралъ ко дну кастрюли, нужно варить его на пару.

Готовый сваренный рисъ никогда не слѣдуетъ обливать холодной водой, отъ этого онъ получаетъ привкусъ сырости.

Не слѣдуетъ тоже отваривать рисъ въ большомъ количествѣ кипятку, онъ также не получаетъ надлежащаго вкуса.

Во время варки рисъ нужно мѣшать вилкой, а не ложкой, чтобы не мять зерна.

Бѣлый соусъ.

Приготовить горячую бѣлую пассеровку изъ французской муки, развести ее куринымъ или телячьимъ бульономъ, прибавить ординарныхъ сливокъ, высадить соусъ до густоты сметаны, процѣдить черезъ кисею или частое сито и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ отварной телячьей грудкѣ, отварной курицѣ, а также служитъ основой многихъ французскихъ соусовъ, въ особенности въ томъ случаѣ, когда подъ рукой нѣтъ крѣпкаго консоме. Если этотъ соусъ заправить льезономъ изъ желтковъ и масла и прибавить припущенные шампиньоны, нарезанные кружками, то получится соусъ сюпремъ.

Желе изъ ягодъ.

Правила приготовления. Въ виду того, что для желе на 5 персонъ полагается 1 бут. жидкости, то прежде всего нужно выжать сокъ изъ ягодъ и измѣрить его стаканомъ. Если чистаго соку получится 1 стак., то воды для сиропа нужно взять 2 стак.; если же чистаго соку получится $1\frac{1}{2}$ стак., то и воды берется $1\frac{1}{2}$ стак. Чистый ягодный сокъ, не смѣшивая его съ водой, оставить въ чашкѣ, а изъ воды и сахара приготовить сиропъ такъ: залить сахаръ водой, сварить клейкій сиропъ, т. е. кипятить до такой степени, чтобы сиропъ, взятый на ложечку, покрывалъ ее легкимъ налетомъ, перелить его въ каменную чашку, прибавить отмоченный въ холодной водѣ и отжатый желатинъ. Когда послѣдній распустится, то прибавить сокъ, или пюре изъ свѣжихъ ягодъ, прибавить по вкусу лимоннаго соку и процѣдить черезъ рѣдкую салфетку или кисею. Затѣмъ

приготовить фильтровальную бумагу слѣдующимъ образомъ: порвать ее на мелкіе кусочки, сложить ихъ въ кастрюлю, залить кипяткомъ, поставить на плиту и взбивать все время вѣнчикомъ, пока бумага обратится въ мелкіе хлопья, тогда откинуть ее на сито, облить холодной водой, отжать, опять разорвать бумагу на мелкіе кусочки и опустить въ желе, которое поставитъ на плиту и подогрѣть до пара, взбивая вѣнчикомъ, чтобы бумага распустилась и соединилась съ желе. Когда оно будетъ горячее, то процѣдить его одинъ или два раза черезъ мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ такъ же, какъ и для процѣживания бульона, охладить немного, вылить въ форму и застудить на холодѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Основной способъ приготовления. Изложенныя правила могутъ служить руководствомъ не только для приготовления желе изъ ягодъ, но и для желе изъ фруктовъ, изъ фруктовыхъ соковъ, вина, а также изъ различныхъ заготовокъ пюре.

Консервы-пюре и сиропы. Замою, когда ягодъ нельзя достать, очень хорошо употреблять на желе заготовку различныхъ пюре или сироповъ, какъ-то: малиноваго, земляничнаго, вишневаго, черносмородиннаго и другихъ. Если для желе берется густое пюре, а не жидкій сокъ, то желе необходимо процѣдить до оттяжки, чтобы лучше очистилось. Густое пюре обыкновенно, смѣшиваясь съ фильтровальной бумагой, замедляетъ процѣживание.

Количество сахара. Если желе готовится изъ сока, полученнаго изъ свѣжихъ ягодъ, въ который не положено сахара, то на 5 персонъ необходимо брать не менѣе $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Если же желе готовится изъ варенья, то на 5 персонъ можно положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф. сахара, смотря по сладости варенья.

Сиропъ сахарный. Сиропъ, поставленный на плиту, необходимо кипятить долго для того, чтобы онъ приобрѣлъ нѣкоторую клейкость. Если сахарный сиропъ сваренъ до надлежащей густоты, то готовое желе хорошо держится на блюдѣ, не

разваливается даже и въ томъ случаѣ, если желатина положено *меньше указанной пропорціи*. Если готовится такое желе, въ составъ котораго входитъ жидкій ягодный или фруктовый сокъ (вишневый, клюквенный и др.) или вино, то количество воды для сиропа нужно уменьшать настолько, сколько взято соку, напр., если соку взято $1\frac{1}{2}$ стак., то и воды берется $1\frac{1}{2}$, а не 3 стак.; всего на 5 перс. полагается 1 бут. или 3 стак. жидкости.

Пропорція желатина. На каждый стаканъ жидкости слѣдуетъ класть не болѣе 3—4 листовъ желатина, т. е. на 3 стакана или 1 б. готоваго желе 10—12-ть листовъ желатина. Чтобы узнать, достаточно ли положено желатина, необходимо, какъ только желе процѣжено, поставить на холодъ пробу, т. е., наливъ въ маленькую желейную формочку или на чайное блюдечко немного желе, вынести формочку на холодъ. Если черезъ пять минутъ желе затянется, т. е. будетъ такой густоты, какъ сваренное въ смятку яйцо, то пропорція вѣрна. Если готовится желе съ какимъ-нибудь ликеромъ, то желатину берется еще больше (на 1 бут. жидкости 14 листовъ).

Сортъ желатина. Чѣмъ лучше сортъ желатина, тѣмъ быстрѣе желе застываетъ, и тѣмъ легче его оттягивать, потому что оно чище. Если берется высшій сортъ желатина (экстра), то онъ не мутитъ жидкости и тогда можно желе не оттягивать.

Отмачиваніе желатина. Отмачивая желатинъ, не слѣдуетъ держать его долго въ водѣ, а также, отмочивъ, всегда необходимо отжать его. Неотжатый и долго продержанный въ водѣ желатинъ напитывается водою, которая потомъ выѣстъ съ желатиномъ попадаетъ въ сиропъ и разжижаетъ его, отчего желе можетъ плохо застыть.

Соединеніе желатина съ сиропомъ. При приготовленіи желе необходимо помнить правило: всегда соединять сначала сахарный сиропъ съ желатиномъ, а потомъ уже съ ягоднымъ или фруктовымъ сокомъ, съ виномъ и т. д. Такъ поступать нужно потому, что ягодный и фруктовый сокъ содержитъ въ себѣ кислоту, которая ослабляетъ дѣйствіе желатина, если его не соединять заранѣе съ чистымъ сахарнымъ сиропомъ. Поэтому какъ лимонную кислоту, такъ и сокъ изъ ягодъ или фруктовъ не слѣдуетъ класть въ сахарный сиропъ ранѣе со-

единенія послѣдняго съ желатиномъ. Нарушеніе этого правила составляетъ главную причину, отъ которой желе можетъ долго не застывать, несмотря на то, что взята вѣрная пропорція желатина и жидкости. Если ягодный или фруктовый сокъ прибавленъ въ сахарный сиропъ ранѣе клея, то даже хотя желе и застынетъ въ формѣ (если очень долго стоитъ на холоду), но все-таки, какъ только его выложатъ на блюдо, то сейчасъ же начинаетъ трескаться, разваливается и терять форму.

Кипяченіе сиропа. Сахарный сиропъ съ ягоднымъ сокомъ не слѣдуетъ кипятить потому, что сокъ теряетъ свой ароматъ и вкусъ.

Фильтровальная бумага. Фильтровальную бумагу, употребляемую для очистки желе, необходимо вскипятить, а потомъ промыть въ холодной водѣ для того, чтобы она не передала желе никакого запаха. Желе съ фильтровальной бумагой нужно только подогрѣть, а не кипятить, иначе бумага разобьется на мелкіе хлопья и не только не очиститъ, но еще больше замути-тъ желе.

Количество бумаги. Для очистки не слѣдуетъ брать много бумаги, потому что она впитываетъ въ себя желе, и, кромѣ того, послѣднее становится настолько густымъ, что плохо процѣживается. Большая часть его задерживается въ бумагѣ и остается въ салфеткѣ. Для желе на 5 персонъ совершенно достаточно $\frac{1}{4}$ листа бумаги.

Процѣживаніе. Чѣмъ выше натянута салфетка, тѣмъ тоньше идетъ струя и тѣмъ быстрѣе цѣдится и прозрачнѣе выходитъ желе. Для того, чтобы желе быстрѣе цѣдилось и струя была тоньше, хорошо на средину салфетки положить какую-нибудь тяжесть, напр., столовую ложку. Процѣживать желе необходимо горячимъ, а не холоднымъ. Холодное желе не можетъ быть скоро процѣжено, такъ желе застываетъ на салфеткѣ. Если во время процѣживанія желе остынетъ и будетъ плохо проходить черезъ салфетку, то его можно согрѣть, поставивъ прямо на салфетку маленькую кастрюльку съ горячей водою. Если желе готовится не изъ сока, а изъ пюре, то рекомендуется процѣживать два раза, причемъ первый разъ желе процѣживается передъ оттягиваніемъ для того, чтобы удалить густоту (пюре), которая задерживается въ бумагѣ при оттяги-

ванин, вследствие чего получается малое количество готового желе. Если взять жидкий сок, то желе прощиваются только после оттяжки.

Другой способ оттяжки. Вместо фильтровальной бумаги желе можно очищать бѣлками точно такъ-же, какъ и ланспикъ, т. е. бѣлки, разбавленные водой или виномъ, согрѣваются готовымъ желе, потомъ соединяются съ нимъ и кастрюля ставится на плиту, чтобы желе тихо кипѣло. Когда бѣлки свернутся и желе станетъ прозрачнымъ, то прощивается черезъ мокрую салфетку, какъ и ланспикъ. Бѣлками очищается обыкновенно желе изъ вина.

Осетровый клей. Въ постъ можно употреблять осетровый клей, который готовится, какъ и для ланспика (см. общ. правила приготовления холодныхъ блюдъ).

Японскій клей (Агаръ-агаръ). Въместо рыбьяго клея въ постъ можно готовить желе съ растительнымъ клеемъ, такъ назыв. агаръ-агаръ. Последній содержитъ въ себѣ больше клейкости, чѣмъ обыкновенный желатинъ (на 1 бут. берется 10 граммъ или 3 золотн. агара). Клей этотъ слѣдуетъ предварительно намочить въ холодной водѣ на нѣсколько часовъ, чтобы быстрѣе растворился, потомъ въ этой же водѣ поставить варить и кипятить до тѣхъ поръ, пока совершенно распустится въ отварѣ; тогда смѣшать съ ягоднымъ или фруктовымъ сокомъ, предварительно прокипяченнымъ съ сахаромъ, вскипятить еще разъ, прощѣдить и вылить въ форму. Желе, приготовленное съ этимъ клеемъ, застываетъ очень быстро и получается настолькоъ прозрачнымъ, что его можно не оттягивать. Желе, которымъ покрываются фруктовые торты, обыкновенно готовится съ этимъ клеемъ. Этотъ клей хорошо распускается и въ сахарномъ сиропѣ.

Обѣдъ № 6.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ перловой крупы съ пирожками изъ кислаго тѣста.
- 2) Тушеное мясо съ гарнирами (Бефъ-эстуфатто).
- 3) Кремъ ванильный.

Супъ-пюре изъ перловой крупы.

Масла— $\frac{3}{8}$ ф.
Яиць—5 шт.

Кости и жилы отъ огузка
или сѣзка (2 ф.).

Перловой крупы $\frac{1}{2}$ ф.

Масла столов. $\frac{1}{8}$ ф.

» сливочн. $\frac{1}{4}$ ф.

Желтковъ—2 шт.

Сливочъ ордин.— $\frac{1}{2}$ б.

Воды—8 глуб. тар.

Соли—по вкусу.

Букекъ.

Тушеное мясо.

Мяса, если огузокъ или сѣкъ—
горбушка—5 ф.

Если затыл. вырѣзки, то $2\frac{1}{2}$ ф.

Кореньевъ— $\frac{9}{8}$ ф. (по $\frac{1}{2}$ шт.).

Луку, букетъ, соли } по вкусу.

Перцу, лавр. листу }

Томату— $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф.

Бульону— $2\frac{1}{2}$ стак.

Холодной пассеровки—1 столов.
ложку.

Макаронъ— $\frac{3}{4}$ —1 ф.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сыру пармезану— $\frac{1}{8}$ ф.

Кремъ ванильный сырой.

Сливочъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ б.

Сах. мел.— $\frac{1}{4}$ ф. по вкусу.

Ванили— $\frac{1}{2}$ пал.

Желатину—6 листовъ.

Кипятку— $\frac{1}{4}$ стакана.

Для фарша.

Капусты свѣжей—1 коч. пр.

вел.

Супъ-пюре изъ перловой крупы (Potage crême d'orge).

Правила приготовления. Сварить бѣлый бульонъ изъ костей и обрѣзковъ отъ мяса, кулленнаго для жаркого, а если для последняго взята чистая вырѣзка, то для супа купить подбедерка $2\frac{1}{2}$ ф. Самое пюре изъ перловой крупы приготовить такъ: взявъ перловой крупы, такъ называемой «голландки», промыть ее хорошенко въ двухъ или трехъ водахъ, затѣмъ залить холодной водой и оставить такъ на нѣсколько часовъ, потомъ поставить варить въ этой же водѣ, а когда укипитъ, то крупу залить бульономъ или кипяткомъ въ такомъ количествѣ,

чтобы послѣдній совершенно покрылъ ее, положить кусочекъ столоваго масла съ $\frac{1}{8}$ фунта, закрыть кастрюлю крышкой и поставить сначала на хорошій огонь, но какъ только закипитъ, то составить на край плиты, и все остальное время, до готовности, варить крупу на медленномъ огнѣ, почаще помѣшывая, чтобы не пригорала, добавляя время отъ времени бульономъ. Когда крупа станетъ мягкою, то протереть ее черезъ сито, развести готовымъ, процеженнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, еще разъ процедить, если пюре не гладкое, и заправить желтками со сливками, а передъ самой подачей къ столу положить (кускомъ) сливочное масло. Къ этому супу даются какіе-нибудь гренки или пирожки.

Объясненія и примѣчанія.

Супъ-пюре изъ перловой крупы можетъ быть поданъ къ столу, какъ вполне самостоятельный супъ, и, кромѣ того, самое пюре изъ перловой крупы употребляется какъ «шлемъ» (т. е. связъ) для другихъ суповъ-пюре, напримѣръ: изъ дичи, курицы, раковъ и т. п. См. общую статью о супахъ-пюре.

Прибавка курицы. Хорошо также въ бульонъ, предназначенный на перловое пюре, прибавить, кромѣ говядины, кости курицы, мякоть которой можетъ быть употреблена на котлеты или какое-либо другое блюдо. Еще лучше совсѣмъ не класть мяса, а бульонъ сварить только изъ курицы, съ прибавкою, для клейкости, небольшого количества телячьихъ голяшекъ. Пюре, приготовленное на куриномъ бульонѣ, всегда бываетъ очень нѣжно и много выигрываетъ во вкусѣ противъ пюре, приготовленнаго на одномъ мясномъ бульонѣ. Супъ-пюре изъ перловой крупы, приготовленный на куриномъ бульонѣ, считается очень легко усвояемой пищей, а потому можетъ быть включенъ въ меню больныхъ субъектовъ.

Сортъ крупы. На пюре всегда совѣтуемъ брать высше сорта крупы, потому что низкіе сорта, какъ-то: полуголландка или простая перловая крупа, содержатъ въ себѣ много пыли и даютъ клейстерообразную массу.

Перловую крупу передъ варкой необходимо хорошенько промыть, чтобы удалить эту пыль.

Намачиваніе крупы. Для того, чтобы крупа разбухла и быстро разварилась, ее необходимо намочить въ холодной водѣ за нѣсколько часовъ, а еще лучше накануне приготовления.

Варка крупы. Перловую крупу всегда слѣдуетъ ставить вариться въ холодной, а не въ горячей водѣ, потому что въ первомъ случаѣ она быстро разваривается, чѣмъ во второмъ.

Для ускоренія варки не слѣдуетъ также варить все время крупу на сильномъ огнѣ. Послѣ того, какъ крупа вскипитъ первый разъ, она должна потомъ вариться все время, до готовности, на медленномъ огнѣ.

Для того, чтобы крупа не пригорала ко дну кастрюли, ее нужно почаще мѣшать лопаткой и время отъ времени доливать горячей водой или бульономъ, потому что вода, находящаяся въ кастрюлѣ, укипаетъ.

Кусочекъ масла кладется въ крупу во время варки для приданія ей болѣе нѣжнаго вкуса.

Крупа, изъ которой потомъ будетъ приготовляться пюре, должна вариться непрерывно въ большомъ количествѣ бульона или воды, иначе долго не сварится и, кромѣ того, можетъ пригорѣть.

Протираніе крупы. Готовую, сварившуюся перловую крупу всегда нужно протирать въ то время, пока она еще горяча, потому что остывшую крупу протирать очень трудно; она дѣлается клейкою, плохо протирается и масса крупиннокъ остается не растертыми. Если во время протиранія крупа остываетъ, то ее слѣдуетъ развести горячимъ бульономъ, прогрѣть на плитѣ и тогда уже протирать.

Изъ разварившейся перловой крупы на пюре идетъ только верхняя оболочка, т. е., върѣе сказать, наваръ крупы, самая же сердцевина (ядро) крупы не протирается, а остается на ситѣ, потому что она уже не даетъ никакого вкуса.

Если крупа хорошо разварена, то ее можно не протирать черезъ сито, а разведя нужнымъ количествомъ готоваго бульона, прокипятить все нѣсколько разъ, процедить черезъ частое сито или кисею и заправить льезономъ, какъ указано выше.

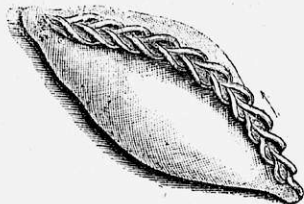
Такъ какъ перловая крупа принадлежитъ къ числу мучнистыхъ веществъ, то супъ, приготовляемый изъ нея, конечно, не заправляется пассеровкой.

Все остальные правила, относящіяся къ приготовленію суповъ-пюре, см. въ общей статьѣ о супахъ-пюре.

Пирожки изъ кислаго тѣста.

Приготовить кислое тѣсто, русское или бришное (см. общую статью о тѣстѣ). Когда оно хорошо поднимется, раскатать довольно тонко, вырезать стаканомъ или пирожной выемкой кружки, положить фаршъ на средину каждого кружка, защипать гре-

РАЗЛИЧНЫЯ ЗАЩИПКИ ПИРОЖКОВЪ.



Общій видъ защипаннаго пирожка.
(Стрѣлка пзнаываетъ направленіе защипки).

бешкомъ, сложить на листъ, смазанный масломъ, дать еще немного подняться на листѣ, потомъ смазать каждый пирожокъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Когда пирожки будутъ готовы, то зарумянятся и свободно сой-

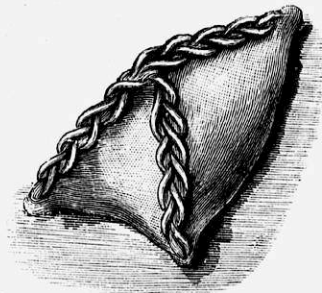


Видъ того же пирожка обону.

дутъ съ листа. Готовые пирожки снять съ листа, смазать масломъ, накрыть сыроватымъ полотенцемъ и дать такъ полежать съ четверть часа, а потомъ подавать къ столу. Эти пирожки можно также подавать не печеными, а жареными во

фритюрѣ; тогда обыкновенно ихъ дѣлають не продолговатыми, а круглыми. Пирожки, конечно, нужно жарить въ отколерованномъ фритюрѣ и, когда зарумянятся, то вынимать шумовкой на рѣшето, покрытое бумагой.

(Фаршъ изъ свѣжей капусты см. объѣдъ № 26).



Пирожокъ треугольной формы.



Внѣшній видъ пирожка съ «двойной защипкой».

Бефъ-эстифатто (тушеное мясо).

Правила приготовления. Зачистивъ и отбивъ типкою нужное количество мяса, связать его голландскими нитками, посолить, положить въ овальную толстую посуду, на отколерованное масло и поставить жариться на плиту, переворачивая время отъ времени съ одной стороны на другую. Когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ, слить масло, положить въ кастрюлю обрѣзки всѣхъ корневей, идущихъ для гарнира, букетъ, очищенный нашинкованный лукъ и заранѣе пассерованное поре томатовъ-консервовъ, прибавить 1 столов. ложку холодной пассеровки, влить туда же бульону и прибавить по вкусу душистый перецъ и лавровый листъ; затѣмъ накрыть мясо, сперва восковой бумагой, а потомъ крышкою и поставить въ духовой шкафъ въ средній жаръ часа на 1½—2. Во время тушенія, примѣрно черезъ каждыя 10 минутъ, мясо слѣдуетъ поливать соусомъ, имѣющимся въ кастрюлѣ. Когда мясо утушится, т. е. станетъ мягкимъ, вынуть его изъ соуса, снять нитки и дать

постоять на столѣ минутъ 20. Затѣмъ нарѣзать острымъ ножомъ поперекъ волоконъ тонкими ломтиками и сложить на блюдо въ томъ видѣ, какой кусокъ имѣлъ до нарѣзки. Огарнировать жаркое глянсированными кореньями (см. объѣдъ № 1—Гарниры къ ростбифу) и жаренымъ картофелемъ или отварными макаронами, заправленными масломъ и натертымъ сыромъ, и полить его процеженнымъ соусомъ, въ которомъ оно тушилось, предварительно высаженнымъ до густоты сметаны.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ-эсупатто готовится изъ огузка или сѣбка, то нужно удалить изъ него кости въ сыромъ видѣ, чтобы готовое жаркое лучше разрѣзалось на порціи. Если берется огузокъ или сѣбка, то лучше брать «горбушку», т. е. толстую часть, а не середину (плоскую), изъ которой неудобно рѣзать порціи. На небольшую семью выгоднѣе брать затылочную вырѣзку безъ костей, потому что огузокъ и сѣбка имѣютъ большой % костей и на 5 персонъ нужно брать не менѣе 4—5 ф., а вырѣзки достаточно—2½ ф. Кромѣ того, мясники обыкновенно не отпускаютъ въ маломъ количествѣ горбушки, огузка или сѣбка. Если кусокъ очень плоскій, то его нужно свернуть рулетомъ, чтобы въ готовомъ видѣ удобнѣе было рѣзать и чтобы онъ имѣлъ болѣе красивую форму. Если же попадется мясо отъ плохо убитаго животнаго, то для сочности можно нашпиговать его свинымъ шпеккомъ. Въ виду того, что къ супу шпоре изъ перловой крупы не подается порціи варенаго мяса, можно не покупать говядину для бульона, а сварить его изъ костей и обрѣзковъ отъ сѣбка или огузка, который взять на тушеное мясо. Если взять 5 ф. горбушки, сѣбка или огузка однимъ кускомъ, то чистой мякоти получится болѣе шій процентъ, чѣмъ если взять тѣ-же 5 ф. отъ 2-хъ разныхъ частей: напр. подбедерка и огузка. Если семья небольшая, то выгоднѣе купить 1½ ф. затылочной вырѣзки, чѣмъ 3½ ф. сѣбка или огузка. Эта комбинація примѣнима въ томъ случаѣ, если въ объѣдъ назначенъ не мясной (рыбный и т. п.) супъ.

Томаты-консервы. Если подъ рукой нѣтъ томатъ-консервовъ, то можно приготовить бефъ-эсупатто и безъ нихъ. Но, конечно, шпоре томатовъ придастъ жаркому лучшій вкусъ.

Коренья. Изъ всего количества кореньевъ, съ которыми тушится мясо, сельдерея и петрушка берутся въ меньшемъ количествѣ, въ виду ихъ сильнаго аромата. Если къ мясу подаются въ видѣ гарнира коренья, то ихъ слѣдуетъ тушить отдѣльно, въ виду того, что при продолжительномъ тушеніи, которое нужно для мяса, они утрачиваютъ свой видъ и ароматичность; поэтому тушить вмѣстѣ съ мясомъ нужно одни обрѣзки отъ кореньевъ. Если же къ мясу подаются макароны или какой-либо другой гарниръ, то коренья тушатся вмѣстѣ съ мясомъ для приданія ему аромата, а потомъ удаляются прочь и на гарниръ не идутъ.

Перецъ и лавровый листъ. Душистый перецъ и лавровый листъ не слѣдуетъ класть отдѣльно въ соусъ, а нужно связывать ихъ въ букетъ съ зеленью.

Соусъ. Передъ подачей на столъ соусъ обязательно процеживается, чтобы удалить изъ него коренья и букетъ. Если за наимѣнѣемъ фюме въ соусъ прибавляютъ бульонъ, то для болѣе густоты соуса необходимо прибавить столовую ложку холодной пассеровки.

О варкѣ макаронъ см. по оглавленію тимбалъ изъ макаронъ.

Бефъ-а-ля-модъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи.

Тѣ же, что и для бефъ-эсупатто, и кромѣ того, свиного шпека и ветчины для шпиговки.

Бефъ а-ля-модъ готовится точно такъ же, какъ бефъ-эсупатто, съ той только разницей, что предъ приготовленіемъ мясо шпигуется ломтиками ветчины и свинымъ шпеккомъ. Бефъ а-ля-модъ гарнируется глянсированными кореньями, картофельными крокетками и другими гарнирами. Въ видѣ соуса къ нему подается полученный при жареніи собственный его сокъ, заправленный холодной пассеровкой.

Во французской кухнѣ для бефъ-а-ля-модъ принято мариновать мясо, для чего вмѣстѣ съ кореньями кладутъ его на 2 часа въ бѣлое вино; маринадъ этотъ прибавляется къ мясу и во время тушенія.

Кремъ ванильный (сырой).

Правила приготовленія. Взбить густыя сливки на льду, прибавить къ нимъ мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью и просѣяннаго черезъ сито, который всыпать понемногу, продолжая въ это время взбивать сливки вѣнничкомъ; затѣмъ распустить къ кипятокъ отмоченный заранѣе въ холодной водѣ и отжатый желатинъ и, вынувъ кастрюлю изъ льда, плить желатинъ въ сливки тонкой струей, взбивая кремъ все время вѣнничкомъ; послѣ того выложить въ форму и застудить.

Объясненія и примѣчанія.

Всыпаніе сахару. Соединяя сливки съ сахаромъ, не слѣдуетъ всыпать сахаръ сразу, такъ какъ сливки могутъ опастъ.

Процѣживаніе желатина. Распустивъ желатинъ въ кипятокъ, сейчасъ же слѣдуетъ процѣдить его черезъ кисею и тогда уже вливать въ сливки, иначе въ готовомъ кремѣ будутъ попадаться куски желатина.

Прибавка различныхъ пюре. Если желаютъ придать вкусъ земляники или малины, то лѣтомъ можно прибавить къ взбитымъ сливкамъ пюре изъ ягодъ, заранѣе смѣшанное съ сахаромъ, а зимой варенье, сиропъ или пюре-консервы (на $\frac{1}{2}$ б. сливокъ $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго пюре). Если желаютъ придать вкусъ шоколада, то во взбитыя сливки прибавляютъ тертый шоколадъ (на $\frac{1}{2}$ б. — $\frac{1}{4}$ или $\frac{3}{8}$ ф. шоколаду).

Объѣдъ № 7.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Кислыя щи съ гречками изъ гречневой каши.
- 2) Тѣльное изъ рыбы; соусъ бѣлый съ напорцами.
- 3) Муссъ земляничный.

Кислыя щи.

Количество продукт. на 5 чел.
Мяса груд. — $2\frac{1}{2}$ ф.

Капусты кислой — $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф.
Луки — 1 шт. средн. вел.
Муки — 2 стол. ложки.
Масла стол. — $\frac{1}{8}$ ф.

Букетъ.
Соли, перцу } по вкусу.
Лавроваго листу }
Томату — $\frac{1}{8}$ ф.
Сметаны — $\frac{1}{2}$ ф.
Воды — 8 глуб. тарелокъ.

Луку, соли, перцу — по вкусу.
Яиць и сухарей для панировки.
Рыбнаго бульону въ фаршъ для сочности.
Зеленаго горошку — 1 банку (консервы).

Гренни изъ гречневой каши. Бѣлый соусъ съ напорцами.

Гречневой крупы — $\frac{1}{2}$ ф.
Масла для жаренія — $\frac{1}{4}$ ф.
Яиць, сухарей для панировки.
Соли — по вкусу.

Муки французской — $\frac{1}{8}$ ф.
Масла столоваго — $\frac{1}{8}$ ф.
Бульону рыбнаго — $2\frac{1}{2}$ стак.
Капорцевъ — 1 мал. бан. ($\frac{1}{8}$ ф.).
Лимоннаго соку — по вкусу.

Тѣльное.

Рыбы — $2\frac{1}{2}$ — 3 ф.
Масла въ рыбу — $\frac{1}{2}$ ф. и для жаренія — $\frac{1}{4}$ ф.
Сливки ордин. — 1 — $1\frac{1}{2}$ стак.
Бѣлаго хлѣба — 2 ломтика.

Муссъ земляничный.

Соку или пюре ягоднаго — 1 ст.
Воды — 1 ст.
Сахарнаго песку — $\frac{1}{2}$ ф.
Желатина — 8 листовъ.

Кислыя щи.

Правила приготовленія. Поставить вариться бѣлый бульонъ и послѣ снятія съ него пѣны прибавить букетъ, соль и отставить на край плиты. Приготовить шинкованную или рубленую кислую капусту, выбрать изъ нея всѣ кочерыжки, отжарить въ салеткѣ и мелко нарубить. Нашинковавъ лукъ, отколоровать его на маслѣ или брезѣ; прибавить къ нему отжатую капусту, прожарить ее, помѣшивая, пока она сдѣлается красная и мягкая; прибавить немного пюре-томатовъ, всыпать муку, прожарить еще разъ. Часа за $1\frac{1}{2}$ или 2 до подачи къ столу прибавить въ капусту процѣженный бульонъ, положить душистаго перцу, лавроваго листу, опустить въ щи обмытое мясо и поставить довариваться. Передъ подачей на столъ положить сметану и прокипятить. Кислыя щи подаются съ гречками изъ гречневой каши или съ рассыпчатой гречневой кашей.

Искусственные кислые щи.

Продукты и их пропорція тѣ же, что для натуральных кислых щей и, кромѣ того, прибавляется по вкусу уксусъ, квасъ, или помидоровый сокъ.

Лѣтомъ, за неимѣніемъ кислой капусты, можно приготовить искусственные кислые щи. Для этого свѣжую капусту разобрать по листьямъ, порубить свѣчкой въ чашкѣ или пропустить черезъ мясорубку и обланжирить. Затѣмъ, отжавъ, поступать дальше, какъ съ кислой капустой, съ тою разницею, что передъ соединеніемъ капусты съ бульономъ прибавить къ ней отдѣльно прокипяченнаго уксусу, квасу (по вкусу) или помидороваго соку, чтобы капуста получила кислотный вкусъ. Дальше поступать, какъ съ натуральными кислыми щами. Въмѣсто прибавки уксуса можно рубленую свѣжую капусту намочить въ квасу наканунѣ приготовления, а потомъ отжать. Въ мѣстностяхъ, гдѣ нельзя достать капусту, можно сдѣлать щи изъ зеленого (незрѣлаго) крыжовника или винограда (на Кавказѣ, въ Крыму и проч.), если послѣдній дешевле. Виноградъ или крыжовникъ надо мелко порубить, не выдавливая сокъ, а дальше поступать какъ съ капустой.

Суточная кислая щи.

Продукты и пропорція тѣ же самые, что и для натуральных кислых щей.

Суточная кислая щи, имѣющія болѣе острый вкусъ, чѣмъ натуральная, готовятся въ теченіе сутокъ, причемъ бульонъ не варится для нихъ отдѣльно, а приготовленную, т. е. спассерованную капусту, какъ указано выше, складываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ туда половину всего количества сырого мяса, наръзаннаго кусками, заливаютъ все эти продукты холодной водой въ такомъ количествѣ, какъ для бульона, и дальше поступаютъ какъ обыкновенно, т. е. снимаютъ пѣну и варятъ въ продолженіе 2—2½ часовъ. Затѣмъ выставляютъ на ночь на холодъ или лучше на морозъ, чтобы щи промерзли и получили бы болѣе острый вкусъ. На другой день вареное мясо вынимаютъ и кладутъ остальную часть сырого мяса въ нера-

згорѣтыя еще щи и затѣмъ варить еще 2—2½ часа, пока мясо станетъ мягкимъ, и подаютъ къ столу вмѣстѣ со всею свареннымъ мясомъ.

Можно сварить суточные щи сразу до полной готовности, т. е. изъ всей пропорціи мяса, и уже тогда вынести ихъ на ночь на морозъ. Въ такомъ случаѣ передъ подачей на другой день нужно дать имъ нѣсколько разъ вскипеть.

Объясненія и примѣчанія.

Все объясненія и примѣчанія, указанныя при приготовленіи лѣтнихъ щей, относятся и къ кислымъ.

Кислая капуста. Лучше брать для кислыхъ щей шинкованную капусту, а не рубленую, такъ какъ первая всегда бѣлѣе и чище. Ее слѣдуетъ крѣпко отжимать въ салфеткѣ, иначе щи получатъ водянистый вкусъ. Пропорцію кислой капусты нужно считать около $\frac{3}{8}$ ф. на персону, такъ какъ $\frac{1}{8}$ ф. отойдетъ въ видѣ сока при отжатіи. Если капуста попадаетъ слишкомъ кислая, то лучше предварительно ее обланжирить. Капуста всегда должна быть прожарена или утушена прежде, чѣмъ соединена съ бульономъ. Если капуста положена въ бульонъ въ сыромъ видѣ, то щи всегда имѣютъ водянистый вкусъ.

Сметана. Кто любитъ щи, не заправленные сметаной, то ее можно подавать отдѣльно на столъ.

Прибавка моркови. Въмѣсто томату для приданія щамъ красноватаго цвѣта можно прибавлять немного моркови, которую нужно натереть на теркѣ и прибавить къ капустѣ въ то время, когда она жарится. Если морковь имѣетъ сильно сладковатый вкусъ, то ее предварительно слѣдуетъ обланжирить. Но, конечно, щи, заправленные томатами, имѣютъ лучшій вкусъ и цвѣтъ, чѣмъ заправленные морковью.

Уксусъ. Къ искусственнымъ кислымъ щамъ прибавляютъ уксусъ или квасъ для приданія свѣжей капустѣ недостающей кислоты; но прибавлять его нужно тогда, когда капуста вполне уже спассерована съ томатами и мукой въ виду того, что уксусъ имѣетъ свойство замедлять приготовленіе. Если влить уксусъ, когда капуста еще не дошла до полной готовности, то она останется неутушенной и будетъ имѣть вкусъ сырости. Когда пригото-

влиются щи изъ неврълага винограда или крыжовника, то укуса не прибавляется, а помидоровой сокъ можно прибавить для лучшаго цвѣта.

Гренки изъ гречневой каши.

Правила приготовленія. Взявъ гречневую крупу, среднюю, промыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, залить кипяткомъ такъ, чтобы послѣдній покрылъ крупу пальца на три выше ея объема, посолить, положить кусочекъ масла и сварить довольно густую, но не рассыпчатую кашу, такъ называемую «размазню». Готовую кашу переложить на листъ, смоченный холодной водой, сравнять мокрымъ ножомъ такъ, чтобы слой каши былъ вездѣ одинаковой толщины (толщиною въ палецъ), вынести на холодъ и застудить хорошенько. Когда каша хорошо застынетъ, то нарѣзать ее правильными, ровными ломтиками по числу персонъ такъ, чтобы на каждую персону приходилось по нѣсколько небольшихъ ломтиковъ. Нарѣзанные ломтики запакиривать сначала въ мукѣ, а потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить на маслѣ до румянаго колера.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ крупы. Для гренковъ всегда нужно варить не рассыпчатую кашу, а размазню, т. е. клейкую, густую кашу, которая имѣетъ въ себѣ связь, иначе гренки будутъ разваливаться; для гренковъ нужно брать «среднюю» крупу.

Тѣльное изъ рыбы.

Правила приготовленія. Снявъ съ костей и кожи филе судака (см. общ. прав. о рыбѣ, второй способъ чистки), отдѣлить $\frac{1}{4}$ часть ихъ на фаршъ, остальные изрубить или пропустить два раза черезъ мясорубку, прибавить размоченную въ сливкахъ мякоть бѣлаго хлѣба и столовое масло кускомъ и хорошенько протолочь все это въ ступкѣ. Прибавить для сочности мелко колотатаго льду и сливокъ, чтобы масса была мягкая

(какъ для котлетъ) и протереть черезъ рѣшето. Оставшуюся $\frac{1}{4}$ часть мякоти рыбы нарѣзать на мелкіе кубики, посолить, посыпать перцемъ и припустить на маслѣ съ небольшимъ количествомъ рыбнаго бульона ($\frac{1}{4}$ стакана) вмѣстѣ съ мелко шинкованнымъ лукомъ. Въ этотъ фаршъ можно прибавить грибы: маринованные, вареные (консервы) или свѣжіе, нарѣзать ихъ кубиками, и припустить вмѣстѣ съ рыбой. Смочивъ столъ холодной водой, раздѣлать приготовленную рыбную массу на порціи, чтобы на каждую персону приходилось по двѣ штучки тѣльнаго. Расплющивъ ножомъ каждую порцію въ плоскую лепешку, положить на средину ея ложечку фаршу, завернуть ножомъ края лепешки внутрь, придавъ ей форму полумѣсяца, и запакиривать сначала въ яйцѣ, а потомъ въ толченыхъ и просѣянныхъ сухаряхъ. Раздѣлать такимъ образомъ всѣ порціи, отколеровать на чугунной сковородѣ или на сотейникѣ масло, положить на него тѣльное и жарушить съ обѣихъ сторонъ. Послѣ этого поставить сотейникъ въ духовой шкафъ, не закрывая крышкой и дожарить до полной готовности. Тѣльное подается съ зеленымъ горошкомъ, жаренымъ картофелемъ и другими гарнирами и различными соусами, какъ-то: бѣлымъ, томатнымъ, раковымъ и другими.

Другой способъ приготовленія болѣе сложенъ и хлопотливъ, но тѣльное получается болѣе нѣжнаго вкуса. Снявъ филе судака съ костей и съ кожи, отдѣлить $\frac{1}{4}$ часть на фаршъ, а изъ всего остального количества мякоти приготовить кнелевую массу, какъ указано во франц. обѣдѣ № 1. Кнелевая масса изъ рыбы готовится такъ-же, какъ и изъ птицы.

Фаршъ приготовить, какъ указано выше, изъ оставшейся $\frac{1}{4}$ части количества рыбы, но только прибавить къ нему рубленыхъ шампиньоновъ, заправить его густымъ соусомъ томатъ и остудить. Раздѣлать кнелевую массу на соусной или столовой ложкѣ, положить въ средину каждой порціи приготовленный фаршъ и хорошенько замазать горячимъ ножомъ, чтобы фарша не было видно снаружи. Затѣмъ, отваривъ кнель въ соленомъ кипяткѣ, какъ обыкновенно отваривается кнель, т. е. паромъ, не кипятя, вынуть ее шумовкой на сито, осушить, а потомъ запакиривать въ яйцахъ и сухаряхъ и зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ.

Постное тѣльное. Тѣльное принадлежитъ къ числу старинныхъ русскихъ блюдъ; говорятъ, оно такъ называется потому, что готовится изъ тѣла рыба. Его можно готовить и постнымъ. Въ такомъ случаѣ бѣлый хлѣбъ размачивается въ рыбномъ бульонѣ, вмѣсто сливокъ прибавляется холодная вода или толченый ледъ; вмѣсто скоромнаго масла — орѣховое, горчичное, прованское или подсолнечное. Кромѣ того, постное тѣльное не панируется въ яйца, а только въ сухаряхъ; жарится на томъ-же постномъ маслѣ, которое прибавлено внутрь тѣльнаго.

Бѣлый соусъ съ капорцами.

Правила приготовления. Приготовить горячую бѣлую пассеровку на французской мукѣ и развести ее горячимъ рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ головы и костей рыбы, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы соусъ получилъ густоту сметаны, процѣдить черезъ сито, прибавить по вкусу лимоннаго соку и положить капорцы, предварительно припущенные на маслѣ; можно прибавить по вкусу бѣлаго вина. Уложить тѣльное на блюдо, полить немного соусомъ, остальной подать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія къ тѣльному.

Сортъ рыбы. Такъ какъ тѣльное должно имѣть въ себѣ связь, то готовится оно всегда изъ клейкаго сорта рыбы, какъ-то: судака, щуки и т. д. Можно также брать сига, лососину и другую не костлявую рыбу.

Клейкость. Чѣмъ мельче изрублена мякоть или чѣмъ большее число разъ она пропушена черезъ мясорубку, тѣмъ получится большую клейкость.

Бѣлый хлѣбъ. Бѣлый хлѣбъ прибавляется такъ же, какъ къ мяснымъ котлетамъ для того, чтобы впитывалъ и удерживалъ въ себѣ сокъ, послѣдній выдѣляется при жареніи рубленнаго рыбнаго мяса, волокна котораго нарушены измелченіемъ. Не слѣдуетъ класть большое количество бѣлага хлѣба, такъ какъ отъ этого тѣльное можетъ лопнуть и потерять свою форму.

Яйца. Въ тѣльное такъ же, какъ и въ мясныя котлеты, не слѣдуетъ для связи класть яицъ; отъ этого тѣльное станетъ только жесткимъ; приданіе связи можно достигнуть тщательнымъ продѣлываніемъ, т. е. промѣшиваніемъ массы.

Сливки. Сливки прибавляются къ рыбной массѣ для приданія сочности и нѣжности вкуса. Не слѣдуетъ однако же прибавлять слишкомъ много сливокъ, ибо тогда рыбная масса станетъ слишкомъ жидкой и ее трудно будетъ раздѣлять. Вмѣсто сливокъ можно брать молоко. Если рыба была мороженая, то жидкости берется меньше, а если парная, то больше; если тѣльное готовится изъ сига или лососины, то жидкости берется меньше чѣмъ, если взять судакъ или же въ особенности щука, которая очень клейка.

Масло. Масло прибавляютъ къ тѣльному для приданія ему сочности (масло въ тѣльномъ имѣетъ то же назначеніе, что печеный жиръ въ котлетахъ). Масло кладется въ тѣльное кускомъ, а не растопленнымъ, такъ какъ въ первомъ случаѣ оно не разжижаетъ массы и лучше соединяется съ нею, чѣмъ во второмъ. Поэтому, когда готовится постное тѣльное, то жидкаго постнаго масла надо прибавлять меньше, чѣмъ твердаго скоромнаго. Если нѣтъ времени толочь и протирать мякоть рыбы, то, пропустивъ ее черезъ мясорубку два раза вмѣстѣ съ булкой, можно смѣшать съ растертымъ масломъ, прибавляя по-немногу изрубленное мясо въ масло.

Панировка. При панировкѣ тѣльнаго его не слѣдуетъ обмакивать въ яйца, такъ какъ отъ этого оно размокаетъ и теряетъ форму, но нужно его смазывать кисточкой, обмокнутой въ яйцо. Не слѣдуетъ также много обваливать въ сухаряхъ, чтобы при жареніи не образовалась толстая корка.

Жареніе. Тѣльное должно жариться на толстомъ сотейникѣ, а не на тонкой сковородкѣ, гдѣ оно стало бы горѣть сверху, не успѣвъ прожариться внутри. Во избѣжаніе этого ему даютъ только зарумянятся на сильномъ огнѣ, а затѣмъ ставятъ на медленный огонь, чтобы оно доходило до готовности. Готовность прожареннаго тѣльнаго узнается потому, что поверхность его становится твердой. Послѣ того, какъ тѣльное зарумянится на плитѣ, его можно дожарить въ духовомъ шкафу.

Порціи. На каждую порцію полагается по двѣ штуки тѣльнаго, приготовленного по первому способу, и по четыре приготовленного вторымъ способомъ.

Примѣчаніе о второмъ способѣ. При приготовленіи тѣльнаго вторымъ способомъ примѣняются всѣ правила, относящіяся къ приготовленію кнели, которая помѣщена во французской кухнѣ (обѣдъ № 1 «консоме съ кнелю»).

Примѣчаніе о рыбныхъ котлетахъ.

Приготавливается измельченная рыбная масса, какъ для тѣльнаго по первому способу, и раздѣливается по формѣ мясныхъ котлетъ. Затѣмъ котлеты панируются и жарятся, какъ тѣльное. На гарниръ можно положить раковья шейки, зеленые бобы, картофель, а соусы: раковый бѣлый, томатный и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Правила, относящіяся къ приготовленію тѣльнаго по первому способу, примѣнимы и при приготовленіи рыбныхъ котлетъ, за исключеніемъ фарша, который въ котлеты не кладется.

Постныя котлеты. Рыбныя котлеты можно готовить постными точно такимъ же способомъ, какъ и тѣльное, но только придавая форму котлетъ, а не форму полулунца.

Земляничный муссъ.

Правила приготовления. Приготовить сначала земляничное пюре, или сокъ изъ свѣжихъ ягодъ и измѣрить его стаканомъ. Если будетъ 1 стак. пюре, то для сиропа взять столько же воды, всыпавъ въ кастрюлю мелкій сахаръ, залить его холодной водой и поставить вариться сиропъ. Когда послѣдній вскипитъ нѣсколько разъ, то отставить его на край плиты и опустить въ него отмоченный заранее въ холодной водѣ и отжатый желатинъ по одному листику, мѣшая сиропъ въ это время ложкой. Когда весь желатинъ распустится въ сиропѣ, то отставить послѣдній на столъ, положить въ него

земляничное пюре-консервы или изъ свѣжихъ ягодъ; размѣшать и остудить, потомъ профильтровать чрезъ кисею или рѣдкую салфетку въ глубокую кастрюлю, которую затѣмъ поставить въ снѣгъ или на ледъ и начать взбивать твердымъ металлическимъ вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не обратится въ сплошную густую пѣну и будетъ держаться на вѣнчикѣ, не спадая. Тогда, взявъ железную форму, облить ее холодной водой, выложить муссъ, вынести на холодъ и застудить до такой степени, чтобы онъ закрѣпъ. Когда муссъ застынетъ, выложить его изъ формы на блюдо, обмакнувъ предварительно форму на полминуты въ горячую воду. Для приданія муссу болѣе нѣжнаго вкуса можно прибавить $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ взбитыхъ сливокъ въ то время, когда муссъ уже будетъ взбитъ (загустѣть).

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта ягодъ и фруктовъ. Кромѣ земляники, муссъ можно готовить изъ другихъ ягодъ, какъ-то: малины, красной смородины, вишни, клюквы, а также изъ апельсиновъ, лимоновъ и т. п. Причемъ можно брать какъ ягодный сокъ, такъ и пюре, а зимою можно брать сиропъ отъ варенья и разбавлять его на половину кипяткомъ, т. е. на 1 стаканъ варенья 1 стаканъ кипятку. Въ этомъ случаѣ можно совѣмъ не прибавлять сахару, потому что сиропъ отъ варенья имѣетъ достаточно сладкій вкусъ.

Свѣжія ягоды. Лѣтомъ можно готовить муссъ изъ свѣжихъ ягодъ, которыя нужно протереть или выжать изъ нихъ сокъ.

Количество сахару. На 2 стак. жидкости идетъ $\frac{1}{2}$ фун. сахару въ томъ случаѣ, если пюре натуральное безъ сахару; но если пюре сладкое, то количество сахару нужно уменьшить на $\frac{1}{4}$ фун. или больше, смотря по сладости пюре.

Сахарный сиропъ. Не нужно варить очень клейкій сиропъ, какъ для желе, потому что муссъ не долженъ быть компактнымъ, а наоборотъ легкимъ, пористымъ.

Желатинъ. Такъ какъ муссъ состоитъ изъ пѣны и, слѣдовательно, не прозраченъ, то желатинъ, вводимый въ него, не

нужно оттягивать, т. е. просвѣтлять, очищать. Отмоченный желатинъ можно прямо вводить въ горячій сиропъ, а не распустать отдѣльно, потому что въ горячемъ сиропѣ онъ распускается очень быстро. Не слѣдуетъ однако кипятить сиропъ, соединенный съ желатиномъ, потому что отъ этого муссъ можетъ получить запахъ клея.

Взбиваніе. Взбивать муссъ нужно до тѣхъ поръ, пока въ немъ совсѣмъ не останется жидкости и пока онъ весь не обратится въ сплошную пѣну.

Поправка. Если муссъ перебьютъ, то въ немъ появятся комки, для удаленія которыхъ муссъ нужно поставить на плиту, распустить и затѣмъ снова взбить.

Прибавка сливокъ. Если въ муссъ прибавляются густыя вѣтлыя сливки (на 5 персонъ $\frac{1}{2}$ стак.), то количество сахару увеличивается на $\frac{1}{8}$ фун., а количество клея на 2 листа противъ указанной пропорціи.

Обѣдъ № 8.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Уха съ съ растегаями.
- 2) Бефъ-бульи съ хрѣннымъ соусомъ.
- 3) Рисовый пуддингъ съ ванильной подливкой.

Уха.

Необх. прод. на 5 чел.

Сига—1 ф.
Налима—1 ф.
Окуней—5 шт. порц.
Ершей—2 десятка.
Вѣлыхъ кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
Луку, букетъ } по вкусу.
Соли, перцу }
Лавр. листу }
Игры паюсной— $\frac{1}{8}$ ф.
Вѣлковъ—3 шт.
Холодной воды—8 тар.
Лимона—1 шт.

Растегаи.

Для тѣста.

Муки—1 ф.
Масла— $\frac{3}{8}$ ф.
Желтковъ—3 шт.
Молака—около $\frac{1}{2}$ стак.
Воды $\frac{1}{2}$ стакана.
Дрожжей на 3 к.— $\frac{1}{16}$ ф.
Соли, сахару—по щепоткѣ.
Для фарша.
Вязиги— $\frac{1}{4}$ ф.
Яиць—3 шт.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.

Дуку—1 шт.
Бульону— $\frac{2}{2}$ стакана.
Бульону рыбнаго—1 суп. лож.
Хрѣну 1 кореш. средн.
Соли, перцу—по вкусу.
Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф.
Уксусу, сахару—по вкусу.
Зелень петрушки.

Бефъ-бульи.

Мяса огузка— $3\frac{1}{2}$ —4 ф.
Рѣпы, моркови—по 3 шт. средней величины.
Картофелью—5 шт.
Букетъ, соли—по вкусу.
Брюссельской капусты 1 ф. или зеленыхъ бобовъ, зеленого горошку— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла для заправки гарнир.— $\frac{1}{4}$ ф.
Воды для варки столько, чтобы мясо было совершенно открыто.

Для соуса.

Муки франц. $\frac{1}{8}$ ф.
Масла столоваго— $\frac{1}{8}$ ф.

Рисовый пуддингъ.

Рису— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.
Яиць 5—6 штукъ.
Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
Молака— $\frac{3}{4}$ —1 бут.
Цедры или ванили—по вкусу.
Цукату— $\frac{1}{8}$ ф.
Коринки— $\frac{1}{16}$ ф.

Для подливки.

Желтковъ—3 шт.
Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
Ванили—по вкусу.
Сливковъ или молака—2 стак.

У х а.

Правила приготоуленія. Рыбу слѣдуетъ очистить вторымъ способомъ, т. е. снять филеи какъ съ крупной, такъ и съ мелкой, сначала съ костей, а потомъ съ кожи (способы чистки рыбы см. отд. «Рыба»). Головы, кости и кожу, тщательно промывъ, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить вариться, какъ бульонъ. Когда появится пѣна, тщательно снять ее, прибавить слегка поджаренные бѣлые корни и лукъ, а также букетъ, соль и приности (перецъ, лавр. листъ) и продолжать варить на медленномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока наваръ получить хорошей крѣпкой вкуса, а кости, кожа и проч. хорошо выварятся. Тогда прогнѣдить бульонъ черезъ сито, снова поставить на плиту, дать закипѣть и опускать въ уху поочередно рыбные филеи, нарѣзанные на порціонные куски. Сва-

рившуюся рыбу нужно вынуть из ухи шумовкой и переложить в холодную соленую воду. Затѣмъ приготовить отяжку изъ икры. Для этого нужно тщательно отсушить на бумагѣ и растолочь паюсную или свѣжую икру в ступкѣ, прибавить къ ней бѣлки, небольшое количество холодной воды и все это размѣшать. Согрѣвъ отяжку небольшимъ количествомъ ухи, завернуть находящуюся в кастрюль уху лопаточкой в одну сторону, чтобы она кружилась, и быстро влить в нее отяжку, выжать туда же лимоннаго сока, отставить ее на край плиты, закрыть крышкой и продержать такъ минутъ 10, чтобы слегка кипѣла, пока отяжка свернется на поверхности и уха совершенно очистится и сдѣлается прозрачной. Наконецъ процѣдить ее через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ, и вскипятить еще разъ. Передъ подачей на столъ положить в миску всѣ сваренные филей рыбы, вылить туда же уху и посыпать рубленою зеленью укропа. Къ ухѣ подаются отдѣльно куски лимона.

Изъ пирожковъ принято подавать растеган или московскую кулебяку.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта рыбы. Уху можно варить изъ какого-либо одного сорта рыбы, напр. изъ стерляди, изъ налима, изъ ершей и т. д. Но для того, чтобы получилась хорошая крѣпкая уха, лучше брать нѣсколько сортовъ рыбы и пригомъ такихъ, которыя имѣли бы всѣ нужныя качества, какъ-то: клейкость и вѣжность. Ерши и окуни придаютъ ухѣ клейкость, сига и налима вѣжность и сладковатость.

Рыбу предпочтительнѣе брать живую, такъ какъ изъ уснувшей ухи получается мутная и менѣе крѣпкая. Изъ мороженой рыбы уха всегда бываетъ слабѣе на вкусъ, чѣмъ изъ свѣжей.

Подробности см. отдѣлъ «Рыба».

О чисткѣ рыбы. Вѣ томъ случаѣ, если требуется приготовить уху поскорѣе, то мелкую рыбу, какъ, напр., ерши или корюшку можно чистить только черезъ развѣзъ у горла, не снимая филей съ костей, и тогда уже не подавать эту рыбу къ столу, употребивъ ее исключительно для навару. У крупной

рыбы всегда лучше снимать филей съ костей: это не отниметъ много времени, но зато и уха получается наваристая и филей вкусные.

Такъ называемый домашній или рыбацкій способъ приготовления ухи состоитъ вѣ томъ, что рыбу чистятъ первымъ способомъ и варятъ вмѣстѣ съ костями и кожей, заливъ холодной водой, вѣ этомъ случаѣ получается вкусная уха и плохая рыба, такъ-какъ она разваривается и теряетъ вкусъ. При приготовленіи же ухи указаннымъ здѣсь способомъ и при условіи, чтобы сначала выварились кости, кожа и головы рыбы, получается и крѣпкій наваристый бульонъ (уха), и рыбные филей сохраняютъ свой вкусъ и свою форму.

Налимъ. При чисткѣ налима кожу приходится сдирать руками, что не особенно удобно въ виду того, что она очень скользкая, поэтому необходимо брать предварительно въ руки немного соли, чтобы пальцы не такъ скользили. Кожу и голову отъ налима не должно варить съ костями другой рыбы, такъ какъ отъ нихъ уха становится мутной и плохо очищается.

Коренья, приноски и лукъ. Вѣ уху кладутся только одни бѣлые коренья, такъ какъ они болѣе ароматичны, нежели красные, т. е. рѣпа и морковь и, кромѣ того, послѣдніе придали бы ухѣ сладковатый привкусъ. Коренья и лукъ кладутся вѣ уху слегка поджаренными, отчего она получаетъ золотистый цвѣтъ.

Варка филеевъ рыбы. Снятие съ костей филей рыбы должны быть сложены въ каменную посуду, которую держать вѣ холодномъ мѣстѣ до варки. Передъ варкой филеевъ необходимо процѣдить уху черезъ сито, чтобы удалить всѣ кости; вѣ противномъ случаѣ ихъ потомъ неудобно будетъ выбирать, такъ какъ онѣ смѣшаются съ филеями. Каждый сортъ рыбы нужно опускать вѣ уху отдѣльно, такъ какъ одинъ сортъ варится быстрѣе, другой медленнѣе. Напримѣръ, если опустить одновременно сига и налима, то вѣ то время, какъ сига уже сварится, налима будетъ еще сырымъ. Поэтому лучше всего варить рыбу по сортамъ, поочередно, т. е., сварить одинъ сортъ рыбы и вынуть его, затѣмъ опустить вѣ наваръ другой и т. д., или сначала опустить болѣе твердые сорта, а потомъ болѣе вѣжные. При варкѣ филеевъ нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы

уха не сильно кипѣла, иначе филеи разварятся; сначала лучше сварить филеи крупной, а потомъ мелкой рыбы.

Сваренные филеи опускаются въ соленую холодную воду (отварную), чтобы не обсыхали.

Оттяжка. Наилучшей оттяжкой для ухи считается оттяжка изъ нежирной паусной икры; дѣлая уху свѣтлой и прозрачной, она въ то же время придаетъ ей особенно хорошій вкусъ. Оттяжку неудобно приготовить изъ меньшаго количества икры какъ $\frac{1}{8}$ ф. Этого количества достаточно для ухи, приготовляемой на пять персонъ. Толочь икру слѣдуетъ очень тщательно, т. е. нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы всѣ зернышки были раздроблены; только въ такомъ случаѣ икра оттянетъ уху и придастъ ей вкусъ. Оттяжку изъ икры, какъ и мясную оттяжку, слѣдуетъ предварительно согрѣть. Уха оттягивается гораздо быстрее, чѣмъ мясное консоме; это объясняется тѣмъ, что икра вываривается быстрее, чѣмъ мясо.

Для оттяжки слѣдуетъ брать сухую, т. е. не жирную икру, которую часто сдабриваютъ растительными маслами. Жирная икра не только не оттянетъ ухи, но еще больше замутитъ ее. Въ виду этого передъ толченіемъ икру необходимо обсушить, положивъ на чистую бумагу.

За неимѣніемъ икры уху можно сдѣлать прозрачной при помощи однихъ бѣлковъ, но извѣстно, что бѣлки придадутъ только прозрачность, но вкуса не улучшатъ.

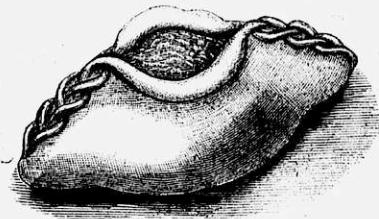
Въ оттяжку также для вкуса можно прибавлять немного бѣлаго вина (сотернъ).

Примѣчаніе о молокахъ. Молоки ершей и другой рыбы не слѣдуетъ класть въ уху вариться, такъ какъ отъ нихъ уха становится мутною и плохо оттягивается. Ихъ можно сварить совершенно отдѣльно и опустить въ уху передъ подачей къ столу, если кто любитъ ихъ.

Примѣчаніе объ ухѣ изъ живой рыбы. Уху изъ живой рыбы можно не оттягивать, такъ какъ она сама по себѣ можетъ быть прозрачна, но для этого филеи рыбы слѣдуетъ варить не въ общемъ количествѣ ухи, а совсѣмъ отдѣльно на сотейникѣ и отваръ отъ нихъ не вливать въ уху, такъ какъ онъ всегда бываетъ мутный.

Растегаи къ ухѣ.

Правила приготовления. Приготовить кислое тѣсто русское или бриошное, по желанію (см. общ. статью о приготовленіи тѣста). Пока тѣсто поднимается, нужно приготовить фаршъ изъ вязиги и варенныхъ яицъ. Вязигу предварительно вымочить за пѣсколько часовъ до варки въ холодной водѣ, а затѣмъ залить холодной водою и поставить вариться подъ крышккой сначала на хорошиі огонь, но какъ только вода закипитъ, то по-



Формя готового растегаи.

ставить на медленный огонь, гдѣ и варить все остальное время до готовности ($2\frac{1}{2}$ часа). Когда вязига сварится, т. е. станетъ настолько мягка, что будетъ рваться при надавливаніи ногтемъ или вилкой, то слить съ нея воду и мелко изрубить или же смолоть въ машинкѣ. Затѣмъ нашинковать одну небольшую луковичу, спассеровать ее на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лукъ зарумянится, то положить туда же вязигу, прибавить немного масла, рыбнаго бульона и спассеровать еще немного. Послѣ того заправить вязигу солью, перцемъ, рубленую зеленью петрушки и смѣшать съ рублеными яйцами, сваренными вкрутую. Когда тѣсто поднимется, то раскатать его не очень тонко, вырѣзывать выемкой кружки, на каждый кружокъ положить фаршу и защипать края, оставивъ средину растегаи открытою. Приготовивъ такимъ образомъ всѣ растегаи, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, дать подняться на листѣ около $\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ смазать яйцомъ, въ открытую средину каждого растегаи положить по кусочку масла и поставить въ духовой шкафъ

средней температуры. Когда растегаи будут готовы, то зарумянятся и свободно снимутся съ листа. Готовые испеченные растегаи переложить на блюдо, смазать масломъ и накрыть сырватымъ полотенцемъ, чтобы отмякли (московскіе растегаи см. объѣд № 20).

Примѣчаніе о фаршѣ. Вязигу за нѣсколько часовъ до приготовления вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы она поскорѣе разварилась.

Солить нужно уже сварившуюся вязигу, потому что соль, какъ извѣстно, замедляетъ варку и, кромѣ того, вязига краснѣетъ, если ее солить во время варки. Въ фаршъ изъ вязиги необходимо прибавлять для сочности немного рыбнаго бульона, такъ какъ безъ него заправленная только масломъ вязига не будетъ сочная, а для приданія фаршу красиваго бѣлаго цвѣта можно прибавить немного хорошихъ густыхъ сливокъ (2 стол. ложки). Кромѣ вязиги, въ растегаи можно класть кусочки свѣжей или соленой рыбы, какъ-то: осетрины, сига, семги и проч. Рыба кладется на вязигу, какъ разъ въ открытую середину.

Бефъ-бульи.

Правила приготовления. Взявъ горбушку огузка отъ молодого, хорошо упитаннаго животнаго, выдѣлать изъ нея кость, обмыть, отбить тупкою, придать хорошую форму, чтобы кусокъ не былъ растрепанный, связать голландскими нитками, положить въ глубокую посуду (кастрюлю) соответствующей величины, залить кипяткомъ, или холодной водой, въ зависимости отъ вѣса куска, прибавить обрѣзки отъ кореньевъ, которые пойдутъ на гарниръ, и букетъ; закрыть кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и варить непременно паромъ, чтобы жидкость не кипѣла, 3—4 часа, смотря по величинѣ куска. Когда мясо будетъ мягкое, то, не вынимая его изъ отвара, дать немного остыть и тогда наръзать поперекъ волоконъ тонкими ломтиками, потомъ уложить на блюдо въ соответствующемъ порядкѣ, чтобы кусокъ получилъ свою натуральную форму. Огарнировать кругомъ глянсованными кореньями, отварнымъ картофелемъ, заправленнымъ масломъ и зеленью петрушки или укропа и какой-нибудь зеленью: зеленымъ горошкомъ,

бобы или брюссельская капуста. Уложивъ кругомъ мяса гарниръ, полить его густымъ хрѣннымъ соусомъ, не касаясь гарнировъ, и такъ подавать.

Гарниры. Коренья приготавлиются такъ же, какъ и для ростбифа (см. объѣд № 1).

Картофель очищается отъ кожицы, вынимается на круглую выемку и отваривается въ соленомъ кипяткѣ до мягкости (въ маломъ количествѣ жидкости), потомъ вода сливается прочь, а картофель заправляется растопленнымъ масломъ.

Брюссельская капуста отваривается какъ и прочая зелень (см. общую статью о приготовленіи овощей и зелени) и послѣ варки заправляется масломъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для бефъ-бульи слѣдуетъ брать горбушку огузка, какъ болѣе сочное мясо. Преимущества огузка передъ толстымъ филеомъ, сѣткомъ, кострецомъ и другими сортами состоитъ въ томъ, что въ сваренномъ видѣ онъ имѣетъ хорошей обильнѣ цвѣтъ; между тѣмъ какъ всѣ названные сорта послѣ варки становятся темными. Мясо, залитое горячей водой, всегда бываетъ тверже, чѣмъ залитое холодной водой, но сваренное паромъ.

Самое вкусное бульи получается въ томъ случаѣ, когда мясо взято отъ молодого не рабочаго скота и притомъ степной породы, въ особенности отъ скота, откармленнаго солончакowymi травами. Если попадется мясо стараго животнаго, то его можно предвѣрительно мариновать въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ (см. общ. статью о мясѣ, маринов.), а во время варки можно прибавить немного уксусу или лимоннаго соку, тогда будетъ значительное мягче.

Разница между бефъ-бульи и бульоннымъ мясомъ. Бефъ-бульи отличается отъ бульоннаго мяса тѣмъ, что воплѣ сохраняетъ свой вкусъ, потому что варится паромъ, т. е. вода не кипитъ все время, какъ при варкѣ бульона. Помимо этого, если мясо заливается горячей водой (маленькій кусокъ), то оно обволакивается легкой (бѣлковой) пленкой, которая сохраняетъ какъ питательныя, такъ и вкусовыя вещества мяса.

При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что только маленькій кусокъ мяса, не болѣе 2 ф., можетъ провариться въ горячей водѣ, крупный же кусокъ должно заливать не кипяткомъ, а *холодной водою*, но только варить не кипятя, а паромъ, какъ рыбу; тогда мясо будетъ сочное, мягкое и вполне сохраняетъ свой вкусъ.

Примѣчаніе о солоникѣ, ветчинѣ и языкѣ. Точно такимъ способомъ, какъ бефъ-бульи, варится солонина, ветчина и свѣжій языкъ.

Величина куска. Чѣмъ крупнѣе будетъ взятъ кусокъ, тѣмъ мясо будетъ сочнѣе и мягче, а маленькій кусокъ при варкѣ съезживается и становится твердымъ.

Посуда. Для варки бефъ-бульи слѣдуетъ брать посуду соотвѣственно величинѣ куска. Если посуда велика, то приходится наливать много жидкости, а это ухудшаетъ вкусъ мяса.

Количество жидкости. Воды нужно брать такое количество, чтобы мясо было покрыто ею.

Бульи, вареное въ бульонѣ. Бульи можно варить въ бульонѣ, но при этомъ надо имѣть въ виду, что наваръ бульона отъ этого не усиливается, такъ какъ главная задача при приготовленіи бульи заключается въ томъ, чтобы оно сохранило свой вкусъ.

Если дома имѣется вчерашній бульонъ, въ которомъ хотятъ сварить бефъ-бульи, то онъ долженъ быть холодный, чтобы мясо постепенно нагрѣвалось въ немъ.

Медленный огонь. Бульи должно варить все время на медленномъ огнѣ; тогда только мясо будетъ вполне сочное и мягкое.

Готовность мяса. Готовность бульи узнается посредствомъ иголы (См. отдѣлъ о бульонахъ въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ).

Коренья и картофель. Коренья и картофель должны быть по возможности одинаковой величины и одинаково отточенны, чтобы придали блюду красивый видъ.

Сохраненіе бульи. Если бульи останется отъ обѣда, то оставляя его до другого дня, необходимо залить собственнымъ отваромъ (а не оставлять сухимъ), тогда оно будетъ сочное и на другой день, и его можно подать въ томъ же видѣ, или употребить на форшмакъ, крокеты и проч.

Хрѣнный соусъ.

Правила приготовления. Приготовивъ горячую бѣлую пассеровку изъ французской муки, развести ее круто кипящимъ бульономъ; высадить соусъ до густоты жидкой сметаны, прибавить натертаго на теркѣ очищеннаго хрѣну, который предварительно припустить отдѣльно на маслѣ, чтобы потерялъ вкусъ сырости; дать вскипеть одинъ разъ, прибавить сметану и вскипятить вторично. Затѣмъ прибавить по вкусу вскипяченнаго отдѣльно столоваго уксуса или лимоннаго соку, соли и сахару. Обыкновенно этотъ соусъ подается къ вареному мясу (бефъ-бульи), языку и солоникѣ.

Объясненія к примѣчанія.

Бульонъ. Для этого соуса берется легкій бульонъ, чтобы онъ не перебилъ вкусъ хрѣна; можно брать тотъ отваръ, въ которомъ варилось бульи.

Хрѣнъ. Лучше не класть хрѣнъ въ сыромъ видѣ, потому что долго пришлось бы кипятить соусъ, а отъ этого онъ потерялъ бы крѣпость; если же мало кипятить, то соусъ получаетъ вкусъ сырости, въ виду всего этого хрѣнъ кладется въ припущенномъ видѣ. Хрѣнъ всегда нужно чистить и тереть передъ самымъ приготовленіемъ, иначе онъ краснѣетъ. Равнымъ образомъ не слѣдуетъ держать его долго въ холодной водѣ, потому что онъ вымокнетъ и потеряетъ крѣпость. Если почему-либо хрѣнъ очищенъ и натертъ задолго до приготовленія, то его нужно смочить уксусомъ, чтобы не темнѣлъ.

Уксусъ. Уксусъ прибавляется въ соусъ въ послѣднее время, потому что онъ останавливаетъ варку, и если его прибавить въ то время, когда соусъ еще не готовъ, то послѣдній уже потомъ не доварится. Прибавляемый уксусъ нужно непременно вскипятить, чтобы онъ не имѣлъ сырого вкуса.

Лимонный сокъ. Уксусъ можно замѣнить лимоннымъ сокомъ, который также прибавляется въ соусъ, когда послѣдній уже готовъ.

Рисовый пуддингъ.

Правила приготовления. Каролинскій рисъ промыть въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока вода станетъ совершенно прозрачна; тогда обланжирить его въ кипяткѣ, затѣмъ этотъ кипятокъ слить, залить рисъ кипящимъ молокомъ и поставить вариться сначала на плитѣ, а когда молоко высадится и кана загустѣетъ, то поставить на паръ и доварить до мягкости. Затѣмъ отставить рисъ на столъ и, пока еще горячій, положить натертой лимонной цедры (съ одного лимона) или, по желанію, какихъ-либо другихъ духовъ. Пока рисъ остываетъ, въ отдѣльной кастрюлѣ растереть сливочное или столовое масло добѣла съ мелкимъ сахаромъ, потомъ прибавить къ нимъ желтки по одному, мѣшая, и всю эту массу положить въ рисъ, который не долженъ быть горячъ, но и не совсѣмъ холодный. Въ это же время положить въ рисъ нарязанные кубиками, отваренные въ сиропѣ, или вспрыснутые ромомъ, цукаты разнаго сорта и щепотку соли. Кромѣ цукатовъ, въ пуддингъ также можно положить немного ($\frac{1}{16}$ фун.) коринокъ, которую предварительно нужно очистить отъ вѣточекъ, промыть въ теплой водѣ и отсушить въ салфеткѣ. Послѣ этого дать рису совершенно остыть, и тогда положить въ него выбитые бѣлки, размѣшать все ложкой сверху внизъ и, выложивъ въ толстую форму съ отверстиемъ въ срединѣ, густо смазанную масломъ и обсыпанную мелко толченными просѣянными сухарями, поставить его въ духовой шкафъ, сначала въ довольно сильный жаръ, а потомъ, когда зарумянится, сбавить жаръ и печь все время, до готовности, въ среднемъ жару. Готовность пуддинга опредѣляется тѣмъ, что онъ отстанетъ отъ краевъ формы, и воткнутая въ середину его щепочка будетъ совершенно сухая. Когда пуддингъ испечется, то вынуть его изъ печи, отставить на столъ, дать постоять немного въ формѣ (10 минутъ), а потомъ выложить на блюдо и подавать со сливочной подливкой или же, по желанію, съ какимъ либо другимъ соусомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ риса. Для пуддинга слѣдуетъ брать каролинскій рисъ, потому что при варкѣ онъ не разваривается и сохраняетъ свою форму, а также и не имѣетъ мучного привкуса, какъ низше сорта риса, напримѣръ—иѣмецкій, явскій и проч.

Промываніе и обланжириваніе. Рисъ необходимо хорошо промыть, а затѣмъ обланжирить, чтобы удалить мучнистыя части, которыя портятъ вкусъ.

Варка риса. Для того, чтобы рисъ былъ рассыпчатымъ и сохранилъ свою форму, его слѣдуетъ варить въ горячемъ молокѣ, иначе получится не рассыпчатый рисъ, а клейстеръ.

Сахаръ. Во время варки риса не слѣдуетъ прибавлять сахару, потому что послѣдній останавливаетъ варку и, слѣдовательно, рисъ будетъ твердый, какъ бы долго его ни варили.

Молоко. Для варки риса на пуддингъ нужно брать опредѣленное количество молока. Если же взять молока очень много, то пуддингъ получится жидкій и развалится, когда его вынуть изъ формы.

Масло. Не слѣдуетъ также класть въ пуддингъ очень много масла—онъ будетъ тяжелъ и жиренъ.

Прибавка кипятку. Можно уменьшить количество молока, тогда рисъ до половины готовности можно отварить въ кипяткѣ, а потомъ уже доваривать въ молокѣ, но тогда пуддингъ будетъ мѣтѣ вкусенъ.

Закрытая посуда. Рисъ всегда слѣдуетъ варить подъ крышкой для того, чтобы онъ варился паромъ.

Духи. Цедру нужно класть въ горячій рисъ, иначе онъ не получитъ аромата. Въмѣсто цедры можно положить ванили.

Желтки, сахаръ и масло. Желтки, сахаръ и масло кладутся въ теплый, но не въ горячій рисъ, потому что отъ горячей температуры желтки могутъ завариться и въ пуддингъ образуются желтые комочки. Не слѣдуетъ также класть означенные продукты въ холодный рисъ, потому что тогда они плохо соединятся съ нимъ, все это лучше отдѣльно растереть и потомъ уже положить въ рисъ. Въ этомъ случаѣ рисъ не придется мять долгимъ промѣшиваніемъ и, кромѣ того, масло, растертое съ сахаромъ и желтками, придаетъ пуддингу болѣе

нѣжный вкусъ, чѣмъ растопленное масло, которое разжижаетъ ризъ и не такъ быстро соединяется съ пылт.

Взбитые бѣлки. Взбитые бѣлки нужно класть въ холодный ризъ, иначе они опадутъ.

Цукаты. Цукаты смачиваются ромомъ или отвариваются въ сиропѣ для того, чтобы не были сухи и не склеивались вмѣстѣ.

Коринка. Если въ пуддингъ кладется коринка, то ее необходимо перетереть съ мукой, чтобы удалить всѣ вѣточки и промывать въ теплой водѣ. Не слѣдуетъ класть очень много коринки—пуддингъ будетъ тяжелъ и не поднимется.

Форма. Для печенія пуддинга необходимо брать толстую форму съ отверстіемъ въ серединѣ, иначе пуддингъ внутри плохо пропечется, а съ боковъ сторитъ. Если нѣтъ специальной пуддинговой или какой-либо другой мѣдной толстой формы, то можно испечь въ каменной формѣ, но только не въ эмалированной, жестяной или желѣзной. Для того, чтобы пуддингъ хорошо вышелъ изъ формы и не сломался, форму нужно жирно смазывать масломъ и обсыпать сухарями; на дно формы можно положить кружокъ промасленной бумаги.

Укладываніе пуддинга въ форму. Такъ какъ пуддингъ въ печкѣ поднимается, то его нужно накладывать только до $\frac{3}{4}$ вышины формы, иначе выйдетъ изъ краевъ ея.

Жаръ печки. Пуддингъ нужно сначала ставить въ горячую печь, чтобы бѣлки поднялись, а потомъ допекать въ среднемъ жару, въ которомъ онъ равномерно пропечется.

Запеканіе. Въ то время, пока пуддингъ стоитъ въ печкѣ, не слѣдуетъ сильно хлопать дверцами печи, потому что можетъ опасность. Если пуддингъ сверху зарумянится, а внутри сырой, то его нужно накрыть бумагой, чтобы верхъ не горѣлъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ можно приготовить пуддингъ изъ манной крупы, саго, вермишели, шпена, макаронъ и другихъ мучнистыхъ продуктовъ.

Приготовление соуса.

Желтки смѣшать съ сахаромъ, прибавить кусочекъ ванили, разбѣзанный вдоль, развести все это молокомъ или сливками и проварить на плитѣ, какъ мороженое, чтобы масса получила

густоту сметаны, а если долго не густѣетъ, то можно прибавить 1 чайную ложку картофельной муки, разведенной холоднымъ молокомъ, и проварить еще немного съ мукой.

Обѣдъ № 9.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Польскій борщъ.
- 2) Заяцъ въ сметанѣ.
- 3) Сладкій пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ яблоками.

Польскій борщъ.

Количество продуктовъ.

Мяса грудинки—2 ф.

Копченой грудинки— $\frac{1}{2}$ ф.

Сосисокъ—5 шт.

Уксусу

Соли, перцу

Лавроваго листа

Холодной воды—8 глуб. тар.

Свеклы— $1\frac{1}{2}$ ф. или 5—7 шт.

Луку—1 шт.

Муки—2 стол. ложки.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Заяцъ.

Зайца—1 шт. задняя часть.

Свиного шпеку— $\frac{1}{4}$ ф.

Маринаду столько, чтобы заяцъ

былъ покрытъ имъ.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Холодн. пассеровки—1 ст. лож.

Картофелю—10 шт.

Салатъ изъ синей капусты.

Капусты—1 кочанъ средній.

Прованскаго масла

Уксусу

Соли, сахару

Пирогъ сладкій сдобный.

Для тѣста.

Муки— $\frac{3}{4}$ ф.

Масла столоваго— $\frac{1}{2}$ ф.

Желтковъ—3 шт.

Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.

Соли—1 чайн. ложку.

Яблокъ—1 дес.

Рому— $\frac{1}{4}$ стакана.

Сахару въ яблоки—по вкусу ($\frac{1}{2}$ ф.).

Польскій борщъ.

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый бульонъ изъ мяса и копченой грудинки, которую предварительно

слѣдуетъ обдать кипяткомъ и соскоблить налетъ копоти съ кожи. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ букетъ и соль. Обмывъ свеклу, но не очищая ее отъ корешковъ и кожицы, залить холодной водой такъ, чтобы свекла была вся покрыта ею, и поставить вариться на сильный огонь, не накрывая однако кастрюлю крышкой. Когда свекла станетъ мягкой, очистить ее отъ кожицы и тонко нашинковать. Спассеровавъ на отколерованномъ маслѣ въ открытой посудѣ мелко шинкованный лукъ, прибавить къ нему приготовленную свеклу. Когда она спассеруется, прибавить отдѣльно приготовленную горячую бѣду пассеровку, смѣшать все вмѣстѣ и положить по вкусу перцу и лаврового листа.

Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить и соединить съ приготовленной свеклой. Прибавить туда же, въ борщъ, высаженный крѣпкій отваръ, въ которомъ варилась свекла: онъ придаетъ борщу красный цвѣтъ и вкусъ свеклы. Потомъ вскипятить нѣсколько разъ, заправивъ сметаной, опустить сосиски, предварительно очищенныя отъ кожицы, наръзанныя на кусочки и поджаренныя на маслѣ, а также наръзанную на куски копченую грудинку, поставить на плиту и дать вскипѣть. Передъ подачей можно прибавить по вкусу сахару, уксуса и прокипятить.

Къ этому борщу можно сдѣлать ушки, которые передъ подачей на столъ опускаются въ борщъ или же подаются отдѣльно въ глубокомъ блюдѣ. Для ушковъ готовится такое же тѣсто и фаршъ, какъ для пельменей; но только они отличаются формой (пельмени см. стр. по оглавленію).

Обьясненія и примѣчанія.

Печеная свекла. Главныя указанія, данныя для приготовления малороссійскаго борща, относятся и къ приготовленію польскаго. Относительно свеклы слѣдуетъ добавить, что ее можно не только варить, но и печь. Въ такомъ случаѣ, не очищая отъ кожицы, положить ее въ духовую печь, а затѣмъ, когда она испечется, т. е. станетъ мягкой, очистить и дальше поступать, какъ выше указано. Въ печеномъ видѣ свекла лучше сохраняетъ свой натуральный вкусъ, чѣмъ вареная.

Отваръ изъ свеклы. Въ польскій борщъ можно прибавлять отваръ отъ вареной свеклы. Прибавляется онъ къ борщу въ то время, когда бульонъ процѣживается въ заправочные продукты. Для того, чтобы отваръ имѣлъ сильный вкусъ свеклы, его нужно высадить, т. е. выпарить послѣ того какъ свекла сварена и прибавить въ борщъ не болѣе 1 стак. этого крѣпкого отвара. Если прибавить отваръ этотъ въ борщъ въ большомъ количествѣ, то онъ разжидитъ супъ.

Копченая грудинка. Выѣсто копченой грудинки можно брать косточку копченой ветчины отъ окорока.

Сосиски. Сосиски слѣдуетъ предварительно обжарить; въ такомъ видѣ онѣ придаютъ борщу лучшій вкусъ, чѣмъ отварныя.

Маюранъ и сухіе грибы. Любители прибавляютъ еще въ польскій борщъ во время варки, для аромата, пучокъ сухого маюрана и сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Послѣдніе варятся съ мясомъ, если его недостаточно.

Подкраска. Если готовый борщъ недостаточно красенъ, то передъ подачей къ столу добавляют къ нему подкраску, приготовленную какъ для малороссійскаго борща, но только не на бульонѣ, а съ уксусомъ. Для этого натертую сырую свеклу заливаютъ уксусомъ, кипятятъ въ открытой посудѣ и этотъ отваръ процѣживаютъ въ готовый борщъ.

Ушки. Если въ польскій борщъ опущены ушки, то бульонное мясо совсѣмъ не подается къ столу.

Примѣчаніе о литовскомъ борщѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса грудинки—2 ¹ / ₂ ф.	Зеленаго лука для букета.
Копченой грудинки— ¹ / ₂ ф.	Муки—2 столовыя ложки.
Сосисокъ—5 штукъ.	Масла— ¹ / ₄ ф.
Зелени сельдерея— ⁵ / ₈ ф.	2 желтка.
Щавеля—1 ф.	Сметаны— ¹ / ₂ ф.
Луку—2 шт.	Воды—8 глубокихъ тарелокъ.

Правила приготовленія. Приготовить бѣлый бульонъ. Перебрать и промыть молодой, зеленый сельдерей, нашинковать его потоньше и спассеровать вмѣстѣ съ шинкованнымъ лу-

комъ на маслѣ въ сотейникѣ до полной готовности; прибавить къ нему муку и пассеровать еще. За часъ до подачи процѣдить бульонъ въ заправочные продукты, прибавить обжаренную копченую свиную грудку, наръзанную на порціонные куски, букетъ зеленого лука и поставить вариться на легкомъ огнѣ. За 1/2 часа до подачи опустить въ борщъ шинкованный щавель, а передъ самой подачей заправить сметаной, смѣшанной съ сырыми желтками. Послѣ этого борщъ не слѣдуетъ больше кипятить, такъ какъ желтки сварятся въ комки. На отдѣльномъ блюдѣ подаются фаршированные яйца и жареная сосиски, наръзанные порціонными кусками (Фаршированные яйца см. обѣдъ № 10).

Всѣ главные примѣчанія, изложенныя въ приготовленіи предыдущихъ сортовъ борща, относятся и къ приготовленію литовскаго.

Заяцъ въ сметанѣ.

Правила приготовленія. Содрать съ зайца шкуру, выпотрошить его и вымыть въ холодной водѣ, нѣсколько разъ перемѣняя воду. Затѣмъ снять съ него всѣ сухожилія, отдѣлить грудь и переднія ноги, оставивъ для жаренія только спинку и заднія ноги. Вымочить въ холодной водѣ въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ, чтобы удалить кровь, а потомъ положить на нѣсколько часовъ (на 1/2 сутокъ) въ маринадъ изъ уксуса или въ красное вино (см. общую статью о приготовленіи дичи—параграфъ «Маринovanje») Вынувъ изъ маринада, обереть полотенцемъ, нашинговать эти части свинымъ шпекомъ, посолить, посыпать перцемъ, мукой и обжарить на маслѣ въ духовомъ шкафу до румянаго колера. Послѣ этого, разрубивъ зайца на порціонные куски, сложить ихъ въ кастрюлю или глубокой сотейникъ и залить процѣженнымъ сметаннымъ соусомъ, приготовленнымъ на томъ самомъ противнѣ, на которомъ жарился заяцъ. Закрывъ кастрюлю или сотейникъ крышкой, поставить тушиться въ духовой шкафу, почаще поливая соусомъ. Когда мясо станетъ мягкимъ и соусъ получитъ вкусъ зайца, прибавить еще немного сметаны (по 1 чайн. ложкѣ на персону), дать одинъ разъ вскипеть и переложить жаркое на блюдо. На гарниръ къ зайцу

подается жареный картофель или какой-либо другой гарниръ изъ овощей.

Сметанный соусъ готовится такъ. Какъ только зайца изжаренъ, то въ эту же посуду положить холодную пассеровку или прямо сырую муку, если на противнѣ осталась достаточная масла. Въ этомъ случаѣ сперва нужно прожарить муку, а потомъ прибавить бульонъ и сметану и вскипятить нѣсколько разъ. Когда соусъ загустѣетъ, то полить имъ куски зайца, сложенные въ глубокую посуду.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ зайца. Заяцъ русака всегда слѣдуетъ предпочитать зайцу бѣляку въ виду того, что послѣдній питается почками осыны, отъ которыхъ мясо его получаетъ горькій вкусъ; кромѣ того, нужно выбирать жирнаго зайца, имѣющаго съ внутренностями не менѣе 10—12 фунтовъ вѣса.

Тощій заяцъ всегда бываетъ послѣ жаренія жесткій и сухой. Конечно, только содрать съ зайца кожу, можно убѣдиться, насколько онъ жиренъ.

Кожу съ зайца начинаютъ сдирать всегда съ ногъ.

Вымачиваніе въ холодной водѣ производится для того, чтобы удалить изъ зайца излишекъ крови, отъ присутствія которой мясо всегда бываетъ очень темнымъ. Вымачиваніе въ уксусѣ или винѣ придаетъ мясу большую мягкость. Въ виду того, что уксусъ свергиваетъ кровь, сначала нужно удалить излишекъ крови вымачиваніемъ, а послѣ уже замариновать зайца.

Части. Грудка и переднія ноги зайца не жарятся совсѣмъ, въ виду того, что ребра зайца и переднія ноги почти лишены мяса и состоятъ только изъ костей и сухожилій. Передняя часть въ русской кухнѣ не употребляется совсѣмъ, а во французской кухнѣ изъ нея готовятъ очень вкусное блюдо, такъ называемое «сиве изъ зайца» (см. по оглавленію).

Шингованіе. Заяцъ шингуется для того, чтобы мясо его стало болѣе сочнымъ. Шингованіе производится съ соблюденіемъ всѣхъ правилъ, изложенныхъ при описаніи шингованія мяса. Заяцъ шингуется вдоль волоконъ потому, что въ гото-

вомъ видѣ разрубается поперекъ волоконъ, какъ и мясо домашнихъ животныхъ.

Необходимость тушенія. Зайца необходимо тушить, чтобы мясо его стало мягкимъ и пропиталось соусомъ, въ которомъ онъ тушится, а послѣдній бы приобрѣлъ вкусъ зайца.

Салатъ изъ синей капусты. Капусту тонко нашинковать, опарить кипяткомъ и черезъ 15—20 мин., сливъ кипятокъ, обсушить ее на ситѣ, потомъ сложить въ салатникъ, посолить, посыпать сахаромъ и заправить по вкусу уксуcomъ и прованскимъ масломъ, хорошенько перемѣшать и вынести на холодъ до подачи къ столу.

Сладнй пирогъ съ яблоками.

Правила приготовления. Приготовить рассыпчатое тѣсто, но только безъ сметаны и съ прибавленіемъ сахара (какъ заваръ-кухенъ), который кладется въ тѣсто одновременно, вмѣстѣ съ желтками (см. общую статью о тѣстѣ «сдобное рассыпчатое тѣсто»). Приготовивъ тѣсто, вынести его на холодъ. Яблоки очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, чтобы не темнѣли, наръзать тонкими ломтиками, вспрыснуть ромомъ и посыпать сахаромъ. Когда тѣсто немного застынетъ (черезъ 15—20 мин.), то принести его съ холода, раскатать довольно тонко, придавъ круглую или четырехугольную форму, положить на толстую сковородку, смазанную масломъ и посыпанную мукой, и уложить ломтики яблокъ въ видѣ чешуйки, т. е. чтобы одинъ ломтикъ слегка покрывалъ конецъ другого; сверху посыпать еще сахаромъ и поставить въ горячую духовую печь. Когда пирогъ будетъ готовъ, то долженъ свободно сходить съ листа и яблоки должны быть мягкія. Передъ подачей посыпать пирогъ сверху сахарной пудрой или полить желе, свареннымъ изъ кожицы и очистковъ отъ яблокъ (см. по оглавл.).

Обѣдъ № 10.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Зеленяя щи съ пашогами.
- 2) Цыплята по-польски.
- 3) Заварное суфле изъ яблокъ.

Зеленяя щи.

Мяса $2\frac{1}{2}$ ф.
Шпинату— $1\frac{1}{2}$ ф.
Щавелю— $\frac{3}{4}$ ф.
Муки— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
Букетъ.

Соли—по вкусу.
Воды—8—10 глуб. тарел.
Яиць—5 шт.

Цыплята по-польски.

Цыплятъ порц.—5 шт.
Масла стол. для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
Масла слив. для фарша— $\frac{1}{8}$ ф.

Сухарей—5 шт.
Желтковъ—2 шт.
Сливкомъ—5 столов. лож.
Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
Бульону—2 стак.
Холоди. пассеровки—1 ст. лож.
Соли, перцу—по вкусу.
Зелени петрушки.

Заварное суфле.

Яблокъ средней вел.—5 шт. или $1\frac{1}{2}$ стак. пюре.
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф. или $\frac{3}{4}$ стак.
Бѣлкомъ— $\frac{3}{4}$ стак. или 7 шт.
Сливкомъ ордин.—1 бут. для подачи къ столу.

Зеленяя щи.

Правила приготовления. Поставивъ варить бѣлый бульонъ, въ то же время перебрать шпинатъ, промыть его, нѣсколько разъ перебѣгая воду, и сварить въ открытой кастрюлѣ, въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, до мягкости. Откинувъ потомъ его на сито, обдать холодной водой и, когда послѣдняя стечетъ, протереть черезъ сито. Перебравъ и промывъ листья щавеля, отжать ихъ, затушить въ собственномъ соку безъ прибавленія какой-либо жидкости, протереть черезъ сито. Корешки отъ щавеля хорошенько промыть, сложить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ масла, немного бульону, закрыть крышкой и утушить до мягкости въ особой посудѣ, а потомъ протереть черезъ сито и такимъ путемъ извлечь изъ нихъ сокъ. Послѣдній смѣшать съ горячей бѣлой пассеровкой, развести немного бульономъ и прокипятить. Заправку эту смѣшать съ пюре изъ щавеля, развести процеженнымъ бульономъ и дать нѣсколько разъ вскипятъ. За нѣсколько минутъ до подачи нужно соединить все съ протертымъ шпинатомъ, прибавляя супъ въ шпинатъ и вскипятить всего одинъ разъ.

Передъ самой подачей на столъ опустить въ миску яйца, сваренныя въ мѣшечкѣ или вкрутую, влить туда щи и прибавить сметану. Последнюю можно подавать и отдѣльно.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Мясо для зеленыхъ щей берется такое же, какъ и для лѣннихъ (см. стр. по оглавл.).

Зелень. Щавель берется вдвое меньше шпината, потому что онъ очень кисель. Отчего при одинаковой пропорціи со шпинатомъ щи получили бы слишкомъ кислый вкусъ; но варить зеленыя щи изъ одного шпината тоже не слѣдуетъ, чтобы избѣгнуть слишкомъ прѣснаго вкуса.

Для сохраненія цвѣта зелени принято прибавлять къ ней при варкѣ соду или магнезію. Это совершенно излишняя прибавка, такъ какъ цвѣтъ зелени сохраняется, если варить ее въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ.

Шпинатъ и щавель готовится каждый отдѣльно, потому что шпинатъ нельзя тушить, такъ какъ тогда онъ потеряетъ цвѣтъ, его только варятъ. Что касается щавеля, то онъ терять цвѣтъ одинаково отъ варки и отъ тушенія; въ тушеномъ видѣ вкуснѣе, такъ какъ содержитъ меньше влаги.

О готовности зелени можно судить по тому, что листочки какъ шпината, такъ и щавеля свободно растираются между пальцами. Корешки отъ щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что они содержатъ въ себѣ много соку.

Въ виду этого ихъ нужно тушить въ собственномъ соку, протереть и сокъ отъ нихъ прибавить къ пюре.

Пассеровка. Къ протертой зелени прибавляется пассеровка, какъ и къ супамъ-пюре, для связи зелени съ бульономъ.

Соединеніе зелени съ бульономъ. Такъ же, какъ и при приготовленіи суповъ-пюре, бульонъ необходимо вливать въ зелень медленно и мѣшать лопаточкой. Для лучшаго соединенія бульона съ зеленью слѣдуетъ готовить щи вскипятивъ, но только недолго, иначе онѣ загустѣютъ и потеряютъ свой зеленый цвѣтъ. Для приданія щамъ натурального зеленого цвѣта, пюре изъ шпината не слѣдуетъ соединять съ пюре изъ ща-

веля задолго до подачи къ столу. Чѣмъ позже прибавленъ шпинатъ къ щавелю, тѣмъ зеленѣе получаются щи.

Чистка яицъ. Для того, чтобы скорлупа лучше сходила съ яицъ, послѣ варки ихъ сейчасъ же нужно опускать въ холодную воду. Яйца въ мѣшечкѣ варятся всего $4\frac{1}{2}$ м. въ крутомъ кипяткѣ.

Цыплята по-польски.

Правила приготовленія. Взявъ порціонныхъ цыплятъ, опалить ихъ, выпотрошить черезъ шею такъ: отрубавъ голову, слѣзать продольный надрѣзъ кожи со стороны спинки, вырѣзавъ горло и зобъ и черезъ образовавшееся отверстіе черенкомъ ложки вынуть внутренности, потомъ хорошенько промыть и приподнять кожу на филеяхъ и въ верхнихъ частяхъ ножекъ. Затѣмъ приготовить фаршъ такъ: размочивъ сахарные сухари въ горячихъ сливкахъ, отжать ихъ, переложить въ ступку и растолочь вмѣстѣ съ кускомъ сливочнаго масла. Истолченную массу переложить въ каменную чашку, прибавить сырые желтки, соль, перецъ и изрубленную зелень петрушки и хорошенько размѣшать ложкой. Затѣмъ нафаршировать цыплятъ тонкимъ слоемъ этого фарша подъ кожей, заправить ихъ, т.-е., натянувъ кожу назадъ, зашить ее и прикрѣпить ножки и крылышки къ туловищу, какъ и при заправкѣ другихъ птицъ. Послѣ того, зарумянивъ на горячемъ сотеиникѣ масло, обжарить цыплятъ съ обѣихъ сторонъ. Когда цыплята зарумянятся, то переложить ихъ въ глубокой сотеиникъ.

Въ сотеиникѣ же, на которомъ жарились цыплята, приготовить соусъ-сметана такъ: положить на сотеиникъ холодную пассеровку, прибавить сметану и бульонъ, дать вскипѣть, чтобы соусъ загустѣлъ, процѣдить его на цыплятъ, закрыть крышкой и потушить на краю плиты минутъ 20, чтобы цыплята пропитались соусомъ. Готовые цыплята разрубить въ продольномъ направленіи пополамъ и переложить на блюдо въ такомъ видѣ, какой они имѣли до наръзки, а если маленькіе, то оставить цѣльными, полить ихъ частью соуса, а остальной соусъ подать въ соусникѣ отдѣльно.

Объяснения и примѣчанія.

Цѣлость кожи. Въ виду того, что цыплята фаршируются подь кожей, крайне важно, чтобы она ницдѣ не была надорвана, иначе фаршъ вывалится и потеряетъ сочность. Если же кожа гдѣ-нибудь прорвется, то изъ-за этого не стоитъ браковать цыпленка; кожу можно зашить тонкими нитками. При жареніи края кожи вполне соединятся, а когда цыпленокъ изжарится, можно вынуть нитки, и мѣсто разрыва кожицы сгладится. Потрошить можно и черезъ разрывъ подь хлупомъ.

Фаршъ. Выѣго фарша изъ сахарей можно фаршировать цыплятъ кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями (Кнелевый фаршъ см. по оглавл.).

Заварное суфле изъ яблокъ (воздушный пирогъ).

Правила приготовления. Антоновскія яблоки средней величины обмыть, надрѣзать крестъ-на-крестъ, сложить на мѣдный сотейникъ, подлить на дно сотейника немного холодной воды (1 столовую ложку), поставить въ духовой шкафъ, испечь до мягкости и протереть черезъ сито. Полученное пюре взвѣсить или измѣрить стаканомъ, и сколько по вѣсу получится пюре, то на половину меньше высыпать туда мелкаго сахару и поставить на плиту высаживаться, мѣшая лопаточкой до тѣхъ поръ, пока пюре станетъ настолько густымъ и клейкимъ, что будетъ не сливаться, а падать съ лопаточки въ видѣ густой массы и, кромѣ того, изъ желтаго цвѣта перейдетъ въ красноватый. Когда пюре хорошо проварено, то взбить крѣпко бѣлки и заварить ихъ горячимъ пюре, т. е. взбитые бѣлки понемногу прибавлять въ горячее пюре и продолжать послѣднее все время взбивать, чтобы пюре лучше саѣшалось съ ними. Затѣмъ взять круглое металлическое блюдо, выложить на него суфле въ видѣ горки, а оставшуюся часть сложить въ корнетъ (фунтикъ, сдѣланный изъ бумаги) и сдѣлать различныя украшенія. Потомъ сдѣлать ножомъ надрѣзы въ нѣсколькихъ мѣстахъ кругомъ всего суфле, посыпать его сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ духовую печь легкой температуры на 15—20 минутъ. Готовое суфле подается на томъ же блюдѣ, гдѣ оно запекалось. Къ суфле подаются густыя сливки.

Объяснения и примѣчанія.

Преимущества заварного суфле. Заварное суфле всегда нужно предпочитать не заварному, т. е. приготовляемому обыкновеннымъ способомъ въ виду того, что заварное суфле никогда не имѣетъ сырого привкуса, который часто ощущается въ непроваренномъ пюре. Кромѣ того, заварное суфле не опадаетъ такъ быстро, потому что проваренная клейкая масса хорошо скрѣпляетъ бѣлки. Его можно приготовить за нѣсколько часовъ до обѣда, т. е. проварить пюре и соединить съ бѣлками и только за 20—25 минутъ до подачи поставить въ печь.

Пюре и сахаръ. Пюре съ сахаромъ нужно проваривать долго, иначе суфле можетъ опастъ, потому что не будетъ имѣть достаточной клейкости. Если пюре плохо проварено, то оно имѣетъ въ себѣ много влаги.

Высаживаніе пюре. При высаживаніи пюре почаше нужно мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно, отчего пюре можетъ пригорѣть. При высаживаніи изъ пюре выпаривается вода и отъ этого оно не имѣетъ водянистаго вкуса, который ощущается въ невысаженномъ пюре; кромѣ того, при провариваніи сахаръ лучше соединяется, чѣмъ съ сырымъ пюре.

Обыкновенное, т.-е. сырое суфле. Обыкновенное суфле очень часто отскакиваетъ водой. Это случается оттого, что яблоки, изъ которыхъ приготовлено пюре, имѣютъ большой % воды, какъ и всѣ прочіе плоды. Въ заварномъ суфле этого не наблюдается, потому что при высаживаніи вода выпаривается изъ яблокъ.

Посуда для печенія яблокъ. Яблоки всегда нужно печь на мѣдномъ сотейникѣ или въ эмалированной посудѣ, а не на желѣзной сковородѣ, отъ которой они чернѣютъ.

Холодная вода. Вода подливается на дно сотейника для того, чтобы яблоки не пригорали ко дну.

Сортъ яблокъ. Для суфле нужно всегда брать антоновскія яблоки: они мягче крымскихъ, а потому скорѣе пекутся.

Надрѣзы на суфле. Надрѣзы ножомъ на суфле дѣлаются для того, чтобы оно лучше поднималось.

Жарь печки. Заварное суфле нужно печь въ легкомъ жару, чтобы бѣлки хорошо закрѣпились и пропеклись. Если же ставить суфле въ сильный жаръ, то оно всегда сверху сгоритъ, а внутри не пропечется и будетъ имѣть сморщенный видъ.

Суфле изъ ягодъ. Заварное суфле можно сдѣлать не только изъ яблокъ, но изъ различныхъ ягодъ, изъ которыхъ также нужно приготовить пюре или сокъ (сырья, очищенные ягоды протираются) и высадить его съ сахаромъ. Дальше поступать, какъ сказано выше (на каждый стаканъ пюре берется $\frac{1}{2}$ стак. сахару и 5 бѣлковъ). Если суфле приготавливаютъ изъ черносливы, то послѣдній раньше нужно сварить до мягкости, а потомъ уже протереть.

Другой способъ приготовления пюре изъ яблокъ. Для получения пюре яблоки можно не только печь, но и припускать въ собственномъ соку. Для этого ихъ, не очищая отъ кожи, нарезаютъ мелкими кусками и тушатъ подъ крышкой до мягкости, а послѣ протираютъ.

Обѣдъ № 11.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Разсолъникъ съ почками.
- 2) Пилавъ изъ бараньей грудинки.
- 3) Фисташковое мороженое.

Разсолъникъ съ почками.

Мяса бедра— $1\frac{1}{2}$ ф.
Почку воловью—1 шт. или тел.
2 шт.
Кореньень— $\frac{5}{8}$ или по 1 шт.
каждаго сорта.
Картофеля—5 шт.
Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
Луку—1 шт.
Томату— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла для туш. и пассер.— $\frac{1}{8}$ ф.
Муки—2 стол. ложки.
Соли—по вкусу.

Перловой крупы— $\frac{1}{4}$ ф.
Огуречнаго рассолу—по вкусу.
Сметаны— $\frac{1}{2}$.
Воды—8 тар.

Пилавъ изъ баранины.

Бараньей грудинки— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Рису—1 ф.
Масла столоваго— $\frac{3}{8}$ ф.
Луку—2 шт.
Бульону столько, чтобы покрылъ
рисъ.
Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Фисташковое мороженое. Фисташекъ— $\frac{5}{8}$ ф. очищен.

Миндалю сл. $\frac{1}{4}$ ф.

Молока—1 бут.
Желтковъ—6 шт.
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.

Шиппатовой эссенціи для цвѣта
1 чайную ложку.

Разсолъникъ.

Правила приготовления. За нѣсколько часовъ до приготовления супа снять съ почки пленки и вымочить ее въ холодной водѣ, почаще перемѣняя послѣднюю. Затѣмъ, не разрѣзая почку на куски, обжарить ее цѣликомъ, т. е. залить горячей водой и дать вскипеть. Повторивъ это обжариваніе два раза, промыть почку въ теплой водѣ и послѣ того, положить ее въ кастрюлю вмѣстѣ съ мясомъ, залить холодной водой, поставить варить бѣлый бульонъ. Послѣ снятія шны опустить въ бульонъ букетъ, обрѣзки кореньевъ, идущихъ на гарниръ, а также кожицу и сердцевину соленыхъ огурцовъ. Послѣ этого оставить бульонъ на край плиты и варить такъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа, пока почка и мясо не будутъ мягки.

Всѣ коренья и картофель, очистивъ отъ кожицы, вынуть на круглую зубчатую выемку, въ видѣ звѣздочекъ, или просто оточить отъ руки. Затѣмъ положить коренья въ кастрюлю, прибавить масла, немного процеженнаго бульона, пюре томатъ и затупить подъ крышкой на краю плиты или въ духовомъ шкафу. Когда коренья дойдутъ до половины готовности, прибавить къ нимъ картофель и затупить все до мягкости.

Перловую крупу (руаяль) слѣдуетъ промыть, залить холодной водой настолько, чтобы совершенно покрыла крупу, и разварить до мягкости, затѣмъ откинуть на сито и промыть горячей водой.

Соленые огурцы, очистивъ отъ кожицы, нужно порѣзать вдоль на четыре части, вырѣзать у каждой части сердцевину, оставивъ только мякоть, которая и пойдетъ на гарниръ. Мякоть эту нарезать косячками и отавить въ процеженномъ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ.

Оставшіеся изъ подъ огурцовъ рассолъ нужно процедить черезъ сито, вскипятить и развести имъ горячую бѣлую пассеровку. Когда бульонъ будетъ готовъ, процедить его черезъ сито,

лить въ пассеровку, разведенную огуречнымъ рассоломъ, прибавить всё гарниры, сметану и дать выкипеть нѣсколько разъ.

Послѣ того положить въ рассольникъ почку, нарѣзанную поперекъ волоконъ тонкими ломтиками и больше не кипятить.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція мяса. Въ виду того, что бульонъ для рассольника варится съ прибавленіемъ почекъ, которыя также даютъ ему наваръ, мяса можно брать не по $\frac{1}{2}$ ф., а $\frac{1}{4}$ ф. на каждую персону; слѣдовательно, на 5 персонъ не $2\frac{1}{2}$ ф., а $1\frac{1}{2}$ фунта.

Почки. Почки вымачиваются въ водѣ, чтобы удалить присутствіи имъ специфической привкусы отъ присутствія въ нихъ мочекислыхъ солей. Обланжириваются почки для удаленія изъ нихъ излишка крови и приданія имъ бѣлаго цвѣта. Не обланжиренная почка мутитъ бульонъ. Варить почки слѣдуетъ цѣльными; если ихъ варятъ разрѣзанными на куски, то онѣ становятся твердыми; поэтому ихъ нарѣзаютъ передъ подачей къ столу, когда рассольникъ уже совершенно готовъ. Вместо воловьихъ почекъ можно брать телячьи — ихъ обланжириваютъ всего одинъ разъ. Если желаютъ, чтобы рассольникъ имѣлъ не сильный вкусъ почки и чтобы она сохранила свой вкусъ, то можно поставить варить бульонъ изъ одной говядины, а почку опустить уже послѣ снятія пѣны въ горячій бульонъ, тогда она не *выварится*.

Коренья, картофель и огурцы. Всё обрѣзки отъ кореньевъ опускаются въ бульонъ для приданія ему аромата. Коренья и картофель тушатся въ собственномъ соку для сохраненія ихъ вкуса и формы. Сѣмена и кожица огурцовъ варятся въ бульонѣ для приданія навару огуречнаго вкуса; для той же цѣли въ рассольникъ прибавляется огуречный рассолъ.

Сметана и пассеровка. Рассольникъ, приготовляемый съ воловьими почками, принято заправлять сметаной, а слѣдовательно, и пассеровкой.

Подача рассольника къ столу. Къ рассольнику, какъ настоящему русскому супу, не подаются пирожки. Если онъ варится безъ почекъ, то подается всегда съ варенымъ мясомъ.

Послѣднее передъ опусканіемъ въ рассольникъ разрѣзается на порціонные куски и кладется передъ подачей къ столу въ миску.

Пилавъ изъ бараньей грудинки.

Нарѣзать баранью грудинку какъ на рагу, т. е. небольшими четверугольными кусочками, съ косточками. Для этого сначала нужно разрубить грудинку вдоль по костямъ (по ребрамъ), а потомъ каждую кость разубить на три части въ поперечномъ направленіи. Нашинковать тонко лукъ и припустить его на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ. Когда лукъ зарумянится, то положить туда же куски бараньей грудинки, посыпать ихъ предварительно солью и перцемъ, прибавить немного бульона и припустить въ собственномъ соку подъ крышкой. Когда грудинка будетъ наполовину готова, т. е. останется въ срединѣ немного сырою, то прибавить къ ней сырой каролинскій рисъ, который предварительно хорошо обтереть въ салфеткѣ, но не мять и не обланжировать, какъ обыкновенно. Положить туда же все количество масла кускомъ, прибавить процѣженного легкаго мясного или бараньяго бульону въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній доверху покрылъ рисъ, закрыть крышкой и поставить тушиться въ духовой шкафъ до тѣхъ поръ, пока рисъ будетъ совершенно мягкій и рассыпчатый. Тогда прибавить къ нему пюре-томатовъ консервовъ, предварительно хорошо спассерованныхъ на маслѣ, размѣшать рисъ осторожно вилкой, чтобы не мять, и поставить еще на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы рисъ получилъ вкусъ томатовъ.

Примѣчаніе о томатѣ и приностояхъ. Заправка риса томатомъ не обязательна; пилавъ можно также приготовить и безъ томатовъ. Разныя душистыя травы прибавляются по желанію.

Фисташковое мороженое.

Правила приготовленія. Взять не менѣе $\frac{5}{8}$ ф. очищенныхъ отъ скорлупы фисташекъ и $\frac{1}{8}$ сладкаго миндаля, очистить отъ кожицы, истолочь мелко въ ступкѣ и переложить въ каменную или эмалированную чашку. Приготовить лезонъ, какъ для обыкновеннаго сливочнаго мороженаго (см.

объѣдъ № 1). Когда онъ проваренъ, то сейчасъ же, не давая остыть, смѣшать съ истолченными фисташками и охладить его. Затѣмъ процѣдить черезъ волосяное сито или кисею, или даже протереть, чтобы мороженое было гуще; подкрасить для цвѣта шпинатной эссенціей, вылить въ мороженицу и заморозить до полной готовности, какъ и прочія мороженія. Способъ приготовленія шпинатной эссенціи см. по оглавл.

Объясненія и примѣчанія.

Прибавка фисташекъ. Не слѣдуетъ проваривать лезонъ для мороженаго вмѣстѣ съ фисташками, потому что отъ варки онъ теряетъ вкусъ и цвѣтъ. Для того, чтобы мороженое имѣло хорошій вкусъ фисташекъ, послѣднія нужно смѣшивать съ горячимъ лезономъ, вливая его понемногу въ мелко истолченные фисташки.

Пропорція фисташекъ. На 5 персонъ, т. е. на 1 бутылку молока, нельзя положить менѣе $\frac{1}{2}$ ф. (очищенныхъ) фисташекъ, потому что тогда мороженое будетъ имѣть очень слабый вкусъ.

Нельзя класть не истолченные фисташки въ мороженое. Онъ не дадутъ ему должнаго вкуса. Поэтому, чтобы мельче истолчены фисташки, чтобы слышнѣе ихъ вкусъ въ мороженомъ.

При толченіи въ фисташки прибавляется немного молока для того, чтобы онъ не смазлился, отчего и самое мороженое потомъ получить жирный привкусъ.

Миндаль. При толченіи въ фисташки прибавляется миндаль для приданія мороженому нѣжнаго вкуса и аромата. Чтобы миндаль не заглушалъ вкуса фисташекъ, пропорція его не должна быть слишкомъ велика.

Шпинатная эссенція. Не слѣдуетъ подкрашивать мороженое протертымъ отвареннымъ шпинатомъ, какъ это многіе дѣлаютъ. Пюре изъ варенаго шпината, въ которомъ находится много воды, не можетъ дать хорошаго цвѣта, если положено въ маломъ количествѣ, а положенное въ большой пропорціи—портитъ вкусъ мороженаго, которое тогда уже получаетъ вкусъ шпината. Поэтому нужно приготовить эссенцію

изъ шпината, т. е. выдѣлить изъ него всю воду. Эссенція эта, положенная въ очень маломъ количествѣ, даетъ хорошій веле- ній цвѣтъ, не сообщая мороженому никакого посторонняго привкуса и, кромѣ того, безвредна, потому что не содержитъ въ себѣ ядовитыхъ веществъ. Зимой иногда за неимѣніемъ шпината нельзя приготовить эссенцію, тогда ее можно замѣнить зеленымъ карминомъ-бренгоитъ, который также безвреденъ. Краску эту можно получить въ аптекарскомъ магазинѣ и лучше въ жидкомъ видѣ, а не въ порошокъ.

Объѣдъ № 12.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ съ клецками (съ ньеками).
- 2) Антрекотъ де-бефъ натуральный.
- 3) Самбукъ изъ яблокъ.

Супъ съ клецками.

Количество продуктовъ.

Мяса бедра— $2\frac{1}{2}$ ф.

Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.

Луку—1 шт.

Букесть.

Соли—по вкусу.

Воды—8 глуб. тарелокъ.

Зелени петрушки или укропа.

Для ньекъ.

Масла растоплен.— $\frac{1}{2}$ стакана.

Воды— $\frac{1}{2}$ стакана.

Муки франц.— $\frac{3}{4}$ стакана.

Яиць—3—4 шт.

Мускатнаго орѣха—по вкусу.

Антрекотъ де-бефъ.

Антрекота—3 кости, если отъ мелкой туши, и 2 кости, если отъ крупной.

Картофелю—10 шт.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Бульону для соку— $2\frac{1}{2}$ стак.

Хрѣну—1 корешокъ.

Самбукъ изъ яблокъ.

Яблокъ—5 шт. средн. велич.

Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.

Вѣлковъ—3—4 шт.

Желатину—8 листовъ.

Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{4}$ бут.

Ванили или цедры для аромата.

Супъ съ клецками.

Правила приготовления. Сварить обыкновенный желтый бульонъ и, когда онъ будетъ совсѣмъ готовъ и процѣженъ, то передъ подачей къ столу (прямо въ миску) опустить въ него ньеки, приготовленныя изъ заварного тѣста «пат-а-шу» (см. по оглавл.), отваренныя отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ. Для приданія ньекамъ болѣе красивой формы ихъ не слѣдуетъ прямо спускать съ ложки въ кипятокъ, а нужно раздѣлять при посредствѣ двухъ чайныхъ ложекъ такъ: на одну ложку берется изъ кастрюльки готовое тѣсто, поверхность сравнивается ножомъ въ видѣ горки и тогда уже тѣсто снимается горячей ложкой и опускается въ приготовленный соленый кипятокъ. Готовыя сварившіяся ньеки должны всплыть на поверхность воды. При варкѣ ихъ можно кипятить, но только на легкомъ огнѣ, въ противномъ случаѣ могутъ потерять форму. Для приданія клецкамъ лучшаго вкуса въ готовое тѣсто прибавляется рубленая зелень петрушки или укропа, а кто любитъ—тертый мускатный орѣхъ. Можно также прибавлять натертый острый сыръ (пармезанъ, швейцарскій).

Примѣчаніе о ньекахъ. Для того, чтобы ньеки были нѣжнѣе на вкусъ, самое тѣсто лучше приготовить изъ французской муки; но, конечно, за неимѣніемъ послѣдней, можно брать и обыкновенную муку.

Сорта клецокъ. Кромѣ заварного тѣста, клецки можно готовить изъ манной крупы или прямо изъ рѣснаго тѣста, которое болѣею частью состоитъ изъ желтковъ, растертыхъ съ масломъ, въ которые потомъ прибавляется мука, молоко и вбитые бѣлки. Клецки изъ заварного тѣста вкуснѣе, чѣмъ прочіе сорта.

Манная крупа. вмѣсто муки можно брать манную крупу въ такомъ же количествѣ, но только долѣе держать тѣсто на плитѣ, чтобы крупа проварилась.

Сыръ. Для приданія ньекамъ болѣе пикантнаго вкуса въ тѣсто можно прибавлять сыръ, а вмѣсто воды брать бульонъ, или огуречный разсолъ.

Примѣчаніе. Въ Италіи ньеки подаются самостоятельнымъ блюдомъ какъ у насъ вареники и галушки; ихъ подаютъ съ

различными соусами, а также съ масломъ и съ сухарями, или съ тертымъ сыромъ; готовятъ также фаршированными, въ отварномъ или жареномъ видѣ и проч.

Антрекотъ де-бефъ жареный.

Правила приготовления. Взявъ нѣсколько костей антрекота, срубить съ нихъ верхнія кости (повонки), раздѣять мясо вдоль по костямъ и зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной котлеты. Отбить каждую котлету металлической тилкой, чтобы она во всѣхъ частяхъ имѣла одинаковую толщину, сдѣлать надрѣзы на внутреннихъ сухожиліяхъ, связать голландскими нитками, чтобы сохранили форму и посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой или заманировать въ яйцѣ и сухаряхъ. Затѣмъ, распустивъ на раскаленной сковородѣ кусокъ масла, положить антрекотъ и жарить какъ бифштексъ, только долѣе. Когда антрекотъ зарумянится, то поставить въ духовой шкафъ, гдѣ и дожарить въ открытой посудѣ. Когда по истеченіи 20—30 мин. онъ изжарится, нарѣзать, какъ указано ниже, сложить его на блюдо, посыпать по кости скобленымъ хрѣномъ, огарнировать кругомъ пѣльнымъ, жаренымъ картофелемъ и, обливъ собственнымъ сокомъ, подавать. Такимъ образомъ приготовленный антрекотъ въ среднѣи всегда бываетъ съ кровью, какъ бифштексъ.

Антрекотъ де-бефъ тушеный.

Зачистить и обжарить на плитѣ антрекотъ, какъ сказано выше. Когда антрекотъ зарумянится съ обѣихъ сторонъ, переложить его въ глубокой сотейникъ, или котелокъ, прибавивъ разрѣзанную на части очищенную сырую луковицу, букетъ, душистый перецъ горошкомъ, лавровый листъ и корочку черного хлѣба. Затѣмъ влить туда же бульону, предварительно вскипятить его нѣсколько разъ на той сковородкѣ, на которой жарилось мясо; закрыть сотейникъ плотно крышккой и тушить мясо въ духовомъ шкафу до мягкости, поливая какъ можно чаще собственнымъ его сокомъ. Когда антрекотъ станетъ мягкимъ, вынуть его изъ сотейника и нарѣзать каждую кость нѣ

поперечномъ направленіи, немного наискось, на 4 или 5 частей, въ зависимости отъ ея величины. Нарѣзанный антрекотъ сложить на блюдо, придавъ каждой его кости натуральную форму, и при этомъ такъ, чтобы самыя кости были обращены въ срединѣ, а не къ краю блюда; за этимъ нужно наблюдать для того, чтобы при подачѣ блюда не задѣть рукавомъ костей. Кругомъ антрекота положить картофель, полить немного сокомъ и посыпать по костямъ скобленымъ хрѣномъ. Картофель оттачивается отъ руки чесночкомъ и отдѣльно обжаривается въ сыромъ видѣ, на маслѣ, до полной готовности, или же только слегка обжаривается на маслѣ, а потомъ тушится вмѣстѣ съ мясомъ. Сокъ изъ-подъ антрекота, предварительно процѣдивъ и прокипятивъ, слѣдуетъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Антрекотъ, жареный на рошпорѣ.

Антрекотъ жарится на рошпорѣ точно такъ же, какъ и бифштекъ; соуса и гарниры подаются тѣ же, какъ и къ антрекоту, жареному на сковородѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Антрекотъ — верхняя часть тонкаго края, соотвѣтствующая телячьему карре (котлетная часть), не продается на фунты, какъ прочіе сорта, а по костямъ, которыя рубятся въ межреберномъ направленіи. Каждая такая кость въ невачищенномъ видѣ вѣситъ отъ 1 $\frac{1}{2}$ до 4 ф. (смотря по крупности туши). Если антрекотъ взять отъ мелкой туши, то на каждыя двѣ персоны полагается одна кость, а если отъ крупной, то одна кость считается на три-четыре персоны.

Зачистка антрекота. Антрекотъ (каждая отдѣльная кость) всегда зачищается, какъ и прочее мясо. При этомъ съ него срѣзается не только липній жиръ, но также и часть мяса у окончанія кости; образуются также и края, чтобы получилась правильная форма отбивной котлеты. Всѣ оставшіяся обрѣзки мяса, послѣ зачистки антрекота, можно употребить на другой день для какого-либо кислаго заправочнаго супа, щей,

борща и для рубленыхъ блюдъ. При зачисткѣ антрекота нужно всѣ жилы, лежащія какъ на поверхности, такъ и въ срединѣ мышцъ, надрѣзать ножомъ; въ противномъ случаѣ при жареніи мясо стянется, и оно будетъ имѣть некрасивый съезженный видъ и кромѣ того будетъ твердо на вкусъ. Антрекотъ всегда должно подавать съ костью, какъ и телячьи отбивныя котлеты.

Отбиваніе антрекота. Каждая часть антрекота (котлета) отбивается отдѣльно металлической тяжкой не только для приданія красивой формы, но и для того, чтобы котлета во всѣхъ своихъ частяхъ имѣла одинаковую толщину. Не слѣдуетъ отбивать очень тонко: отъ этого при жареніи антрекотъ высыхаетъ, теряетъ сочность и становится сухимъ.

Значеніе вѣса мяса для жаренія. Если кость антрекота въ зачищенномъ видѣ вѣситъ около 1 ф., то ее можно изжарить сначала на плитѣ, а послѣ въ духовомъ шкафу до полной готовности и сейчасъ же подавать. Если же кость вѣситъ болѣе 1 ф., а именно 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. и болѣе, то слѣдуетъ обжарить ее на плитѣ, чтобы зарумянилась, а потомъ жарить въ духовомъ шкафу, или тушить въ соусѣ отъ $\frac{3}{4}$ до часу и болѣе, въ зависимости отъ величины куска. Въ противномъ случаѣ, т. е. если только изжарить на плитѣ и не ставить въ печку, антрекотъ будетъ внутри совсѣмъ сырой.

Названіе антрекота. Различныя названія, которыя носить антрекотъ, зависятъ отъ названія подаваемыхъ къ нему соусовъ и гарнировъ; такъ, напримѣръ: а-ля-рюссеъ, а-ля-бордлезъ и проч., а самая зачистка и способы приготовленія остаются всегда тѣ же. Панированный антрекотъ можно только жарить, а не тушить, такъ-какъ панировка отмокнетъ и на жаркомъ не будетъ румяной корочки, которая придаетъ ему красивый видъ.

Самбукъ изъ яблокъ.

Правила приготовленія. Обычь антоновскіе или какія-нибудь другія яблоки и, не очищая отъ кожицы, надрѣзать каждое крестъ-на-крестъ, сложить въ сотейникъ, прибавить туда же немного холодной воды (1 столовую ложку) и поставить въ духовой шкафъ испечься. Когда яблоки будутъ мяг-

кипи, протереть ихъ черезъ сито. Полученное пюре сложить въ кастрюлю, поставить послѣднюю на ледъ и начать взбивать пюре лопаточкой или вѣнчикомъ, прибавляя постепенно по одному бѣлку. Взбивъ пюре съ бѣлками до такой степени, чтобы оно сдѣлалось пышнымъ и бѣлымъ, прибавить въ него мелкаго сахару, продолжая взбивать. Затѣмъ, отмочивъ въ холодной водѣ желатинъ, распустить его въ 3 столовыхъ ложкахъ кипятку, и когда немного остынетъ, то вынуть кастрюлю съ самбукомъ изъ льда. Послѣ этого процѣдить въ нее черезъ воронку желатинъ, продолжая въ это время взбивать самбукъ; прибавить густыхъ взбитыхъ сливокъ, размѣшать все осторожно сверху внизъ, выложить въ форму, смоченную холодной водой, поставить на холодъ и застудить. Когда самбукъ хорошо застынетъ, то выложить его изъ формы на блюдо, опустивъ предварительно форму на полъ-минуты въ кипятокъ.

Объясненія и примѣчанія.

Яблоки. Въ виду того, что яблоки для самбука должно протирать, ихъ можно передъ печеніемъ не очищать отъ кожицы.

Сорта яблокъ. Сорта яблокъ безразличны, т. е. не имѣютъ такого значенія, какъ для другихъ сладкихъ блюдъ, напр., компота, шарлота и проч., гдѣ яблоки должны сохранить цѣльный видъ или ту форму, которая имъ дана.

Надрѣзъ яблокъ. Яблоки надрѣзаются крестъ-накрестъ для того, чтобы быстрее и равномернѣе пропеклись.

Вода. Вода поднимается на дно сотейника, чтобы дно было влажно и яблоки не пригорали къ нему.

Посуда для яблокъ. Слѣдуетъ брать подъ яблоки мѣдный сотейникъ или за неимѣніемъ послѣдняго эмалированную или каменную посуду, но только не желѣзную сковороду, отъ которой яблоки чернѣютъ и получаютъ привкусъ желѣза.

Взбиваніе. Самбукъ слѣдуетъ взбивать на холоду, потому что тепле пюре и теплые бѣлки не могутъ быть хорошо взбиты. Пюре слѣдуетъ взбивать вмѣстѣ съ бѣлками для того, чтобы оно само по себѣ сдѣлалось пышнымъ. Если же бѣлки взбить

отдѣльно и потомъ ввести въ пюре, то бѣлки не выдержатъ тяжести пюре и опадутъ.

Сахаръ. Никогда не слѣдуетъ класть сахаръ въ пюре до тѣхъ поръ, пока оно не взбито съ бѣлками, потому что отъ сахара пюре становится тяжелымъ и плохо взбивается.

Желатинъ. Такъ какъ самбукъ представляетъ изъ себя густую непрозрачную массу, то желатинъ для него не отягивается (не очищается) бѣлками, какъ для желе, которое должно быть прозрачно. Для того, чтобы въ готовомъ самбукѣ не попадались кусочки застывшаго желатина, слѣдуетъ: 1) вливать теплый, а не остывшій желатинъ, 2) лить желатинъ черезъ сито тонкою ровною струею, 3) во время вливанія желатина все время взбивать самбукъ вѣнчикомъ и 4) во время вливанія желатина вынуть кастрюлю съ самбукомъ изъ льда.

Взбитыя сливки. Взбитыя сливки кладутся въ самбукъ послѣдними, т. е. послѣ введенія желатина, и прибавляются для пышности и нѣжнаго вкуса. Сливки должны быть очень хорошо взбиты въ видѣ густой массы, безъ отдѣленія жидкости. Плохо взбитыя сливки лучше не класть совсѣмъ, потому что самбукъ станетъ жидкимъ и опадетъ. Но можно приготовить самбукъ безъ сливокъ; тогда, конечно, онъ не будетъ имѣть той пышности и нѣжности вкуса.

Цедра и ваниль. По желанію, въ самбукъ для аромата можно прибавлять натертую на теркѣ лимонную цедру или немного толченой ванили.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ можно дѣлать самбукъ изъ различныхъ ягодъ, пюре, сироповъ и чернослива.

Другой способъ приготовленія самбука. Какъ указано выше, испечь и протереть яблоки. Изъ того же количества сахара и бѣжковъ приготовить заварную меренгу (см. по оглавл.) и, положивъ яблочное пюре въ кастрюлю, начать взбивать его вѣнчикомъ, прибавляя постепенно остывшую меренгу. Когда масса побѣлѣетъ и увеличится въ объемѣ, прибавить желатинъ и дальше поступать, какъ сказано выше.

Вместо яблокъ можно брать ягодное пюре, или пюре изъ чернослива, сушеныхъ абрикосовъ и проч. (см. варка сухихъ фруктовъ).

Обѣдъ № 13.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Зеленая щи изъ крапивы.
- 2) Фаршированная грудинка.
- 3) Шарлотъ изъ яблокъ.

Зеленая щи изъ крапивы.

Количество продуктовъ.

Мяса— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Крапивы— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Щавель— $\frac{3}{4}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Муки—2 стол. ложки.
 Сметаны— $\frac{3}{8}$ или $\frac{1}{2}$ ф.
 Яицъ 5 шт.
 Сосисокъ—5 шт.
 Луку—1 шт.
 Соли—по вкусу.
 Воды—8 тарелокъ.

Фаршированная грудинка.

Грудинка телячья—цѣльная
средней величины.

Зеленая щи изъ молодой крапивы.

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый (безъ кореньевъ) бульонъ изъ мяса 2-го сорта: срединны грудины или чельшка. Пока бульонъ варится, приготовить зелень такимъ образомъ: взявъ молодой крапивы, перебрать ее, промыть хорошенько, обланжирить (опарить) кипяткомъ, дать разъ векинуть, потомъ откинуть на сито, облить холодной водой, досуха отжать и мелко изрубить. Затѣмъ нашинковать одну небольшую луковницу и спассеровать ее на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лукъ немного прожарится, положить туда же,

Ливеру телячьяго—1 шт.
 Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
 Картофелю 10 шт.
 Масла— $\frac{3}{8}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Холодной пассеровки—1 чайн. л.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Яблокъ—5 шт.
 Бѣл. хлѣбъ—2 булки по 5 к.
 Масла сливочнаго— $\frac{5}{8}$ ф.
 Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
 Желтковъ—2 шт.
 Молока— $\frac{3}{4}$ стакана.
 Варенья—1 стак.

въ сотейникъ, рубленую крапиву и спассеровать ее до мягкости, почаще мѣшая лопаточкой. Спассеровавъ хорошо крапиву, прибавить къ ней рубленый щавель, который предварительно слѣдуетъ хорошенько перебрать и промыть. Положивъ щавель въ крапиву, прибавить кусочекъ масла, закрыть сотейникъ крышкой и составить на край плиты. Черезъ 10—12 мин., когда щавель утунится и будетъ мягкій, заправить зелень приготовленной отдѣльно горячей бѣлой пассеровкой. Заправить зелень пассеровкой, прибавить въ нее для вкуса сокъ изъ корешковъ щавеля. Для получения этого сока корешки отъ щавеля слѣдуетъ тщательно промыть, потомъ прибавить къ нимъ кусочекъ масла, 1 суповую ложку бульона, утунить до мягкости, а затѣмъ протереть (См. зеленая щи по оглавл.). Когда бульонъ сварится, процѣдить его черезъ сито, развести имъ приготовленную зелень и опустить туда же, въ щи, вареное мясо, предварительно обмывъ его въ теплой водѣ и нарязавъ порционными кусками. Полученныя такимъ образомъ щи заправить сметаной, векипятить нѣсколько разъ, положить обжаренныя, нарязанныя сосиски и подавать къ столу, опустивъ въ миску со щами и фаршированныя яйца. Въмѣсто сосисокъ можно положить въ щи вареныя ушики, приготовленныя съ фаршемъ изъ свиного мяса.

Объясненія и примѣчанія.

Крапива. Передъ приготовленіемъ крапива предварительно обланжиривается для того, чтобы удалить присущій ей горькій вкусъ.

Крапиву для щей можно употреблять только пока она еще молодая; старая же крапива очень горька, и приготовленныя изъ нея щи имѣютъ плохой вкусъ. Зимомъ какъ крапиву, такъ и щавель можно брать въ сушеномъ видѣ, тогда нужно предварительно намочить въ холодной водѣ, потомъ отварить какъ шпинатъ и дальше поступать какъ указано.

Щавель. Въ щи изъ крапивы прибавляется щавель для приданія немного кислотоваго вкуса, потому что крапива сама по себѣ имѣетъ прѣсный вкусъ.

Щавелю слѣдуетъ брать вдвое меньше крапивы; въ противномъ случаѣ вкусъ щавеля заглушитъ вкусъ крапивы.

Заправка щей. Выбсто одной сметаны щи из крапивы можно заправлять лезономъ изъ желтковъ и сметаны (на $\frac{1}{2}$ ф. сметаны 2 желтка). Въ послѣднемъ случаѣ, конечно, желтки со сметаной слѣдуетъ прогрѣть до горячаго состоянія и тогда уже влить въ щи.

Если щи заправляются не одной сметаной, а лезономъ, то послѣ введенія послѣдняго въ щи ихъ не слѣдуетъ кипятить, потому что желтки свернутся.

Фаршированная телячья грудинка.

Взявъ цѣльную половину телячьей грудинки (правую или лѣвую) отдѣлить острымъ ножомъ мякоть отъ реберъ, по направлению къ хрящикамъ, которыми они оканчиваются. Въ этомъ конечномъ мѣстѣ мясо не отрѣзается, вслѣдствіе чего получается какъ бы мѣшокъ, одна половина котораго состоитъ изъ оголенныхъ реберъ, а другая изъ мясного пласта. Средину между этими сторонами наполнить заранѣе приготовленнымъ фаршемъ изъ ливера и пришить голландскими нитками мясо къ каждому ребру такъ, чтобы нигдѣ не оставалось отверстія; затѣмъ посолить грудинку и положить на противень костями внизъ, полить распущеннымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ. Когда грудинка зарумянится съ обѣихъ сторонъ, прибавить на противень бульону и почаще поливать ее этимъ сокомъ. Выбствъ съ грудинкой на одномъ противнѣ можно зажарить и картофель, который подается на гарниръ. Когда грудинка изжарится, снять съ нея нитки, разрѣзать на порціи вдоль по костямъ и сложить куски на блюдо въ такомъ порядкѣ, чтобы придать ту же форму, какую грудинка имѣла до нарѣзки. Обложивъ жаркое жаренымъ картофелемъ, полить немного собственнымъ сокомъ, который также подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Правила приготовленія фарша.

Фаршъ, которымъ наполняется грудинка, вполне зависитъ отъ желанія и вкуса хозяйки. Можно фаршировать грудинку пащтетнымъ фаршемъ, т. е. гратеномъ (см. отд. холодныхъ за-

кусокъ), фаршемъ годиво (см. по оглавл.), бѣлымъ хлѣбомъ, какъ цыплята по-польски, (см. по оглавл.), разсыпчатымъ рисомъ, телячьимъ ливеромъ и проч. Въ настоящей статьѣ помѣщаемъ способъ приготовленія фарша изъ ливера.

Взявъ телячій ливеръ, т. е. легкія и сердце, вымочить его въ холодной водѣ, почаще переменяя послѣднюю. Когда ливеръ хорошо вымоченъ, то обланжирить его 2 или 3 раза въ кипяткѣ, т. е., залитъ ливеръ кипяткомъ, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, слить кипятокъ прочь, опять залить ливеръ кипяткомъ, дать вскипѣть вторично и такъ сдѣлать 2—3 раза. Послѣ того промыть ливеръ въ чистой водѣ и мелко изрубить или смолоть въ машинкѣ. Затѣмъ нашинковать потоньше одну большую луковичу и спассеровать ее на маслѣ въ сотейникѣ. Какъ только лукъ начнетъ румяниться, положить туда же изрубленный ливеръ и спассеровать его на маслѣ до такой степени, чтобы изъ красноватаго перешелъ въ коричневый цвѣтъ и потерялъ сырой вкусъ.

Когда ливеръ хорошо прожарится, то положить въ него пюре томатовъ-консервовъ и прожарить его немного съ пюре. Послѣ прибавить въ ливеръ по вкусу соли, перцу и нѣсколько ложекъ фюме. За неизмѣнимъ послѣдняго можно прибавить въ фаршъ обыкновеннаго бульона. Въ этомъ случаѣ предварительно въ фаршъ слѣдуетъ положить 1 чайную ложку холодной пассеровки (лука, смѣшанная съ кускомъ масла) и послѣ прибавки бульона еще немного прожарить фаршъ, чтобы бульонъ высадился. Приготовивъ указаннымъ образомъ фаршъ, дать ему остыть и тогда уже фаршировать имъ грудинку.

Объясненія и примѣчанія.

Телячья грудинка. Телячья грудинка такъ же, какъ и грудинка быка, разубаеся въ мясныхъ лавкахъ на двѣ равныя половины (правую и лѣвую) въ продольномъ направленіи. Для фаршировки всегда берется одна какая либо вся сторона, правая или лѣвая.

Для фаршировки необходимо брать всю *половину* грудинки цѣльнымъ, а не разубить ее на части, потому что въ послѣд-

ПРАКТ. ОСНОВЫ КУЛИН. ИСКУССТВА. 17

немъ случаѣ ей нельзя будетъ придать требуемую для фаршировки форму сакъ-воляка.

Если взять грудинку отъ плохо отпоееннаго телка, то для приданія ей лучшаго вкуса и бѣлизны ее можно поддержать нѣсколько часовъ до приготовления въ цѣльномъ или снятомъ молокѣ.

При покупкѣ грудинки слѣдуетъ обращать вниманіе на то, чтобы она не была надута воздухомъ, потому что *надутая* грудинка послѣ жаренія обыкновенно получаетъ очень некрасивый видъ.

Надутую воздухомъ грудинку и вообще телятину можно узнать по особому хрусту, который слышнеть подъ пальцами.

Ливеръ для фаршировки лучше брать телячій, а не говяжій, потому что первый на вкусъ гораздо нѣжнѣе второго.

Передъ приготовленіемъ ливеръ слѣдуетъ вымочить въ водѣ для того, чтобы удалить изъ него излишекъ крови.

При вымачиваніи воду нужно перемѣнять какъ можно чаще и вымачивать до тѣхъ поръ, пока вода будетъ совершенно чистой, т. е. не будетъ имѣть кровавистаго цвѣта.

Ливеръ цѣликомъ обыкновенно состоитъ изъ легкихъ, сердца, печени, селезенки и горла. Печенка телячья обыкновенно отрѣзается еще въ лавкахъ и продается отдѣльно; весь же остальной ливеръ продается цѣликомъ, а не по фунтамъ.

Для фаршировки обыкновенно употребляются только легкія и сердце, селезенка же и горло не употребляются совсѣмъ.

Обланжириваніе. Для того, чтобы ливеръ имѣлъ хорошій вкусъ и бѣлый цвѣтъ, его необходимо обланжирить нѣсколько разъ въ кипяткѣ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда послѣ вымачиванія его не обланжириваютъ, а прямо варятъ, заливъ холодной водой, ливеръ теряетъ свой вкусъ, потому что вываривается и, кромѣ того, получаетъ некрасивый темный цвѣтъ, отчего потомъ и самый фаршъ, приготовленный изъ такого ливера, бываетъ невкусенъ и имѣетъ черный (угольный) цвѣтъ.

Послѣ обланжириванія ливеръ слѣдуетъ тщательно промыть въ холодной водѣ для того, чтобы на немъ не осталось накипи, которая получается при обланжириваніи въ большомъ количествѣ.

Несмотря на то, что при обланжириваніи ливеръ до нѣкоторой степени сваривается на поверхности, въ срединѣ онъ все же остается сырымъ. Поэтому послѣ обланжириванія, когда ливеръ уже изрубленъ, его необходимо прожарить на маслѣ до полной готовности и тогда уже фаршировать имъ грудинку.

Пюре томатовъ. Пюре томатовъ (консервы) прибавляется въ фаршъ для приданія ему лучшаго вкуса и красиваго цвѣта. Прибавка томатовъ, конечно, не обязательна, а вполне зависить отъ вкуса.

Фюме или бульонъ. Фюме или бульонъ прибавляется въ фаршъ для приданія ему сочности.

Холодная пассеровка. Въ тѣхъ случаяхъ, когда вмѣсто фюме берется бульонъ, въ фаршъ прибавляется холодная пассеровка для приданія связи, чтобы потомъ, при разрубкѣ готовой изжаренной грудинки, онъ не высыпался изъ мяса. Если имѣется фюме, то пассеровка не прибавляется, потому что фюме само имѣетъ много клейкости, которая и связываетъ фаршъ. Иногда для связи фарша прибавляютъ въ него сырыя яйца, но отъ этого фаршъ дѣлается твердымъ. Вмѣсто холодной пассеровки и бульона для сочности и для связи, ливеръ можно направлять отдѣльно приготовленнымъ соусомъ бешемелемъ или томатнымъ.

Зашиваніе. Для того, чтобы фаршъ не высыпался вонъ, грудинку необходимо тщательно зашить.

Для зашиванія нужно брать очень толстыя нитки или лучше всего тонкую веревочку, потому что тонкія нитки легко обрываются и ихъ очень трудно вынимать изъ жаренаго мяса.

Не слѣдуетъ очень плотно набивать грудинку фаршемъ, потому что при жареніи все равно она разорвется въ зашитомъ мѣстѣ и фаршъ выпадетъ вонъ.

Прибавка рису и яицъ. Въ фаршъ изъ ливера можно прибавлять также вареный рассыпчатый рисъ и варенныя рубленныя яйца.

Примѣчаніе о бараньей грудинкѣ. Баранья грудинка фаршируется такъ же, какъ и телячья, но большею частью рассыпчатой гречневою кашей, и называется обыкновенно это блюдо *«бараній бокъ съ кашей»*. Иногда для этого блюда кости

и пленки выдѣляются совѣтъмъ, и тогда грудинка представляет собою мясной пластъ, на который накладывается каша и все свертывается въ формѣ рулета.

Примѣчаніе о вареной грудинкѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Грудинки—5 костей.

Рису раземпчатаго— $\frac{1}{2}$ ф.

Соусу сюпремъ—какъ для отварной курицы.

Правила приготовления. Взявъ нужное количество телячьей грудинки, обмыть ее и сварить, какъ бефъ-бульи (см. объѣд № 8). Когда грудинка станетъ мягкой, вынуть и опустить ее минутъ на 5 въ холодную соленую воду, а затѣмъ положить подъ прессъ. Когда остынетъ, то нарѣзать вдоль по костямъ, залить соусомъ-сюпремъ и разогрѣть на пару. Затѣмъ переложить на блюдо въ томъ видѣ, какой грудинка имѣла до нарѣзки, полить ее густымъ соусомъ и обложить кругомъ раземпчатымъ рисомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка. Грудинка сохранить лучше свой вкусъ въ томъ случаѣ, если ее варить паромъ, не кипятя. Если взята часть грудинки, т. е. одна или двѣ кости, то можно варить ее въ горячей водѣ, а если взята цѣлая половина, то заливается холодной водой, какъ и большой кусокъ бефъ-бульи.

Холодная вода. Послѣ варки грудинка опускается въ холодную соленую воду, чтобы сохранила свой цвѣтъ и не потемнѣла.

Прессъ. Подъ прессъ кладутъ грудинку для того, чтобы кости выпрямились и чтобы ее было удобнѣе рѣзать на порціи. Въ противномъ же случаѣ получается некрасивый видъ и при разрѣзаніи мясо отскачетъ отъ реберъ.

Разогрѣваніе въ соусѣ. При разогрѣваніи въ соусѣ грудинка получаетъ его вкусъ. Во время разогрѣванія соусъ не долженъ кипѣть, иначе свернется, такъ какъ заправленъ лезономъ.

Примѣчаніе о жареной натуральной грудинкѣ. Грудинку можно жарить не фаршированной, въ духовомъ шкафу какъ ростбифъ, или же разрубить вдоль по косточкамъ, запанировать каждую косточку въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на маслѣ, какъ отбивныя телячьи котлеты или во фритюрѣ, какъ жарить рыбу. Соуса и гарниры подаются по желанію; гарниры большею частью изъ овощей или зелени, а соуса темные (томатъ, сметанный и пр.).

Шарлотъ изъ яблокъ.

Правила приготовления. Съ двухъ четвертыхъ французскихъ булокъ (по 5 коп.) срѣзать корку. Затѣмъ взять шарлотную форму или за неимѣніемъ послѣдней ту кастрюлю, въ которой шарлотъ будетъ запекаться, измѣрить щепочкой ее высоту и по этой мѣркѣ разрѣзать булки на тонкіе, длинные ломтики, шириною каждый въ два пальца. Ломтики эти должны быть приготовлены въ такомъ количествѣ, чтобы ими можно было выложить кругомъ всю форму по стѣнкамъ и притомъ такъ, чтобы при выкладываніи эти ломтики стояли не только рядомъ, а даже находили слегка одинъ на другой. Для дна и верха формы тоже слѣдуетъ нарѣзать ломтики, но только въ видѣ маленькихъ треугольниковъ, а для самаго центра—дѣла формы—нужно вырѣзать изъ булки маленькой круглой широкой выемкой или отъ руки кружокъ. Оставшіеся отъ булки обрѣзки нарѣзать греночками, въ видѣ мелкихъ кубиковъ, которые облить распущеннымъ сливочнымъ масломъ и подсушить въ духовомъ шкафу до золотистаго цвѣта. Приготовивъ такимъ образомъ бѣлый хлѣбъ, взять 5 штукъ твердыхъ ср. вел. яблокъ, очистить отъ кожицы и нарѣзать тонкими, длинными палочками. Затѣмъ, распустивъ въ сотейникѣ $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла и положивъ въ него яблоки, посыпанные мелкимъ сахаромъ, вспыснуть ихъ ромомъ, поставить сотейникъ на плиту и припустить яблоки до мягкости, не закрывая крышкой. Когда яблоки будутъ готовы, то поставить ихъ на столъ и положить въ нихъ поджаренные мелкіе греночки, приготовленные изъ обрѣзковъ (на 5 яблокъ 3 столовыхъ ложки гренковъ) и дать яблокамъ остыть. Затѣмъ густо смазать шарло-

ную форму сливочнымъ масломъ и на дно формы положить кружокъ промасленной восковой бумаги. Послѣ того обмакнуть каждый длинный ломтикъ бѣлаго хлѣба въ растопленное сливочное масло и выложить этими ломтиками стѣнки формы. При укладываніи края каждаго ломтика нужно смазать желткомъ, разведеннымъ молокомъ, чтобы они склеились другъ съ другомъ. Кромѣ того, ломтики нужно слегка накладывать другъ на друга. Когда стѣнки формы будутъ выложены, то точно такъ же положить и дно треугольными ломтиками, а на средину дна положить вырѣзанный изъ бѣлага хлѣба кружокъ. Выложить такимъ образомъ всю форму хлѣбомъ, наполнить средину доверху яблоками, верхъ опять закрыть треугольными ломтиками, которые покрыть еще сверху корками и поставить шарлотъ печься въ горячій духовой шкафъ. Когда шарлотъ испечется, то стѣнки должны зарумянятся и шарлотъ долженъ свободно отставать отъ краевъ формы. Снявъ сверху корки, выложить шарлотъ изъ формы на блюдо, снять бумагу и полить его какимъ-либо разогрѣтымъ сиропомъ изъ-подъ варенья, который слѣдуетъ разбавить кипяткомъ. Кромѣ того, сиропъ подать отдѣльно въ соусникъ.

Объясненія и примѣчанія.

Бѣлый хлѣбъ. Для шарлота слѣдуетъ брать черствый, а не мягкій бѣлый хлѣбъ, потому что мягкій хлѣбъ плохо рѣжется и весьма трудно придать ему какую-либо форму. Нужно брать или французскую булку или польскій, а не ситный хлѣбъ, потому что послѣдній всегда имѣетъ кислотный привкусъ.

Нарѣзка хлѣба. Не слѣдуетъ нарѣзать очень узкіе ломтики, чтобы готовый шарлотъ не развалился.

Сливочное масло. Какъ для припусканія яблокъ, такъ и для смазки формы необходимо брать сливочное, а не столовое масло, потому что соленое масло портитъ вкусъ яблокъ, а сливочное, наоборотъ, придаетъ имъ пріятный, вѣрный вкусъ.

Сортъ яблокъ. Для шарлота совѣтуемъ брать крупкіе сорта яблокъ, потому что мягкіе сорта быстро разваливаются и теряютъ форму.

Припусканіе яблокъ. Поставивъ яблоки на плиту, ихъ слѣдуетъ слегка помѣшивать лопаточкой или лучше всего встряхивать сотейникъ, чтобы они не пригорали ко дну. Какъ только яблоки сдѣлаются мягкими, ихъ слѣдуетъ тотчасъ же снять съ плиты; въ противномъ случаѣ они разварятся, потеряютъ форму и обратятся въ кашу.

Греночки. Гренки изъ бѣлага хлѣба прибавляются въ яблоки для того, чтобы они впитывали изъ себя тотъ сокъ, который даютъ яблоки. Если же наполнить форму одними яблоками безъ прибавки гренковъ, то вышедшій изъ яблокъ сокъ слишкомъ размочитъ хлѣбъ, и шарлотъ можетъ развалиться.

Укладываніе яблокъ и хлѣба въ форму. Яблоки нужно накладывать въ форму довольно плотно для того, чтобы ломтики булки, которыми выложены стѣнки формы, не отставали отъ стѣнокъ. Для того, чтобы ломтики булки лучше прилепливались другъ къ другу, ихъ необходимо смазать желткомъ, но только не съ наружной, а съ внутренней стороны, т. е. съ той, которая не прилегаетъ къ стѣнкамъ формы.

Верхъ шарлота закрывается при печеніи корками для того, чтобы края и верхъ имѣли только золотистый, а не темный цвѣтъ.

Черный хлѣбъ. Шарлотъ этотъ такимъ же способомъ можно приготовить изъ чернаго, ржаного, но только тоже черстваго хлѣба.

Обѣдъ № 14.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ томатовъ. Пирожки, жареные во фритюрѣ.
- 2) Мясо по-гусарски.
- 3) Трубочки со взбитыми сливками.

Супъ-пюре изъ томатовъ.

Мяса—кости и жилы огъ жарк.	Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
Томату— $\frac{1}{2}$ ф.	Желтковъ—2 шт.
Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.	Сливковъ ордин.— $\frac{1}{2}$ бут.
Луку—1 шт.	Букетъ.
Муки французской— $\frac{1}{4}$ ф.	Соли—по вкусу.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.	Воды холодной—8 глуб. тарелокъ.

Пирожки жареные во фритюрѣ.

Для тѣста.

Муки—1 ф.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Желтковъ—3 шт.
 Молока— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Воды— $\frac{1}{2}$ полстакана.
 Соли, сахару—по 1 ложкѣ.
 Дрожжей—на 2—3 коп.

Для фарша.

Моркови— $1\frac{1}{2}$ —2 ф.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Яиць—5 шт.

Мясо по-гусарски.

Мясо, если вырѣзка, то $2\frac{1}{2}$ ф.,
 а если себѣкъ, огузокъ или
 толстый филей, то $3\frac{1}{2}$ ф.

Масла для жаренія— $\frac{3}{8}$ ф.
 Сухарей изъ чернаго хлѣба—
 $1\frac{1}{2}$ стакана.

Луку—1—2 шт.
 Грибовъ— $\frac{1}{2}$ ф. (консервы).
 Бульону или фюме—для со-
 ности фарша.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
 Картофелю—10 шт.
 Ржаного тѣста—2— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Соли, перцу
 Зелени, петрушки } по вкусу.

Трубочки со сливками.

Муки французской—1 стаканъ.
 Сахару—1 стаканъ.
 Яиць—1 стак. (6—7 шт.).
 Масла— $\frac{3}{4}$ стак. растопл.
 Ванили—1 кусокъ.
 Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ бут.
 Сахару въ сливки— $\frac{1}{4}$ ф.

Супъ-пюре изъ томатовъ (консервовъ).

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый бульонъ изъ костей и обрѣзковъ, оставшихся послѣ зачистки мяса для жаркого. Пока бульонъ варится, взять коренья (всѣ сорта), очистить ихъ, мелко нашинковать и пассеровать на сотейникѣ на отколерованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта. Затѣмъ прибавить пюре томатовъ-консервовъ и продолжать пассеровать, пока коренья не станутъ совершенно мягкими, а пюре получить темно-красный цвѣтъ; тогда прибавить немного масла, французской муки и еще прожарить; за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда развести готовымъ процеженнымъ бульономъ. Затѣмъ поставить супъ на плиту, дать ему вскипеть нѣсколько разъ, пока супъ немного загустѣетъ; снявъ потомъ съ супа плавающее на поверхности его масло и процедивъ черезъ сито,

кисею или рѣдкую салфетку, поставить его на парь, заправить лезономъ, а передъ подачей на столъ заправить сливочнымъ масломъ и прибавить по вкусу кайенскаго перцу.

Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоровъ.

Зрѣлые помидоры или томаты обмыть, разрѣзать каждый изъ нихъ пополамъ, удалить сѣмена, если они имѣютъ горькій вкусъ, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и припустить въ собственномъ соку до мягкости на краю плиты; тогда прибавить къ нимъ поджаренные коренья, горячую пассеровку и развести бульономъ. Дальше поступать такъ, какъ сказано выше.

Объясненія и примѣчанія.

Свѣжіе помидоры, какъ и прочія овощи, содержатъ въ себѣ много воды, а потому для получения пюре ихъ нужно тушить въ собственномъ соку, а не отваривать въ водѣ. Передъ соединеніемъ съ бульономъ пюре необходимо прожарить на маслѣ, чтобы оно не имѣло вкуса сырости и чтобы вся вода, оставшаяся въ пюре послѣ приусканія, выпарилась.

Мука. Въ виду того, что пюре томатовъ прожаривается на маслѣ, можно не дѣлать отдѣльно горячую пассеровку, а прямо прожарить муку съ томатами вмѣстѣ. Готовность спассерованнаго пюре узнается по тому, что оно получаетъ темно-красный цвѣтъ, а масло, на которомъ оно пассеруется, начинаетъ отдѣляться отъ него.

Кипяченіе. Послѣ соединенія пюре съ бульономъ супъ должно вскипятить нѣсколько разъ, чтобы загустѣлъ и получилъ вкусъ томатовъ.

Процѣживаніе. Послѣ кипяченія супъ процеживаютъ для того, чтобы удалить коренья, съ которыми пассеровалось пюре.

Кайенскій перецъ кладется въ самомъ незначительномъ количествѣ передъ подачей къ столу.

Пирожки изъ кислаго тѣста.

Правила приготовления. Приготовить густое кислое тѣсто русское или бріонное. Фаршъ приготовить изъ моркови, смѣ-

шать его съ изрубленными яйцами. Когда тѣсто и фаршъ будутъ готовы, то тѣсто раскатать довольно тонко (около $\frac{1}{2}$ пальца толщины), вырѣзать круглой выемкой кружки, положить на каждый ложку фарша и защищать хорошенько края, придавъ форму шарика или же продолговатую форму. Дать пирожкамъ подняться на столѣ ($\frac{1}{4}$ часа), а потомъ жарить ихъ въ отколерованномъ фритюрѣ, какъ и блинчатые пирожки, соблюдая всѣ правила, относящіяся къ жаренію во фритюрѣ.

Примѣчаніе. Чтобы пирожки не раскрывались во время жаренія, отчего, конечно, потеряютъ форму, края нужно очень хорошо защищать.

Правила приготовления фарша. Очистить отъ кожицы морковь или коротель, нарѣзать ее мелкими кусочками и обжарить въ кипяткѣ. Затѣмъ затушить до мягкости въ собственномъ соку, какъ и всѣ прочіе овощи и коренья. Когда морковь будетъ мягкой, то мелко изрубить ее, а также изрубить отдѣльно лукъ, спассеровать его на маслѣ въ сотейникѣ и, когда начнетъ румяниться, положить туда же морковь, прибавить масла и бульону и припустить немного.

Этотъ фаршъ употребляется для начинки въ пирожки и кулебяку; къ нему можно также прибавлять рубленныя вареныя яйца.

Примѣчаніе. Фарши изъ рѣпы и брюквы готовятся точно такимъ же способомъ. Если пирожки жарить во фритюрѣ, то въ тѣсто можно положить на $\frac{1}{8}$ мѣнѣ масла, чѣмъ тогда, когда ихъ пекутъ на листѣ въ печкѣ.

Мясо по гусарски или гусарская печень.

Правила приготовления. Зачистивъ мясо, отбить его, придать правильную форму, связать голландской ниткой и посолить. Отколеровавъ въ сотейникѣ масло, положить въ него мясо и обжарить сначала на плитѣ. Затѣмъ, сливъ лишнее масло, прибавить въ сотейникъ бульону, поставить въ духовой шкафъ и обжарить настолько, чтобы при разрѣзываніи изъ него вытекалъ красноватый сокъ; тогда вынуть мясо изъ печи, нарѣзать поперекъ волоконъ тонкими длинными ломтиками, промазать каждый изъ нихъ фаршемъ и уложить всѣ куски

мяса въ томъ порядкѣ, въ какомъ они были до фаршированія. Затѣмъ раскатать кислое ржаное тѣсто толщиной около пальца, придавъ ему ту форму, которую обыкновенно придаютъ раскатываемому тѣсту для пироговъ. Смазавъ листъ масломъ, положить на него раскатанное тѣсто, а на него нафаршированное мясо, закрыть послѣднее со всѣхъ сторонъ тѣстомъ и защищать, какъ пирогъ. Смочивъ тѣсто сверху холодной водой, поставить жаркое въ горячій духовой шкафъ минутой на 40. Когда тѣсто пропечется и жаркое хорошо прожарится, то переложить на блюдо и надрѣзать тѣсто такъ, чтобы наверху образовалась крышка. Такимъ образомъ тѣсто получаетъ видъ коробки съ крышкой, а мясо помѣщается внутри этой коробки. Снявъ эту верхнюю часть тѣста, полить мясо сметаннымъ соусомъ, приготовленнымъ на сокѣ отъ жаркого, посыпать его зеленою петрушкой, накрыть снова крышкой, т. е. снятьмъ тѣстомъ, и огарнировать кругомъ цѣльнымъ жаренымъ картофелемъ. Оставшійся соусъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Фаршъ готовится слѣдующимъ образомъ: взять черствый черный хлѣбъ, натереть его на теркѣ и порубить ножомъ или приготовить сухари изъ чернаго хлѣба, размять ихъ скалкой и просѣять. Нашинковать тонко луковицу, спассеровать въ сотейникѣ на маслѣ; когда зарумянится, всыпать туда тертый хлѣбъ и прожарить вмѣстѣ съ лукомъ. Послѣ этого прибавить къ фаршу шинкованные, приуценные шампиньоны или бѣлые грибы-консервы, заправить фаршъ сметаной, положить по вкусу соли и перцу, прибавить фоме или бульону въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ былъ сочный. Можно прибавить для большей остроты тертаго сыру-пармезану или швейцарскаго.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Мясо по-гусарски лучше всего готовить изъ затылочной или краевой вырѣзки, но можно брать для него толстый филей, себѣкъ или огузокъ. Въ послѣднемъ случаѣ при зачисткѣ мяса слѣдуетъ выдѣлить изъ него кости и сухожилия и взять ихъ для супа, а мякоть для жаркаго. Если семья небольшая, то выгоднѣе брать мясо однимъ кускомъ, чѣмъ разныя части для супа и для жаркаго.

Время жаренья. Мясо жарится вначале только до половины готовности в виду того, что оно послѣ, при запеканіи въ тѣстѣ, доходить вполне до готовности.

Фаршированіе. Мясо слѣдуетъ фаршировать не въ сыромъ, а обжаренномъ видѣ, такъ какъ въ этомъ случаѣ его легче разрѣзывать ровными тонкими ломтиками; сырое же трудно ровно разрѣзывать. Для фарша надо брать черствый хлѣбъ, потому что онъ легче натирается на теркѣ, чѣмъ мягкій; кромѣ того, его нужно всегда порубить еще ножомъ, чтобы онъ былъ какъ можно мельче и не скатывался въ комки. Черный хлѣбъ предпочитаютъ бѣлому въ виду присущаго ему кислотатаго вкуса. Въместо тертаго хлѣба можно брать толченые сухари, приготовленные тоже изъ чернаго хлѣба.

Грибы. Шампиньоны рѣжутся для фарша кружочками, бѣлые грибы мелко шинкуются; и тѣ и другіе въ пригущенномъ видѣ всегда даютъ лучшій вкусъ, чѣмъ совершенно сырые. Если есть на рынкѣ шампиньоны и бѣлые грибы, то первые предпочтительнѣе, какъ болѣе ароматичные. Къ этому фаршу можно прибавить тертаго сыру-пармезану или тертыхъ анчоусовъ, или же кусочекъ рубленой селедки — все это придаетъ пикантность и остроту. За неимѣніемъ шампиньоновъ или вареныхъ грибовъ можно брать маринованные грибы. Если послѣдніе имѣютъ рѣзкій кислый вкусъ, то ихъ слѣдуетъ предварительно промыть, а потомъ уже спассеровать на маслѣ съ лукомъ.

Перекладываніе мяса на тѣсто. При перекладываніи нафаршированнаго мяса на тѣсто нужно сохранить его форму, т. е. чтобы куски не распались и фаршъ не вывалился. Для этого нужно подъ мясо подложить широкій ножъ или лопатку.

Ржаное тѣсто. Кислое ржаное тѣсто, сообщающее мясу при запеканіи свой пріятный кислотатый вкусъ, должно быть раскатано довольно толстымъ пластомъ, чтобы при запеканіи не прорвалось и изъ фарша не вытекъ сокъ. Для этого, при раскатываніи, тѣсту нужно придать достаточную величину, чтобы оно закрыло мясо со всѣхъ сторонъ безъ натягиванія, иначе оно можетъ лопнуть во время запеканія. Смазываніе передъ запеканіемъ холодной водой даетъ корочкѣ тѣста блестящій видъ. Хотя ржаное тѣсто, въ которое завертывается мясо, по-

дается къ столу, какъ корочка, но оно настолько вкусно, что его можно употреблять вмѣстѣ столоваго хлѣба.

Запеканіе. Продолжительность времени, не менѣе 40 минутъ, необходима для того, чтобы 1) тѣсто успѣло пропечься, 2) мясо — дойти до готовности и пропитаться вкусомъ фарша. При запеканіи въ тѣстѣ жаркое получается гораздо вкуснѣе, чѣмъ приготовленное въ тушеномъ видѣ.

Другой способъ приготовленія. Мясо по-гусарски готовится и нѣсколько инымъ способомъ, т. е. мясо сначала обжаривается и тушится до половины готовности, какъ указано выше, потомъ фаршируется и тушится подъ крышкою прямо въ соусѣ, но соусъ не запекается въ тѣстѣ. При такомъ способѣ приготовленія мясо не разрѣзается вполне, т. е. на ломтики, а лишь надрѣзается сверху до половины толщины куска; нижняя часть его, оставаясь не разрѣзанной, задерживаетъ фаршъ и не даетъ ему высыпаться. Но въ этомъ случаѣ жаркое получается менѣе вкусное, потому что фаршъ въ значительной степени утрачиваетъ сочность и ароматичность.

Трубочки со взбитыми сливками.

Правила приготовленія. Растопленное сливочное или столовое не соленое масло налить въ кастрюлю, поставивъ на холодъ и взбивать лопаткой, пока сдѣлается густымъ, какъ сметана; тогда всыпать мелкаго сахару, несоленнаго съ ванилью, и растереть хорошенько масло съ сахаромъ. Затѣмъ положить стаканъ яицъ цѣликомъ, растереть масло хорошенько съ яйцами, прибавить щепотку соли и, если въ сахаръ не была положена ваниль, то натертую лимонную цедру и начать всыпать понемногу обыкновенной пшеничной или лучше всего французской муки. Всыпая муку, тѣсто все время слѣдуетъ взбивать лопаточкой въ одну сторону. Когда тѣсто будетъ готово, то вычистивъ и накаливъ хорошенько форму для трубочекъ, смазать ее одинъ разъ немного масломъ, положить одну чайную ложку тѣста, закрыть плотно форму и печь блинчики, переворачивая форму съ одной стороны на другую. Испеченные блинчики осторожно снимать съ формы ножомъ на сито и сейчасъ же завертывать въ трубочку, пока блинчикъ не остылъ. Пе-

редъ подачей къ столу наполнять каждую трубочку взбитыми сливками, заправленными сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью, и уложить въ вазу.

Объясненія и примѣчанія.

Масло. Масло удобнѣе отмѣрить въ растопленномъ, чѣмъ въ твердомъ видѣ. Масла берется на четверть стакана менѣе остальныхъ продуктовъ, чтобы тѣсто не было очень жирно, вслѣдствіе чего блинчики разрываются и ихъ трудно свертывать въ трубочки.

Мѣра продуктовъ. Всѣ продукты должно отмѣрять однимъ и тѣмъ же стаканомъ, чтобы пропорція всего была одинакова. Если же взять стаканы разной величины, то получится неравная пропорція.

Растираніе. Для того, чтобы трубочки вышли легкими и нѣжными, необходимо хорошо растереть масло съ сахаромъ и съ желтками.

Мука. Муку слѣдуетъ прибавлять постепенно, а не сразу, и растирать тѣсто все время лопаточкой въ одну сторону, чтобы мука хорошо смѣшалась съ остальными продуктами и чтобы тѣсто было гладкое и ровное, безъ комковъ.

Для трубочекъ лучше брать муку французскую (мягкую), чѣмъ конфектную (разсыпчатую); изъ французской муки онѣ выходятъ нѣжнѣе.

Печеніе. Тѣста не слѣдуетъ класть на форму болѣе 1 чайной ложки, потому что оно выплываетъ изъ формы на плитку и сгораетъ.

Блинчики нужно свертывать очень быстро, какъ только они вынуты изъ формы, пока не остыли, потому что, когда остынуть, то дѣлаются твердыми и ломаются. Свертывать трубочки можно отъ руки или на деревянную форму, имѣющую форму трубочки.

Взбитыя сливки. Во взбитыхъ сливкахъ совѣтъ не должно быть жидкости, потому что тогда наполненные ими трубочки размокнутъ и развалятся. Для того, чтобы убѣдиться, что въ сливкахъ нѣтъ жидкости, ихъ послѣ взбиванія нужно откинуть на сито. Трубочки наполняются сливками передъ са-

мой подачей къ столу, иначе могутъ размокнутъ и потерять форму.

Поправка. Если трубочки выходятъ очень хрупкими и ломаются, то это означаетъ, что тѣсто очень жирно, положено много масла; тогда слѣдуетъ прибавить немного (1 столовую ложку) муки.

Доски или формы. Трубочки, приготовляемая изъ этого тѣста, можно печь только въ специальныхъ формахъ; если же этихъ формъ въ домѣ не имѣется, то печь данное тѣсто на сковородахъ нельзя. Его можно печь только подъ давлениемъ. (Другой способъ приготовления трубочекъ, который можно испечь безъ формы, см. въ отдѣлѣ печеній); передъ печеніемъ трубочекъ форму нужно приготовить такъ-же, какъ и для вафель (см. по оглавленію—вафли). Пока доска не вычищена и не накалена, трубочки нельзя печь, такъ какъ онѣ не будутъ отставать отъ доски. За неимѣніемъ формъ можно дѣлать слоенныя трубочки (см. по оглавленію).

Форма смазывается масломъ только одинъ разъ, передъ началомъ печенія, а потомъ все остальное время трубочки пекутся безъ масла, потому что тѣсто само по себѣ жирно.

Обѣдъ № 15.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Куриная похлебка.
- 2) Фаршированный рулетъ.
- 3) Яблоки Бонапартъ.

Куриная похлебка.

Количество продуктовъ.

Курица—1 шт. крупная.
Кости и жилю бѣгъ жарк.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
Кореньевъ по 1 шт. средн. вел.
(рѣпа, морковь, сельдерей).

Картофелю—5 шт.
Крупы перлов. или ман.— $\frac{1}{4}$ ф.
Муки—2 стол. ложки.
Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
Соли, букета—по вкусу.
Холодной воды—7 глуб. тар.
Зелени петрушки или укропа.

Фаршированный рулетъ.

Мясо костреца— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Почечнаго жиру— $\frac{3}{4}$ ф.
 Вѣлаго хлѣба—3 ломтика.
 Воды или льду для сочности—
 2— $2\frac{1}{2}$ стакана.
 Луку, соли, перцу—по вкусу.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Для фарша.

Луку—1—2 шт.
 Грибовъ— $\frac{1}{2}$ ф.
 Сухарей толч.—3 стол. ложки.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сметаны— $\frac{1}{4}$ ф.
 Бульону столько, чтобы фаршъ
 былъ сочный.

Куриная похлебка.

Правила приготовления. Курицу опалить, выпотрошить, заправить (зашить нитками), положить въ кастрюлю, прибавить туда же куриные потроха и кость и жилы отъ костреца, взятаго для рулета, залить все холодной водой и поставить варить бульонъ. Послѣ снятія пѣны прибавляется букетъ и соль. Когда курица сварится, часа черезъ $1\frac{1}{2}$ или 2 ее вынимаютъ изъ бульона, опускаютъ мануть на 15 въ холодную соленую воду, а потомъ разрубаютъ на порціи по числу обѣдающихъ.

Готовый бульонъ процеживается, заправляется горячей пассеровкой, сметаной и ставится на плиту вскипятить. Послѣ того въ похлебку опускаются: предварительно затушенные до мягкости въ собственномъ соку коренья (рѣпа, морковь и сельдерей), отточенный чесночокъ картофель, отваренная до мягкости перловая или манная крупа и сметана. Передъ подачей къ столу въ похлебку кладутъ куски курицы и рубленую зелень укропа или петрушки.

Примѣчаніе. Телячья голяшка прибавляется иногда въ куриную похлебку для приданія супу клейкости. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію гарнировъ, см. русскій супъ, объѣдъ № 2. Выбсто телячьей можно взять говяжью косточку.

Для соуса:

Томату— $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. по желанію.
 Бульону—2 стакана.
 Холодной пассеровки—1 чайн. ложку.
 Сметаны $\frac{1}{4}$ ф.

Яблоки Бонапартъ.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{2}$ ф.
 Воды— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
 Ванили—1 кусочекъ.
 Яблокъ—5 шт.

Фаршированный рулетъ.

Продукты и пропорція тѣ же, что для приготовленія котлетъ.

Правила приготовления. Зачистивъ мясо, приготовить фаршъ такъ же, какъ для котлетъ и въ той же пропорціи, выложить его на столъ, на мокрую салфетку, и размазать при помощи ножа пластомъ въ палецъ толщины. Придавъ такимъ образомъ мясу форму раскатаннаго тѣста для пирога, положить на средину заранѣе приготовленный (по 1 стол. ложкѣ на персону) фаршъ. Соединивъ края мяса такъ, чтобы одинъ край покрывалъ другой, придать рулету правильную форму и осторожно перевернуть его верхнею стороною съ салфетки на противень, на которомъ предварительно отколеровать масло, чтобы дно его не было сухое. Выправивъ рулетъ на противнѣ, т. е. придавъ ему вездѣ одинаковую толщину, смазать со всѣхъ сторонъ яйцомъ, посыпать толчеными, просѣянными сухарями, полить сверху румянымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда рулетъ зарумянится, сбавить жаръ въ печкѣ, и почаще поливая его только масломъ, зажарить до полной готовности.

Къ рулету подается или собственный его сокъ или соуса, по желанію—томатъ, сметанный и пр.

Приготовленіе фарша. Изрубивъ мелко луковицу, поджарить ее на маслѣ. Когда лукъ зарумянится, прибавить мелко наръванныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ свѣжихъ или консервовъ, прожарить еще немного, прибавить истолченныхъ просѣянныхъ сухарей, бульону, чтобы фаршъ былъ сочный, и сметаны, положить по вкусу соли, перцу, все размѣшать, остудить и тогда уже фаршировать рулетъ. Лѣтомъ, когда есть свѣжій укропъ или петрушка, можно ихъ прибавить въ фаршъ, предварительно изрубивъ.

Къ рулету на гарниръ можно подать жареный картофель. Соусъ томатный готовится точно такъ же, какъ и сметанный (см. предыдущіе объѣды), съ той только разницею, что къ сметанному соусу прибавляются пюре-томаты консервы. На той посудѣ, гдѣ рулетъ жарился, сначала нужно прожарить томатъ,

потомъ прибавить муку и прожарить еще немного съ мукой, а затѣмъ прибавить бульонъ и сметану и дать нѣсколько разъ вскипятъ, чтобы соусъ загустѣлъ.

Объясненія и примѣчанія.

Клейкость. Мясо для рулета должно быть болѣе клейкимъ, чѣмъ для котлетъ, такъ какъ труднѣе сохранить форму рулета въ виду его величины. Поэтому льду или холодной воды слѣдуетъ прибавлять немного меньше, чѣмъ для котлетъ.

Салфетка. Салфетка, на которой дѣлается рулетъ, должна быть намочена водою, чтобы мясо къ ней не приставало.

Толщина рулета. Толщина сырого рулета должна быть равномерна, чтобы онъ одинаково прожаривался. Легче всего достигнуть равномерной толщины тогда, когда мясо распредѣляется ровнымъ слоемъ на салфеткѣ.

Фаршированіе. При фаршированіи рулета не нужно класть фаршъ въ большомъ количествѣ, причеиъ не слѣдуетъ стигивать края при закрываніи рулета, такъ какъ отъ этого рулетъ можетъ во время жаренія лопнуть, и тогда фаршъ вывалится наружу.

Жареніе. Рулетъ всегда ставятъ жариться въ горячій духовой шкафъ, чтобы на немъ образовалась корочка, предохраняющая его отъ трещинъ. Послѣ того, какъ рулетъ зарумянится, нужно сбавить жаръ до средней температуры, чтобы равномерно прожарился и не былъ въ срединѣ сырымъ. Не слѣдуетъ также ставить рулетъ въ печь въ поперечномъ направленіи, а всегда нужно ставить вдоль, чтобы не лопнулъ. Во время жаренья рулетъ поливается только масломъ, а не сокомъ, какъ всѣ другія жаркія. При поливаніи сокомъ рулетъ можетъ лопнуть и корочка изъ сухарей на поверхности его отмокнетъ, а все это поведетъ къ тому, что готовый рулетъ будетъ не сочный и некрасивый на видъ.

Примѣчаніе о фаршахъ. Рулетъ можно фаршировать и другими фаршами, какъ-то: рассыпчатой греченовой или манной кашей, рисомъ, картофельнымъ пюре, бѣлымъ хлѣбомъ, макаронами, заправленными томатами и проч.

Примѣчаніе о телячьихъ рулетѣхъ. Телячій рулетъ готовится точно такъ же, какъ и изъ говядины, съ соблюденіемъ той же пропорціи мяса и прочихъ продуктовъ. Фаршировать его можно шампиньонами, приготовленными, какъ выше указано, а соусъ подавать бѣлымъ (слюпремъ).

Рыбный рулетъ готовится изъ клейкой и не костливой рыбы, какъ и рыбныя котлеты (см. по оглавленію). Фаршъ для рыбнаго рулета готовится изъ шампиньоновъ и сухарей (см. по оглавленію фаршъ финзербъ) съ прибавленіемъ раковыхъ шеекъ, взятыхъ отъ вареныхъ раковъ. Къ рыбному рулету можно подать соусъ раковый или бѣлый съ лимономъ.

Картофель въ формочкахъ къ рулету.

Сваренный и очищенный отъ кожицы картофель мелко изрубить и поджарить до румянаго колера на маслѣ. Затѣмъ прибавить сметаны (на 5 штукъ картофеля средней величины— 2 стол. ложки сметаны) и поставить въ духовой шкафъ на 10—15 мин. Когда вся сметана впитается въ картофель, то выложить его въ какую-нибудь толстую, гладкую форму (мѣдную или каменную), смазанную предвременно масломъ и обсыпанную толчеными, просѣянными сухарями, и запечь въ духовомъ шкафу. Когда картофель отойдетъ отъ краевъ формы, выложить на блюдо и подавать къ какому-либо жаркому изъ говядины, телятины, домашней птицы, къ гусю или уткѣ и т. п.

Яблоки Бонапарть.

Правила приготовленія. Приготовить слоеное тѣсто (см. общ. статью о приготовленіи слоенаго тѣста). Вынуть машинкой сердцевину изъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы и натереть лимономъ, чтобы не темнѣли. Готовое слоеное тѣсто раскатать довольно тонко (въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины), смазать яйцомъ, нарѣзать изъ него длинныхъ полосокъ, шириною въ $1-1\frac{1}{2}$ пальца, и каждое яблоко обернуть этой полоской. Для этого нужно взять яблоко въ лѣвую руку, а правой рукой взять полоску тѣста и, прижавъ ее большимъ пальцемъ лѣвой руки къ верхнему концу яблока, начать обертывать яблоко спирально

полоской тѣста такъ, чтобы ряды полосокъ находили немного одинъ на другой и чтобы смазанная яйцомъ сторона тѣста приходилась къ нижней сторонѣ, прилегающей къ яблоку. Всѣ завернутыя въ тѣсто яблоки поставить на листъ, смоченный холодной водой. Въ образованное съ верхней стороны яблока отверстие насыпать мелкаго сахару, предварительно истолченнаго съ ванилью и просѣяннаго черезъ сито. Затѣмъ поставить яблоки въ сильно горячій духовой шкафъ; когда зарумянятся, то сбавить немного жаръ. Черезъ 15—20 минутъ, когда тѣсто и яблоки хорошо пропекутся, вынуть ихъ изъ печки и посыпать сахарной пудрой, истолченной съ ванилью, пока горячія.

Объясненія и примѣчанія.

Обертываніе яблокъ. Не слѣдуетъ разрѣзать тѣсто на очень узкія полоски, такъ какъ при обертываніи яблока онѣ очень вытягиваются и дѣлаются еще уже.

При завертываніи яблокъ въ тѣсто не слѣдуетъ послѣднее очень наяривать, потому что при печеніи оно можетъ лопнуть и свалиться съ яблока.

Желе изъ кожи. Если были взяты антоновскія яблоки, то изъ кожицы ихъ можно сварить желе (см. по оглавл.), которое кладется въ отверстие каждаго яблока передъ подачей къ столу.

Обѣдъ № 16.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Селянка сборная рыбная.
- 2) Жареные рябчики.
- 3) Желе изъ вина.

Селянка сборная.

Ершей—25 шт.

Сига или судакъ— $1\frac{1}{4}$ ф.

Соленой осетрины— $1\frac{1}{4}$ ф.

Раковыхъ шеекъ (консервы)—

15 шт. или живыхъ раковъ—

15 шт.

Вѣльхъ кореньевъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Томату отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф.

Маринованныхъ грибовъ— $\frac{3}{8}$ ф.

Оливкоъ

Корнишонъ } по 1 мал. бан.

Муки—2 стол. ложки.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Лимоннаго соку—по вкусу.

Зелени укропа или петрушки.

Соли, перцу

Лавроваго листу } по вкусу.

Луку—1 шт.

Букетъ.

Холодной воды—7 или 8 глуб.

тарелокъ.

Жареные рябчики.

Рябчиковъ—3 шт.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Бульону— $\frac{1}{2}$ стакана.

Хол. пассер.—2 ч. ложки.

Соли—по вкусу.

Картофелю—10 шт. для гарн.

Желе изъ вина.

Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.

Воды— $\frac{1}{2}$ б.

Вина— $\frac{1}{2}$ б.

Желатину 10—12 листовъ.

Лимоннаго соку—по вкусу.

Вѣльковъ для оттяжки—3 шт.

Селянка сборная.

Правила приготовленія. Сборная селянка готовится всегда изъ свѣжей и соленой рыбы. Свѣжая рыба чистится, какъ для ухи, т. е. съ нея снимаютъ филе, а изъ костей, кожи и головъ варится бульонъ, въ которомъ потомъ отвариваются филе, соленая же рыба отваривается отдѣльно. Рыбный наваръ послѣ того, какъ въ немъ сварены филе (см. уху—обѣдъ № 8), процеживается и заправляется горячей пассеровкой, затѣмъ къ нему прибавляются припущенные на маслѣ маринадъ, т. е. грибы маринованные, капорцы, оливки и корнишоны и пюре-томатъ консервы, предварительно прожаренные на маслѣ. Послѣ этого селянку нужно нѣсколько разъ вскипятить.

Передъ самой подачей къ столу въ селянку опускаютъ: отваренные филе изъ свѣжей рыбы, сваренную отдѣльно и нафаршанную небольшими кусочками, соленую рыбу, раковья шейки отъ вареныхъ раковъ, прибавляютъ лимоннаго сока по вкусу и щепотку рубленой зелени петрушки. Изъ оставшихся раковыхъ скорлупокъ, если были взяты не консервы-шейки, а живые раки, нужно приготовить раковое масло (см. общ. статью о соусѣхъ) и передъ подачей къ столу заправить имъ селянку.

Примѣчаніе о соленой рыбѣ. Способъ варки соленой рыбы см. въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы, параграфъ «Соленая рыба».

Жареные рябчики (натуральные).

Опаливъ, выпотрошивъ черезъ разрѣвъ подѣ хлупомъ, промывъ и заправивъ рябчики (см. общую статью о приготовленіи птицы), посолить ихъ внутри и за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда зажарить (положивъ на спинку) на отколерованномъ маслѣ, на чугунной сковородкѣ или на мѣдномъ сотейникѣ до полной готовности. Во время жаренья почаще поливать масломъ, а когда зарумянятся, то прибавить немного бульону, чтобы получился сокъ. Затѣмъ снять съ нихъ нитки и разрубивъ пополамъ въ продольномъ направленіи. Въ сотейникѣ, гдѣ жарились рябчики, приготовить сметанный соусъ, положить въ него рябчики (послѣ разрубки) и поставить на паръ на $\frac{1}{4}$ часа, чтобы рябчики пропитались соусомъ; потомъ выложить на блюдо, полить немного соусомъ, а остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Къ рябчикамъ отдѣльно подается какой-нибудь салатъ: пикнулы, брусника моченая съ яблоками или брусничное варенье.

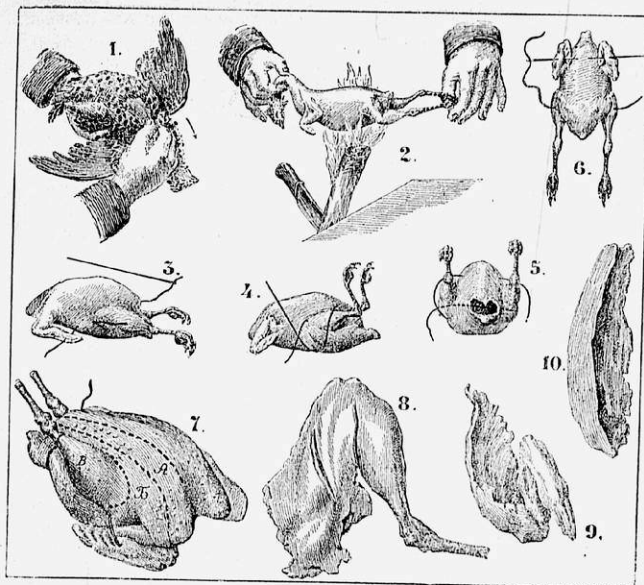
Примѣчаніе. Если желаютъ, чтобы рябчики имѣли красивую румяную корочку, то послѣ того, какъ они изжарены, ихъ не надо тушить въ соусѣ, а, разрубавъ, сразу подавать къ столу. Во время жаренья можно поливать только масломъ, не прибавляя бульону, а потомъ на этомъ же маслѣ приготовить сметанный соусъ и подавать его отдѣльно. Какъ вкусъ, такъ и видъ жареной и тушеной дичи различны.

Примѣчаніе о фаршированныхъ рябчикахъ.

Послѣ потрошенія рябчиковъ черезъ шею ихъ можно фаршировать внутри кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями.

Нафаршированные рябчики направляются и затѣмъ обжариваются до полной готовности совершенно такъ же, какъ натуральные. Къ нимъ подается красный соусъ съ мадерой.

Кнелевый фаршъ готовится изъ мякоти курицы или дичи, а также изъ телятины точно такимъ же способомъ, какъ



Ошипываніе (1), опаливаніе (2) и заправка (3, 4, 5, 6), дичи (рябчики).
Разборка птицы средней величины (7, 8, 9, 10).

кнель (см. французскій столъ, обѣдъ № 1—кнель), т. е. приготовленная кнелевая масса и представляетъ собою фаршъ; иногда въ этотъ фаршъ прибавляются рубленые шампиньоны или трюфели.

Примѣчаніе о тетерькѣ.

Ошипать отъ перьевъ, опалить и выпотрошить тетерьку, затянуть ее въ кипятокъ, нашпиговать свинымъ шпикомъ, посолить и, положивъ ее сначала на спинку въ глубокой мѣдной сотейникѣ на отколерованное масло, обжарить со всѣхъ сторонъ на плитѣ или въ духовомъ шкафу. Когда тетерька зару-

мянится, вынуть ее из сотейника и на томъ же маслѣ сдѣлать красную пассеровку, прибавить бульонъ, половину сметаны, положить туда же обратно теретьку, закрыть сотейникъ крышкой и поставить въ духовой шкафъ, почаще поливая теретьку этимъ соусомъ. По прошествіи 40 минутъ, теретьку вынуть, снять нитки, разрубить на 5—7 частей, уложить куски на блюдо въ томъ порядкѣ, какой они имѣли до наръзки. Въ оставшіеся въ сотейникѣ соусъ прибавить сметану, высадить его немного, процѣдить черезъ салфетку и подать отдѣльно въ соусникѣ. Къ теретькѣ подается такой же салатъ, какъ и къ рыбчикамъ. Теретьку можно жарить натурально, какъ и рыбчики.

Какъ опаливать, потрошить, заправлять и шпиговать птицу, см. общую статью о птицѣ.

Точно такимъ же способомъ жарятся глухарь, куропатка, дроздъ и дикая утка, но передъ приготовленіемъ глухарь, дроздъ и дикая утка маринуются въ винѣ или въ укусуѣ (см. общую статью о приготовленіи птицы—«маринование»). Заправка и наръзка готовой птицы см. стр. 279.

Желе изъ вина.

Правила приготовленія. Залить сахаръ водою и сварить клейкій сиропъ. Когда послѣдній будетъ готовъ, то прибавить въ него отмоченный и отжатый желатинъ; давъ клею распусться (сиропъ долженъ быть горячій), прибавить по вкусу лимоннаго соку и лимонную цедру. Затѣмъ оттянуть бумагой или бѣлками (см. стр. 199 и 200), процѣдить черезъ мокрую салфетку, прибавить бѣлое или красное вино, вылить въ форму и остудить.

Примѣчанія. Всѣ правила, касающіяся приготовленія обыкновеннаго желе, относятся и къ приготовленію желе изъ вина (см. объясн. и прим. объѣдъ № 5—малиновое желе), съ тою только разницею, что оттягивается сиропъ съ желатиномъ, а вино прибавляется послѣ оттяжки, такъ какъ оно само по себѣ прозрачно. Если приготовить желе изъ краснаго вина, то нужно брать эмалированную или каменную посуду; вѣдная посуда не годится, такъ какъ красное вино получаетъ синеватый оттѣнокъ. Вода для сиропа и вино берутся въ равной

пропорціи (по 1½ стак.), а если берется крѣпкое вино, то можно взять его 1/3 часть всего количества жидкости.

Подача желе въ апельсиновыхъ коркахъ.

Вмѣсто формочекъ можно воспользоваться корками апельсиновъ и подать желе или въ видѣ цѣлаго апельсина, или ломтиками, или же въ красивой корзинкѣ изъ корки апельсина.

Чтобы подать желе въ видѣ цѣлаго апельсина, слѣдуетъ въ свѣжемъ апельсинонѣ вырѣзать въ мѣстѣ прикрѣпленія его къ вѣточкѣ небольшое круглое отверстіе, чрезъ которое все со-

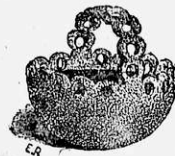


Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.

Желе въ апельсиновыхъ коркахъ.

держимое апельсина выбрать осторожно крючкомъ изъ проволоки (конечно, луженой); за неимѣніемъ ея можно воспользоваться для той же цѣли тонкимъ деревяннымъ прутикомъ, березовымъ, ивовымъ, и т. п., согнувъ его въ видѣ шпильки.

Вскобливъ начисто внутренность апельсина, употребить ее на желе; черезъ оставшееся въ апельсинонѣ отверстіе сверху (рис. 3) влить готовое желе и, закрывъ отверстіе соответствующимъ кусочкомъ апельсиновой же корочки, поставить на ледъ.

Если нѣтъ времени заниматься выборкою внутренности апельсина черезъ маленькое отверстіе, желе можно подать въ видѣ ломтей.

Для этого можно разрѣзать свѣжій апельсинъ пополамъ, выбрать внутренность (что не представляетъ уже никакого труда), налить половинки апельсина желе и, когда застынетъ, наръзать (тепловатымъ ножомъ), какъ показано на рис. 2.

Такіе же ломтики можно наръзать (для эффекта—на столѣ при обѣдающихъ) и изъ цѣлаго апельсина съ желе.

Наконецъ, очень нетрудно приготовить изъ корки цѣльнаго апельсина корзинку, вродѣ изображенной на рис. 1. Такая корзинка, наполная желе, тоже очень красива.

Желе въ апельсиновыхъ коркахъ можно готовить не только изъ вина, но и изъ чистаго апельсиноваго сока, который можно выжать изъ мякоти апельсина.

Обѣдъ № 17.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Лапша.
- 2) Жареный гусь съ яблоками.
- 3) Заварное суфле изъ чернослива.

Лапша.

Количество продуктовъ.
 Мясца бедра— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Потроха отъ 1 гуся.
 Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Луку, букетъ.
 Соли—по вкусу.
 Холодной воды—8 глуб. тарел.

Для лапши.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.
 Воды— $\frac{1}{3}$ стак.
 Желтковъ—2 шт.
 Масла—1 стол. ложку.
 Соли—по вкусу.

Лапша.

Сварить обыкновенный желтый бульонъ съ прибавленіемъ потроховъ гуся, если они имѣются. Лапшу приготовить изъ прѣснаго крутого тѣста (см. общую статью о тѣстѣ «прѣсное крутое тѣсто», по оглавленію). Приготовленное тѣсто раскатать очень тонко (чтобы столъ провѣчивалъ) и положивъ на сито, послать въ теплое мѣсто на нѣсколько минутъ, чтобы подсохло. Затѣмъ сложивъ его въ нѣсколько разъ гармоніей (склад-

Гусь съ яблоками.

Гуся—1 шт. на 8 персонъ.
 Яблокъ—10 шт. средн. велич.
 Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.
 Соли натереть гуся.
 Сахару для посыпки яблокъ.

Суфле изъ чернослива.

Черносливу—1 ф.
 Сахару $\frac{3}{4}$ стак.
 Яблокъ— $\frac{3}{4}$ стак.—(7 шт.).
 Сливиокъ для подачи къ столу
 1 бут.

ками) или треугольникомъ, нашинковать очень тонко длинными полосками; потомъ лапшу сложить на рѣшетку и подсушить въ тепломъ мѣстѣ (около плиты); послѣ того отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ до полной готовности (5—7 минутъ), откинуть на сито и дать стечь водѣ, а передъ подачей опустить въ готовый процеженный бульонъ.

Лапшу можно отваривать въ бульонѣ, но только не сыпать ее прямо въ бульонъ, а взять часть его въ отдѣльную кастрюлю и послѣ того, какъ въ немъ сварили лапшу, не соединять его съ остальнымъ бульономъ, такъ какъ тогда онъ всегда бываетъ мутный и имѣетъ мучной привкусъ.

Объясненія и примѣчанія.

Подсушиваніе тѣста. Для того, чтобы лапша не слипалась въ комки, необходимо какъ до варѣжки, такъ и послѣ нея, хорошикомъ подсушить тѣсто.

Яйца. Для лапши лучше брать только желтки, такъ какъ отъ бѣлковъ тѣсто дѣлается тягучимъ.

Мука. Изъ французской, т. е. мягкой озимой муки, лапша получается нѣжнѣе на вкусъ, чѣмъ изъ конфектной. Во время раскатыванія тѣста не слѣдуетъ подсыпать много муки—оно дѣлается грубымъ.

Примѣчаніе. О чисткѣ петроховъ см. обѣдъ № 21 разсольникъ съ потрохами.

Жареный гусь съ яблоками.

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ черезъ разрѣвъ подъ хлупомъ и заправивъ гуся, сложить его на мѣднѣй противень, смазать прованскимъ масломъ, а если его нѣтъ въ домѣ, то вспрыснуть гуся немного холодной водой и поставить въ горячій духовой шкафъ.

Когда гусь заколеруется, то слить жиръ прочь и прибавить на противень немного бульона, сбавить жаръ и дожарить до готовности въ среднемъ жару, почаще поливая сокомъ. Когда гусь изжарится (сокъ будетъ бѣлый), разрубить, какъ указано на рисункѣ, сложить на блюдо, чтобы сохранилъ форму (см. об-

щую статью о птицѣ—«укладываніе на блюдо»). Уложив гуся на блюдо, огарвировать его ломтиками яблокъ и полить сокомъ. Оставшіяся же сокъ подавать отдѣльно въ соусникѣ. Яблоки приготовить такъ: обмыть, развѣзать ломтиками (на 6—8 частей каждое яблоко), не очищая отъ кожицы, вычистить сердцевину, сложить яблоки на ситейникъ или на эмалированную сковороду, посыпать немного сахаромъ, полить гусинымъ сокомъ, поставить въ духовой шкафъ и держать, пока будутъ мягкіи.

Объясненія и примѣчанія.

Посуда. Гуся можно жарить на мѣдномъ противнѣ, на чугунной сковородѣ или на крышкѣ отъ эмалированнаго чугуна, но только не на желѣзаной посудѣ, такъ какъ жирный сокъ, получаемый съ самаго начала жаренія гуся, легко подгораетъ въ тонкой посудѣ и получаетъ горькій вкусъ.

Вспрыскиваніе холодной водой. Передъ жареніемъ гуся вспрыскивается холодной водой для того, чтобы предохранить жирную кожу его отъ пригорания. Не слѣдуетъ поливать гуся растопленнымъ масломъ, какъ другую птицу, такъ какъ кожа гуся выдѣляетъ изъ себя много жира.

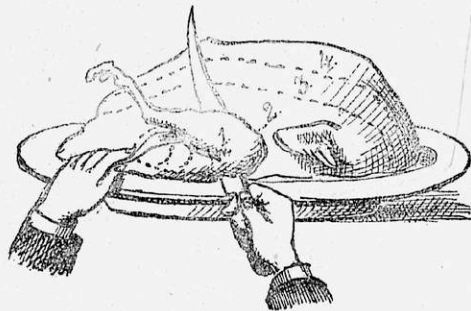
Прожариваніе. Гусь долженъ быть вполне прожаренъ. Если же онъ не дожаренъ, то имѣетъ неприятный вкусъ и плохо переваривается желудкомъ. Крупный гусь жарится не менѣе 2 часовъ.

Сокъ. Для полученія сока, на противень, гдѣ жарятъ гуся, прибавляютъ немного легкаго бульона, но только въ то время, когда уже гусь зарумянился и предварительно сливъ весь растопившіяся гусиный жиръ. Для того, чтобы сокъ имѣлъ натуральный вкусъ гуся, лучше брать легкій, а не крѣпкій мясной бульонъ, а также не прибавлять фюме (крѣпкій сгущенный бульонъ), который перебьетъ вкусъ гуся.

Яблоки. Принято также начинять гуся сырыми яблоками, нарезанными ломтиками. Въ такомъ случаѣ послѣ фаршировки гусь зашивается, заправляется и жарится, какъ уже сказано. Но нужно замѣтить, что яблоки, находящіяся внутри гуся, отъ продолжительнаго жаренія, превращаются въ кашу и приобрѣтаютъ некрасивый видъ. Поэтому лучше готовить яблоки

отдѣльно, а для того, чтобы они имѣли вкусъ гуся, достаточно полить ихъ сокомъ отъ гуся.

Фарши. Кромѣ яблокъ, гуся можно фаршировать шинкованной кислой капустой, предварительно утушенной до готовности, или разсыпчатой греченой кашей (см. обѣдъ № 26).



Нарѣзка крупной птицы (индѣйка, гусь).

Подача къ столу. Гусь долженъ подаваться къ столу всегда очень горячимъ, въ противномъ случаѣ онъ приобрѣтаетъ жирный привкусъ.

Гуся, утку и вообще всякую жирную птицу лучше не подавать на другой день въ разогрѣтомъ видѣ, а приготовить по-испански (см. по оглавленію).

Примѣчаніе о жирѣ. Если гусь очень жирный, то лежанія подъ кожей и внутри наслоенія жира въ видѣ отдѣльных кусковъ нужно удалить при потрошеніи, иначе жиръ этотъ растопится и сгоритъ, слѣдовательно, непронзводительно пропадетъ.

Суфле изъ чернослива.

Правила приготовления. Черносливы промыть въ теплой водѣ, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода покрыла его, и сварить до мягкости подъ крышкой на краю плиты, на медленномъ огнѣ. Когда черносливы будутъ мягкіи и вода вся выпарится, протереть его черезъ сито и дальше

поступать точно такъ-же, какъ при приготовленіи суфле изъ яблокъ (см. объѣд № 10, *заварное суфле изъ яблокъ*), соблюдая всѣ правила, указанныя въ объясненіяхъ и примѣчаніяхъ этого блюда. Подается суфле со сливками.

Примѣчанія. Лучше брать черносливъ французскій: онъ быстрае разваривается и вкуснѣе русскаго.

Черносливъ всегда ставятъ варить въ холодной, а не въ горячей водѣ; отъ послѣдней онъ дѣлается сморщеннымъ и плохо разваривается.

Намачиваніе. Передъ варкой черносливъ можно намочить въ холодной водѣ на 2—3 часа, тогда онъ разбухнетъ и быстрае разварится.

Цедра. Въ суфле изъ чернослива можно прибавлять натертую мандариновую или апельсиновую цедру. Она придаетъ очень хорошій вкусъ.

Объѣд № 18.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Разсолъникъ изъ телячьей грудинки.
- 2) Фаршированная капуста.
- 3) Кремъ кофейный заварной.

Разсолъникъ изъ телячьей грудинки.

Мяса подбедерка— $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф.
 Теляч. грудинки— $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф.
 Бѣлыхъ кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Огурцовъ соленыхъ 5 шт.
 Луку—1 шт.
 Букетъ.
 Огуречнаго разсолу по вкусу.
 Укропу }
 Соли } по вкусу.
 Бульонъ для оттяжки—2—3 шт.
 Холодной воды—8 глуб. тар.
 Манной крупы— $\frac{1}{8}$ ф.

Фаршированная капуста.

Капусты—1 коч. средн. велич.
 Мякоти костреца $1\frac{1}{2}$ ф.
 Рису— $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф.
 Почечнаго жиру— $\frac{1}{4}$ всего количества мяса.
 Томату—отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{8}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф. для соуса.
 Муки для соуса— $\frac{1}{8}$ ф.
 Бульону—3 стакана.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
 Воды или льду столько, чтобы фаршъ былъ сочный.
 Соли, перцу—по вкусу.

Заварной кофейный кремъ.

Желтковъ—2 шт.
 Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ бут.
 Кофе крѣпкаго— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Желатину—5—6 листовъ.

Разсолъникъ изъ телячьей грудинки.

Правила приготовленія. Поставить вариться желтый бульонъ изъ подбедерка. Послѣ снятія пѣны опустить въ него обмытую телячью грудинку, поджаренные на маслѣ обрѣзки отъ бѣлыхъ кореньевъ, поджаренный лукъ, сѣмена и кожицу отъ соленыхъ огурцовъ и букетъ, отставить на край плиты и варить на медленномъ огнѣ. Черезъ 1— $1\frac{1}{2}$ часа, когда грудинка сварится, вынуть изъ бульона, положить ее въ холодную соленую воду на 5—10 мин., затѣмъ, вынувъ, положить подъ прессъ и дать остыть. Тѣмъ временемъ приготовить гарниры, а именно: отварить отдѣльно въ кипятокѣ манную московскую крупу, утушить до мягкости въ собственномъ соку бѣлые коренья, нарѣзанные звѣздочками или какими-либо другими фигурками, отварить въ маломъ количествѣ процеженнаго бульона мякоть огурцовъ, нарѣзанную косячками (см. разсолъникъ), и оттянуть огуречный разсолъ бѣлками такъ: взявъ два бѣлка, развести $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды, разбить вѣнничкомъ, сѣмьнать съ разсолонъ и поставить на плиту на легкой огонь. Когда бѣлки свернутся на поверхности и разсолъ станетъ прозрачнымъ, то пропустить сначала черезъ мокрую салфетку оттянутый разсолъ, а затѣмъ черезъ оставшіеся на салфеткѣ бѣлки весь бульонъ, вскипятить его и опустить въ него гарниры и телячью грудинку, вынутую изъ-подъ пресса и разрѣзанную на порціи, сначала вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость на 2—3 части попереку; передъ подачей посыпать рубленнымъ укропомъ. На гарниръ можно положить шьки, приготовленныя изъ тѣста пат-а-шу.

Объясненія и примѣчанія.

Пропорція мяса. Такъ какъ для этого разсолъника бульонъ варится съ прибавленіемъ телячьей грудинки, то мясо (говядина) берется въ половинной пропорціи противъ обычно-

веннаго количества для того, чтобы рассольникъ имѣлъ вкусъ телятины.

Телячья грудинка. Телячья грудинка опускается въ бульонъ только послѣ снятія пѣны для того, чтобы сохранила бѣлый цвѣтъ. Для той же цѣли грудинка послѣ варки кладется на нѣсколько минутъ въ холодную соленую воду.

Рассольникъ этотъ можно варить изъ одной телячьей грудинки, безъ прибавленія говядины; въ послѣднемъ случаѣ для клейкости необходимо прибавить телячью голяшку. Если рассольникъ варится изъ одной грудинки, безъ прибавленія мяса, то она заливается холодной водой. Бульонъ, сваренный изъ телячьей грудинки, почти всегда бываетъ мутный (не такой прозрачный какъ изъ говядины), поэтому лучше дѣлать заправочный рассольникъ, т. е. заправлять пассеровкой и сметаной, или льезономъ.

Прессъ. Вареная грудинка кладется подъ прессъ для того, чтобы ее удобнѣе было рѣзать на порціи.

Обрѣзки отъ кореньевъ. Обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ, поджариваются съ лукомъ для приданія бульону золотистаго цвѣта, такъ какъ рассольникъ этотъ долженъ подаваться прозрачнымъ.

Обрѣзки отъ соленыхъ огурцовъ. Обрѣзки, т. е. кочка и сѣмена, варятся въ бульонѣ для приданія ему вкуса огурцовъ.

Огуречный рассоль. Въ виду того, что рассольникъ этотъ подается прозрачнымъ, рассоль необходимо оттягивать.

Процѣживаніе. Сначала нужно процѣдить оттянутый рассоль, потомъ бульонъ для того, чтобы послѣдній прошелъ черезъ оставшіеся на салфеткѣ бѣлки и получилъ еще большую прозрачность.

Примѣчаніе о заправочномъ рассольникѣ. Рассольникъ изъ телячьей грудинки можно заправлять пассеровкой и льезономъ изъ желтковъ и сливокъ, какъ суна-пюре; тогда огуречный рассоль не оттягивается бѣлками. Въ заправочный рассольникъ можно прибавлять немного на гарниръ щавель, который предварительно нарѣзаетъ и обланжиритъ, а потомъ опуститъ въ готовый рассольникъ.

Фаршированная капуста.

Правила приготовленія. Приготовить фаршъ, какъ для рубленыхъ колетъ (см. по оглавл.), но только не прибавлять булки, и смѣшать съ рассыпчатымъ рисомъ или же оставить одно мясо (по желанію). Съ кочна свѣжей капусты срѣзаетъ кочерыжку, обланжиритъ его въ соленомъ кипяткѣ и разобравъ по листьямъ, срѣзаетъ съ каждаго листа развитленіе кочерышки. Затѣмъ взять мокрую салфетку, положить на середину ея первый рядъ самыхъ большихъ листьевъ въ такомъ порядкѣ, какъ они лежали въ кочнѣ, т. е. въ кружокъ, причемъ край одного листа долженъ находить на край другого, концы листьевъ, гдѣ была кочерышка, должны лежать къ краю салфетки. Уложивъ первый рядъ листьевъ, смазать ихъ слоемъ приготовленнаго фарша такъ, чтобы послѣдній лежалъ отъ наружныхъ краевъ листьевъ отступя на 2—3 пальца; сверху фарша опять положить рядъ листьевъ меньшей величины, опять намазать слоемъ фарша и такъ до конца накладывать рядъ листьевъ и фарша въ соответственномъ порядкѣ. Самый верхній рядъ долженъ состоять изъ сердцевинъ капусты (самые мелкіе листья). Составивъ такимъ образомъ кочанъ, собрать и стянуть крѣпко концы салфетки веревочкой, придавъ кочну натуральную круглую форму, и оставить его въ связанномъ состояніи на 15—20 минутъ. Послѣ сего вынуть кочанъ изъ салфетки, обвязать его кругомъ по всему направленіямъ голландскими нитками, положить на толстую сковороду, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться въ горячій духовой шкафъ или обжаритъ со всѣхъ сторонъ на плитѣ. Когда капуста заколереется, то переложить ее въ глубокій сстейникъ, залить томатнымъ соусомъ со сметаной (см. приготов. соуса, объѣд № 15—«рулетъ фаршированный»), приготовленнымъ на той сковородѣ, гдѣ капуста жарилась, закрыть крышкой и тушить на краю плиты или въ духовомъ шкафу, почаще поливая соусомъ. Когда капуста будетъ мягкая (попробовать листья иглой) и мясо не сырое, черезъ три четверти или полтора часа, въ зависимость отъ величины кочна, вынуть изъ сстейника на блюдо, снять нитки и полить пропѣженнымъ соусомъ; если послѣдній будетъ

недостаточно густъ, то прибавить холодной пассеровки и высадить его немного.

Объясненія и примѣчанія.

Фарши. Кочанъ можно фаршировать не только мяснымъ фаршемъ, но и рассыпчатымъ рисомъ съ грибами (свѣжіе или сухіе — безразлично), тогда соусъ можно дѣлать на грибномъ бульонѣ. Пюре-томатъ можно прибавить въ фаршъ, тогда въ соусъ кладется меньше томату, потому что соусъ при тушеніи въ немъ капусты отъ самаго фарша получить вкусъ и цвѣтъ томатовъ. Вода или ледъ прибавляется въ большемъ количествѣ, чѣмъ въ котлеты, потому что мясо это заворачивается въ капусту и, слѣдовательно, не можетъ потерять свою форму, если будетъ и очень сочно; кромѣ того и рисъ отнимаетъ влагу.

Капуста. Капуста разбирается по листьямъ послѣ обланжириванія. Сырой же кочанъ неудобно разбирать потому, что листья рвутся и теряютъ свою форму, что нежелательно, такъ какъ готовый фаршированный кочанъ долженъ имѣть натуральную форму.

Капусту нужно только обланжирить, но не отваривать до мягкости, потому что фаршированный кочанъ еще жарится, а потомъ тушится въ соусѣ. Листья, сваренные до мягкости, во-первыхъ очень рвутся и имъ поэтому бываетъ трудно придать какую-либо форму, а, кромѣ того, готовый кочанъ, составленный изъ переваренныхъ листьевъ, не можетъ держаться—развалится и потеряетъ форму.

Для того, чтобы готовый кочанъ хорошо протушился и не имѣлъ бы сырого вкуса, съ каждаго капустнаго листа необходимо срѣзать развѣтвленіе кочерыжки, такъ какъ эта часть никогда не можетъ быть мягкой, какъ бы долго ее ни тушили. Поэтому, если эти кочерыжки не срѣзаны, кочанъ всегда получается твердый и имѣетъ сырой вкусъ, несмотря на то, что отъ долгаго тушенія листья могутъ даже развалиться и потерять форму.

Фаршированіе. Удобнѣе всего фаршировать кочанъ на салфеткѣ для того, чтобы потомъ ему можно было дать желаемую форму.

Для того, чтобы капуста не приставала къ салфеткѣ, послѣдняя смачивается холодной водою.

Для того, чтобы фаршъ не высыпался изъ листьевъ, не слѣдуетъ класть его до самаго края листьевъ, а нужно укладывать его такъ, чтобы онъ пальца на 2 кругомъ не доходилъ до края листьевъ.

По той же причинѣ при укладываніи каждаго ряда листьевъ необходимо накладывать немного одинъ листъ на другой такъ, чтобы между ними не было пустого пространства.

Укладываніе листьевъ должно производиться въ послѣдовательномъ порядкѣ, т. е. такъ, чтобы всѣ листья одинаковой величины лежали въ одномъ ряду и чтобы крупные листья находились въ нижнихъ, а болѣе мелкіе—въ верхнихъ рядахъ.

Не слѣдуетъ очень толсто накладывать ряды фарша, потому что тогда капустные листья не закроютъ его, и весь кочанъ можетъ развалиться. Толщина каждаго ряда фарша должна быть не болѣе $\frac{1}{2}$ пальца.

Завертываніе въ салфетку. По окончаніи фаршировки кочанъ туго заворачиваютъ въ салфетку для того, чтобы онъ не развалился и получилъ круглую форму; только такимъ способомъ ему возможно придать натуральную форму.

Для той же цѣли по вытунити изъ салфетки кочанъ связывается голландскими нитками.

Тушеніе. Для того, чтобы готовый кочанъ имѣлъ красивый видъ, его сначала слѣдуетъ обжарить на маслѣ, чтобы заколеровался, а потомъ уже тушить въ соусѣ.

Во время тушенія кочанъ слѣдуетъ почаще поливать соусомъ и перевертывать съ одной стороны на другую, если соусъ не покрываетъ его доверху. Это необходимо для того, чтобы онъ хорошо утшился и получилъ сочность.

Какъ сама капуста, такъ и фаршъ берутся въ сыромъ видѣ и при жареніи кочанъ зарумянивается только сверху, внутри же не успѣваетъ еще прожариться, поэтому слѣдуетъ тушить его довольно продолжительное время, а именно $1\frac{1}{2}$ — 2 часа, смотри по величинѣ.

Опредѣленіе готовности. Готовность капусты опредѣляется тѣмъ, что при вытканіи въ нее толстой иглой не слышно хруста, и игла совершенно свободно проходитъ въ центр кочна.

Другой способ фаршировки. Существует еще способ фарширования капусты, который обыкновенно применяется въ домашнем хозяйствѣ, благодаря невнанію болѣе правильного способа, указаннаго въ настоящей статьѣ. Этотъ второй способъ заключается въ томъ, что кочанъ не разбирается по листьямъ, а фаршируется цѣльнымъ, для чего капустные листья не отрѣзаются отъ кочерыжки, а только немного раздвигаются руками, и между каждыми двумя рядами листьевъ кладется фаршъ. Мы не рекомендуемъ этотъ способъ, потому что въ цѣломъ, не раабранномъ кочнѣ, невозможно съ каждаго листа срѣзывать кочерыжки; онѣ все цѣликомъ остаются въ кочнѣ, отчего послѣдній всегда получаетъ твердый и сырой вкусъ; тогда какъ при первомъ способѣ фаршированія, указанномъ выше, этого не случается.

Примѣчаніе о брезерованной фаршированной капустѣ. Фаршированную капусту можно готовить брезерованной. Въ этомъ случаѣ обыкновенно готовятъ телячій фаршъ такъ же, какъ и говяжій; фаршируютъ кочанъ, какъ указано выше, и брезеруютъ его, какъ бефъ брезе (см. объѣд № 2 франц. столъ), потомъ немного тушатъ въ бѣломъ соусѣ и подаютъ къ столу, обливъ этимъ соусомъ.

Кремъ кофейный заварной.

Правила приготовления. Нажарить сырой кофе мокко или какой-либо другой хорошей сортъ, смолоть его и, не смѣшивая съ цикоріемъ, заварить крѣпкій кофе (на $\frac{1}{2}$ стакана кипятку 1 полную столовую ложку кофе) и прокипятить хорошенько. Затѣмъ отбить въ кастрюлю желтки, смѣшать ихъ съ мелкимъ сахаромъ и развести процѣженнымъ кофе, поставить кастрюлю на плиту и проварить, какъ сливочное мороженое, до «густого» налета, мѣшая лопаточкой. Когда лезонъ загустѣетъ, то опустить въ него желатинъ, предварительно отмоченный въ холодной водѣ и хорошо отжатый, размѣшать все лопаточкой и, когда весь желатинъ распустится, процѣдить лезонъ черезъ кисею и дать остыть. Въ это время взбить хорошо густыя сливки, прибавить часть ихъ въ остуженный лезонъ, взбивая все вѣнчикомъ. Когда часть сливокъ соединится съ лезономъ,

то прибавить все это въ остальные сливки, размѣшать хорошо сначала вѣнчикомъ, а потомъ лопаткой, чтобы кремъ былъ совершенно гладкій—безъ полосъ. Послѣ того выложить кремъ въ форму, смоченную холодной водой, поставить на ледъ и застудить.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ кофе. Кофе мокко имѣетъ гораздо лучшей вкусъ и ароматъ, чѣмъ прочіе сорта.

Жареніе кофе. Не слѣдуетъ очень пережаривать кофе, потому что отъ этого кремъ получаетъ горьковатый вкусъ; хорошо, правильно изжаренный кофе долженъ имѣть свѣтло-коричневый цвѣтъ.

Цикорій. Для полученія натурального вкуса кофе лучше заварить безъ прибавленія цикорія или же прибавлять послѣдній въ очень незначительномъ количествѣ (отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фун. цикорія на 1 ф. кофе).

Желатинъ. Желатинъ слѣдуетъ распускать прямо въ кофейномъ лезонѣ, а не въ кипяткѣ, какъ это обыкновенно дѣлаютъ, потому что отъ прибавленія воды лезонъ теряетъ вкусъ и цвѣтъ (становится бурымъ). Послѣ прибавленія желатина лезонъ процѣживается, чтобы въ немъ не оставалось никакихъ комковъ.

Кофейный лезонъ. Лезонъ слѣдуетъ только немного остудить, но не застуживать до густой консистенціи, потому что тогда въ немъ образуются комки и онъ будетъ негладкій.

Соединеніе сливокъ съ лезономъ. При соединеніи сливокъ съ лезономъ необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы лезонъ не былъ застывшимъ и густымъ, потому что отъ этого получится негладкій кремъ. Для того, чтобы въ готовомъ кремѣ не было темныхъ полосъ, необходимо часть взбитыхъ сливокъ прибавить въ остывшій лезонъ и тогда уже смѣшивать его съ остальными сливками. Въ тѣхъ случаяхъ, когда жидкій лезонъ прямо вливаютъ въ сливки, онъ, падая на дно, сейчасъ же застываетъ и неравномерно распределяется въ сливкахъ, отчего и получаются темныя полосы.

Другіе вкусы крема. Точно такимъ же способомъ приготовляются кремы: чайный, шоколадный, фисташковый, орехо-

вый и проч. Для чайнаго крема готовится чайный лезонъ, для всѣхъ другихъ сливочный лезонъ, въ который и прибавляются тертый шоколадъ, истолченный фисташки, окарамененные орѣхи и проч.

Обѣдъ № 19.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ съ фрикаделями.
- 2) Шнельклопсъ.
- 3) Сырники книжками.

Супъ съ фрикаделями.

Количество продуктовъ.

Для бульона.

Мяса подбедерка 1½ ф. и кости и обрѣзки отъ толстаго филея.

Кореньевъ—³/₈ ф.

Луку, букету, соли—по вкусу.

Воды—8 тарелокъ.

Для фрикаделей.

Мякоти толстаго филея—1 ф.

Почечнаго жиру—¹/₄ ф.

Луку—1 шт.

Соли, перцу—по вкусу.

Холодной воды или льду столько, чтобы мясо было сочно.

Шнельклопсъ.

Мякоти толстаго филея—2 ф.

или вырѣзки зачищ.—2 ф.

Картофелю—10 шт.

Масла стол. для жаренія —

¹/₄ ф.

Сметаны—¹/₂ ф.

Бульону—2 стакана.

Муки—¹/₈ ф.

Соли, перцу—по вкусу.

Луку—1—2 шт.

Сырники книжками.

Для тѣста.

Муки—¹/₂ ф.

Яиць—3 шт.

Молока—1 б.

Масла для жаренія—¹/₄ ф.

Соли—1 чайн. ложку.

Для фарша.

Творогу 1 ф. (отжатаго)

Желтковъ—3 шт.

Масла—¹/₄ ф.

Сахару—¹/₄ ф.

Супъ съ фрикаделями.

Правила приготовления. Сварить желтый бульонъ изъ подбедерка съ прибавленіемъ костей и жилъ отъ толстаго филея, взятаго для жаркаго. Всего для этого обѣда нужно взять 4½ ф. толстаго филея, а если для жаркаго берется вырѣзка, то для супа можно взять 3½ ф. бедра, это количество будетъ достаточно для навара и для фрикаделей. Приготовить на гарниръ коренья, какъ для русскаго супа (см. обѣдъ № 2). Для фрикаделей приготовить фаршъ, какъ для рубленыхъ котлетъ, но только не класть въ него булки, продѣлать, прибавить мелко рубленаго и поджареннаго или по желанію, сырого луку, соли, перцу и мелко колотаго льду. Размѣшать все хорошенъко, сдѣлать маленькія шарики и сварить ихъ до полной готовности (15 минутъ), чтобы не были сырые, въ соленомъ кипяткѣ или въ отдѣльномъ количествѣ бульона, затѣмъ переложить шумовкой въ готовый бульонъ вмѣстѣ съ гарниромъ изъ кореньевъ.

Примѣчанія. Для фрикаделей можно приготовить фаршъ изъ мякоти толстаго филея, такъ-какъ въ этотъ день эта часть туши берется для жаркаго. Фрикадели всегда нужно варить отдѣльно отъ бульона, иначе онѣ могутъ замутить его. Точно такъ же можно приготовить фрикадели изъ телятины, изъ курицы, дичи и изъ рыбы для рыбнаго супа, только во всѣхъ этихъ случаяхъ вмѣсто жира берется растертое масло, въ той же пропорціи, какъ и жиръ. Чтобы при варкѣ фрикадели не развалились и не потеряли форму, ихъ не слѣдуетъ сильно кипятить.

Шнельклопсъ.

Правила приготовления. Зачистить отъ костей и жилъ нужное количество мяса (сѣкъ, толстый филей, затылочная или краевая вырѣзка), нарѣзать продолговатыми тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, считая по два куска на персону, отбить тяжкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой и обжарить на тонкой сковородѣ на отколерованномъ маслѣ. Когда мясо зажарится, переложить его въ глубокой сотейникъ. На той же сковородѣ поджарить шинкованный лукъ, прибавить его къ мясу, залить все сметаннымъ соусомъ, приготовленнымъ

на той же сковородѣ, гдѣ жарилось мясо, и тушить на пару подъ крышкой. Когда мясо будетъ мягкое, то выложить его на блюдо, залить соусомъ, въ которомъ тушилось, и огарнировать отварнымъ картофелемъ, запавленнымъ масломъ и рубленою зеленью укропа или петрушки. Для того, чтобы весь картофель имѣлъ одинаковую форму, послѣ очистки вынуть его на круглую выемку въ видѣ шариковъ и тогда уже сварить въ соленомъ кипяткѣ. Шнельклопсъ нужно тушить на пару, чтобы соусъ не кипѣлъ, такъ какъ тогда мясо станетъ твердымъ.

Сырники книжками.

Сырники книжками приготавливаются изъ прѣсныхъ блинчиковъ (см. обѣдъ № 1 — блинчатые пирожки), которые смазываются фаршемъ изъ творогу, заворачиваются съ обѣихъ сторонъ въ формѣ книжечки такъ, чтобы творогу не было видно, и обжариваются съ обѣихъ сторонъ на маслѣ, а потомъ складываются рядами въ кастрюлю и посыпаются мелкимъ сахаромъ, истолченнымъ съ корицей. Къ этимъ сырникамъ подается въ соусникѣ отдѣльно хорошая густая сметана и сахаръ, истолченный съ корицей. Сначала нужно, конечно, приготовить прѣсное жидкое тѣсто и испечь изъ него тонкіе блинчики, а потомъ уже изъ нихъ сдѣлать сырники. Фаршъ изъ творогу приготавливается какъ и для вагрушекъ, см. стр. 194, и кромѣ того въ него прибавляется сахаръ.

Примѣчаніе. Выѣсто сырникомъ книжками можно сдѣлать обыкновенные сырники, изъ одного творогу, который не завертывается въ блинчики, а творожный фаршъ раздѣляется на порціи и каждой порціи придается круглая или продолговатая форма. Когда всѣ сырники сдѣланы, то ихъ нанируютъ въ мукѣ или яйцѣхъ и сухаряхъ и жарятъ на отколерованномъ маслѣ. Отдѣльно къ сырникамъ подается густая сметана и сахаръ, истолченный съ корицей. Для этихъ сырниковъ творогъ долженъ быть очень хорошо отжатъ и для связи прибавляется шпеничная мука (на 1 ф. отжатого творогу $\frac{1}{8}$ ф. муки) или 3 яйца цѣликомъ.

Обѣдъ № 20.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Московскій раковый супъ — московскіе растегаи.
- 2) Духовые цыплята по-московски.
- 3) Малиновый пломбиръ.

Московскій раковый супъ.

Количество продуктовъ.

Ершей—25—30 шт.
 Раковъ—30 шт.
 Судака для кнели— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Вязиги— $\frac{1}{8}$ ф.
 Вѣлыхъ кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.
 Луку, букетъ.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Лавроваго листу.
 Холодной воды—7 глуб. тар.

Московскіе растегаи.

Муки—1 ф.
 Молока— $1\frac{1}{2}$ ст.
 Дрожжей—2 золотника.
 Рису— $\frac{1}{8}$ ф.
 Вязиги— $\frac{1}{4}$ ф.
 Луку— $\frac{1}{8}$ ф.
 Хрищей осетровой головы— $\frac{1}{2}$ ф.
 Тешки осетровой— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{2}$ ф. на фаршъ.
 Соли, сахару—по щепоткѣ.

Духовые цыплята по-московски.

Цыплятъ порціон. — 5 шт. или двухпорц. 3 шт.
 Вѣлыхъ грибовъ— $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф.
 Луку—1 или 2 шт.
 Муки— $\frac{1}{8}$ ф.
 Масла для жаренія— $\frac{3}{8}$ ф.
 Сметаны—1 ф.
 Сливковъ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ б.
 Укропу—побольше.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Сдобнаго тѣста на $\frac{1}{2}$ ф. муки для крышки.

Малиновый пломбиръ.

Малиноваго, земляничнаго или какого другого сиропу, или пюре-консервы— $\frac{1}{2}$ ф.; лѣтомъ соку или пюре изъ свѣжихъ ягодъ—1 стаканъ.
 Сахару— $\frac{3}{8}$ ф. или $\frac{3}{4}$ ф.
 Воды—1 стак.
 Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{4}$ б.
 Цукатовъ— $\frac{1}{8}$ ф.

Московскій раковый супъ.

Правила приготовления. Сварить рыбный бульонъ изъ ершей съ прибавкою костей, кожи и головы судака, мякоть

которого пойдет на кнель. Отварить раки в соленомъ кипяткѣ съ зеленью укропа, припостями (перецъ, лавровый листъ, букетъ) и затѣмъ очистить ихъ, отдѣливъ шейки и часть спиннокъ (каркасовъ), по 2 шт. на персону, на гарниръ; изъ остальныхъ скорлупокъ приготовить раковое масло (см. стр. 108). Оставшіяся послѣ приготовления масла толченныя скорлупки опустить въ рыбный бульонъ послѣ снятія пѣны. Когда ерши и кости хорошо выварятся, процѣдить бульонъ черезъ сито, заправить его раковымъ масломъ и опустить гарниры, какъ-то: подкрашенную раковымъ масломъ кнель изъ судака, фаршированные раковыя спинки, вареную и нафаршированную маленькими кусочками визигу, раковыя шейки, нафаршированныя лапочками укропъ и сейчасъ же подавать, не давая кипѣть.

Раковыя скорлупки фаршируются заварнымъ тѣстомъ — пат-ашу, см. общую статью о тѣстѣ — заварное тѣсто пат-ашу стр. 145. Когда всѣ скорлупки нафаршированы, то ихъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, чтобы фаршъ закрѣпился.

Приготовление кнели см. обѣдъ № 1 французскій столъ — кнель.

Приготовить кнельную массу, подкрасить ее раковымъ масломъ, раздѣлять на чайной ложкѣ и сварить въ соленомъ кипяткѣ паромъ (не кипятя).

Къ раковому супу подаются растегаи.

Объясненія и примѣчанія.

Раки. Чѣмъ больше взято раковъ для супа, тѣмъ послѣдній будетъ вкуснѣе. Съ той же цѣлью также слѣдуетъ прибавлять въ супъ истолченныя скорлупки раковъ послѣ приготовления ракового масла.

Ерши. Если куплены очень крупныя ерши, то можно снять филеи съ костей, отварить ихъ въ рыбномъ бульонѣ, какъ для ухи, и прибавить къ прочимъ гарнирамъ; въ этомъ случаѣ бульонъ варится только изъ костей, головъ и кожи рыбы.

Раковое масло. Послѣ того какъ супъ заправленъ раковымъ масломъ, его не слѣдуетъ кипятить, иначе масло всплываеъ на поверхность.

Всѣ объясненія и примѣчанія, относящіяся къ кнели вообще, помѣщены во французскомъ столѣ, обѣдъ № 1 «консоме

съ кнелю». При подкрашиваніи кнели раковымъ масломъ нужно кнель прибавлять въ масло, иначе она будетъ негладкая, потому что масло застываетъ крупинками.

Московскіе растегаи.

Правила приготовления. Для московскихъ растегаевъ заводятъ довольно густую опару на кипяченомъ тепломъ молокѣ. На $\frac{1}{2}$ ф. муки идетъ 1 стаканъ молока и 2 золотника дрожжей. Положивъ муку въ горшокъ, нужно развести дрожжи въ тепловатой водѣ и влить въ муку, не мѣшая; затѣмъ влить тепловатое молоко и тогда уже все размѣшать, выбить хорошенько и поставить подниматься. Когда опара хорошо поднимется, то посолить по вкусу, приблизительно одну неполную чайную ложку, всыпать еще $\frac{1}{2}$ ф. муки и влить $\frac{1}{2}$ стакана тоже теплаго кипяченнаго молока, размѣшать, выбить хорошенько и поставить еще разъ подниматься. Между тѣмъ приготовить фаршъ изъ риса, визиги, хрищей осетровой головизны, лука и осетровой тешки. Визига на фаршъ идетъ вареная, заправленная масломъ. Лукъ берется въ половинномъ количествѣ противъ визиги и готовится тушенымъ. Рисъ идетъ тоже въ половинномъ количествѣ противъ визиги, отваривается такъ, чтобы былъ рассыпчатымъ и заправляется масломъ. Хрищи осетровой головизны отвариваются до мягкости, а затѣмъ тонко нафаршируются бланкетами. Осетровую тешку можно брать малосоленную, сварить ее до мягкости, какъ вообще варятъ соленую рыбу (см. общую статью о приготовленіи рыбы).

Когда тѣсто поднимется вторично, то раздѣлить его на части. Каждую часть раскатать величиною съ чайное блюдечко (круглой формы) и начать накладывать фарши въ такомъ порядкѣ: на средину каждаго кружка положить первый рядъ рису, поверхъ его рядъ тушеннаго лука, потомъ рядъ хрищей, затѣмъ рядъ визиги и сверху тешку. Уложивъ такимъ образомъ фаршъ, защипать каждый кружокъ, придавъ форму растегаи, оставляя средину открытой. Смазавъ каждый растегаи молокомъ, положить въ открытую средину кусокъ сливочнаго масла съ 1 чайною ложку и печь растегаи на поду печи, отчего они и называются «подовыми». Для печенія растегаевъ на поду

обыкновенно посыпают лопату мукою, кладут на нее смазанные молоком растегаи и затѣмъ уже съ лопаты высаживаютъ ихъ въ печь. Держать растегаи въ печи нужно до тѣхъ поръ, пока они не заколеруются, т. е. зарумянятся. Передъ подачей вливаютъ въ средину каждаго растегаи немного осветроваго бульону.

Если печеніе на поду почему-либо представляется затруднительнымъ, то такіе растегаи можно испечь на листѣ, смазанномъ масломъ и посыпанномъ мукой. Разница между печеніемъ на поду и на листѣ та, что на поду растегаи румянятся быстрее, чѣмъ въ духовомъ шкафу. Растегаи нужно всегда ставить въ горячую печь, такъ какъ въ холодной тѣсто получается очень жесткое.

Духовые цыплята по-московски.

Правила приготовления. Опалить, выпотрошить и разрубить пополамъ въ продольномъ направленіи порціонныхъ цыплятъ. Нарѣзать кружками крупную луковицу, обыкновенную или испанскую. Свѣжіе, бѣлые грибы очистить и нашинковать. Когда все будетъ заготовлено, то зарумянивъ въ сотейникѣ масло, обжарить въ немъ сначала лукъ, потомъ прибавивъ грибы и наконецъ половинки цыплятъ; жарить можно на плитѣ или въ духовомъ шкафу, смотря, гдѣ сильнѣе жаръ и, конечно, не закрывать посуду крышкой, чтобы не образовались пары. Когда цыплята и грибы зарумянятся, то переложить все въ огнеупорный горшокъ или въ чашку, перекладывая каждый рядъ цыплятъ грибами и лукомъ. На томъ сотейникѣ, гдѣ жарились цыплята, сдѣлать горячую бѣлую пассеровку, прибавить сметану и сливки и нѣсколько разъ вскипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, тогда процедить его на цыплятъ, прибавивъ туда же побольше рубленого укропу или зелени петрушки. Наполнивъ горшокъ или чашку доверху, покрыть все сверху кружкомъ сдобнаго рассыпчатого тѣста (см. стр. 133), которое предварительно надо раскатать толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца и такой величины, чтобы хорошо закрыло посуду. Сдѣлавъ въ срединѣ отверстие, смазать крышку желткомъ и украсить листьями, вырѣзанными изъ остатковъ тѣста.

Приготовивъ все указаннымъ образомъ, поставить горшокъ въ духовой шкафъ сначала въ хорошій жаръ, а когда тѣсто зарумянится, то сбавить жаръ и такъ продержать въ печѣ мин. 30—40, чтобы тѣсто пропеклось и все хорошо прогрѣлось; подается на столъ въ этой же посудѣ вмѣстѣ съ тѣстомъ; соусъ отдѣльно не подается, такъ какъ его должно быть вполне достаточно въ самой посудѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Двухпорціонные цыплята разрѣзаются на 4 части, сначала вдоль, а потомъ поперекъ пополамъ, считая по 2 куску на персону.

Грибы. Можно брать свѣжіе грибы или консервы (зимомъ), но только вареные, а не маринованные, такъ какъ въ составъ соуса входятъ сливки, которые могутъ свернуться.

Величина посуды имѣетъ большое значеніе для вида и вкуса. Если горшокъ или чашка не будутъ доверху наполнены продуктами, то во время запеканія тѣсто провалится внутрь, а соусъ выступитъ наружу, тогда тѣсто размокнетъ и все блюдо потеряетъ видъ и вкусъ.

Накладываніе. На самый верхъ подъ тѣсто нужно положить куски цыплятъ, не политые соусомъ, чтобы тѣсто не отмокло.

Тѣсто. Сдобное рассыпчатое тѣсто, которымъ покрываютъ глиняный горшокъ, сдѣлать плотно прилѣпить къ стѣнкамъ горшка, чтобы не отстало. Можно сдѣлать красивую защипку, сверху убрать крышку фигурками изъ того же тѣста или просто узкими ленточками въ видѣ переплета, смазать яйцомъ и сдѣлать въ крышкѣ вилкой или концомъ ножа небольшое отверстие, чтобы дать свободный выходъ пару и этимъ предохранить тѣсто отъ отпотѣванія.

Примѣчаніе о курицѣ. Вмѣсто цыплятъ можно взять куру-молодку, но только сначала ее нужно заправить, чтобы придать правильную форму и обжарить цѣликомъ, а потомъ уже разрѣзать на части и уложить въ горшокъ. Если жарить нарѣзанные въ сыромъ видѣ куски, то они съеживаются и теряютъ свою форму. Можно обжаривать курицу и нарѣзанную

кусками, но тогда ее нужно затянуть предварительно в кипятѣ, т. е. опустить в кипяток на 10 мин., чтобы мясо закрѣпло, а послѣ нарезать и обжарить вмѣстѣ съ грибами.

Это блюдо можно приготовить изъ отварной или жареной кури, если отъ вчерашняго обѣда остались куски. Тогда куски эти слегка обжариваются вмѣстѣ съ грибами и дальше поступаютъ, какъ указано выше. Получается очень вкусное блюдо изъ вчерашняго жаркого.

Малиновый пломбиръ.

Правила приготовления. Заливъ сахаръ холодной водой, сварить легкой сиропъ, т. е. дать только вскипеть. Когда послѣдній будетъ готовъ (черезъ 15—20 минутъ), оставить его на столъ и положить въ него малиновое пюре или сокъ, приготовленный изъ свѣжихъ ягодъ безъ сахара, прибавить для цвѣта краски карминъ-бретонъ, дать сиропу остыть; потомъ процедить его черезъ волосяное сито въ мороженицу и заморозить до половины готовности, т. е. до такой степени, чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы; тогда прибавить пукаты, нарезанные мелкими кубиками и всыпанные ромомъ, и перемѣшать ихъ съ мороженымъ. Между тѣмъ взбить $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ, всыпать въ нихъ $\frac{1}{2}$ стол. ложки мелкаго сахара, выложить ихъ въ мороженое, промѣшав все хорошенько лопаточкой, закрыть плотно крышкой, замазать края послѣдней масломъ, залѣпить восковой бумагой, засыпать льдомъ съ солью на 2 часа и заморозить до полной готовности.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе вкусы пломбира. Такимъ же способомъ можно сдѣлать земляничныи, красно-смородиновый, клюквенный, абрикосовый, вишневый, ананасный и другіе фруктовые и ягодные пломбирсы. Изъ свѣжихъ ягодъ можно получить сокъ или пюре въ зависимости отъ сорта ягодъ: изъ земляники, малины и клюквы можно получить пюре, а изъ смородины, вишни, крыжовника и проч.—сокъ. Подробн. см. общую статью о сладкихъ блюдахъ.

Пропорція сахара. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда берется сладкое пюре, т. е. консервы, то на $\frac{1}{2}$ бутылки жидкости достаточно взять $\frac{3}{8}$ фун. сахара.

Если ягодное пюре несладкое, т. е. въ него совсѣмъ не положено сахара, то на то же количество жидкости берется $\frac{3}{4}$ фун. сахара.

Для малиноваго пломбира такъ же, какъ и для ягоднаго и фруктоваго мороженаго, нужно варить легкой сиропъ, иначе онъ будетъ плохо замораживаться. Но все же въ сиропъ для пломбира кладется больше сахара, чѣмъ для фруктоваго и ягоднаго мороженаго, потому что въ него прибавляются взбитыя густыя сливки; следовательно, лишнее количество сахара прибавляется на сливки.

Ягодное пюре. Ягодное пюре или сокъ прибавляется въ готовый сиропъ послѣ варки, иначе оно потеряетъ свой аромать.

Густыя сливки. Сливки слѣдуетъ класть въ мороженое въ то время, когда оно только замерзло до половины готовности, т. е. чтобы имѣло густоту взбитыхъ сливокъ. Въ противномъ случаѣ ихъ трудно смѣшать съ мороженымъ; онъ замерзнетъ, и пломбиръ будетъ негладкій.

Кромѣ того количества сахара, изъ котораго варится сиропъ, въ самыя сливки кладется 1 чайная ложка сахара для того, чтобы сливки не замерзали льдинками.

Поправки.

Прибавленіе холодной воды. Если мороженое плохо замораживается, то это значитъ, что сиропъ переваренъ, т. е. слишкомъ сладокъ. Чтобы исправить эту ошибку, нужно прибавить $\frac{1}{4}$ стакана отварной холодной воды, и тогда, навѣрное, оно начнетъ быстро замерзать.

Протираніе. Если въ пломбирѣ окажутся бѣлыя крупинки и онъ становится негладкимъ, то его можно исправить, быстро протеревъ черезъ сито, чтобы не растаялъ, и снова заморозить.

Обѣдъ № 21.

- 1) Разсолъникъ съ гусиными потрохами.
- 2) Зразы нельсоновскія.
- 3) Яблоки съ рисомъ (помѣ а-ля Конде).

Разсолъникъ съ гусиными потрохами.

Пампильоновъ свѣжихъ— $\frac{3}{4}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Картофелю—10 шт.
 Масла для жаренія— $\frac{3}{8}$ ф.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
 Бульону—2 стакана.
 Холодн. пассеровки—1 чайную ложку.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Тѣста сдобнаго для крышки на $\frac{1}{2}$ ф. муки.
 Гусиныхъ потроховъ съ 1 гуся и мяса бедра— $\frac{1}{4}$ ф.
 Кореньевъ— $\frac{3}{8}$ ф.
 Картофелю—5 шт.
 Соленыхъ огурцовъ 5 шт.
 Муки 2 стол. ложки
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
 Перлов. или ман. крупы— $\frac{1}{4}$ ф.
 Разсолу огуречнаго
 Соли
 Букетъ—лукъ.
 Воды холодной—8 глуб. тар.

Помѣ а-ля Конде.

Рису— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{8}$ ф.
 Сливковъ ордн.— $\frac{3}{4}$ бут.
 Сахару $\frac{3}{8}$ ф.
 Яблокъ—5 шт., если крупныя.
 Ванили— $\frac{1}{2}$ надочки.

Зразы нельсоновскія.

Мяса вырѣзки филейной— $2\frac{1}{2}$ ф. Сиропу отъ варенья—1 ст.

Разсолъникъ съ гусиными потрохами.

Правила приготовления. Очищенные и промытые гусиные потроха кладутся въ кастрюлю, туда же прибавляется говядина, все заливается холодной водой, и ставится вариться обѣимъ бульонъ. Послѣ снятія пѣны прибавить въ бульонъ обрѣзки отъ кореньевъ, кожицу и сердцевину отъ огурцовъ.

Можно варить разсолъникъ изъ однихъ потроховъ безъ прибавленія говядины, но тогда ихъ слѣдуетъ брать въ большемъ количествѣ, потому что наваръ изъ однихъ потроховъ на 5 перс. будетъ слабъ. Когда бульонъ сварится и потроха будутъ мягкіе, то бульонъ процеживаютъ, а потроха оставляютъ до

подачи къ столу въ закрытой посудѣ, заливъ немного бульономъ, чтобы не потемнѣли отъ воздуха. Во всемъ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ при приготовленіи разсолъника съ почками (см. обѣдъ № 11), т. е. гарниры приготовляются каждый особо и супъ заправляется горячей пассеровкой. Въмѣсто сметаны разсолъникъ можно заправлять льезономъ изъ желтковъ и сливокъ, какъ супа-шюре.

Примѣчаніе о чисткѣ потроховъ. Голова и крылья натираются мукой и опаливаются. Почки опшариваются, но такъ, чтобы вода не кипѣла, тогда чешуя заварится и ее трудно будетъ снять. Желудокъ разрѣзается въ продольномъ направленіи, и все содержимое его удаляется прочь. Отъ печени отдѣляется желчный пузырь. Сердце оставляютъ цѣликомъ.

Зразы а-ля Нельсонъ.

Правила приготовления. Зачистивъ вырѣзку отъ лишняго жира и сухожилий, нарѣзать ее небольшими продолговатыми ломтиками, по 2 на персону, отбить каждый изъ нихъ металлической тяжкой, посолить, посыпать перцемъ и обжарить ихъ на отколерованномъ маслѣ. Когда мясо зарумянится, сложить его въ глубокой сотейникъ, или каменный горшокъ или металлическую чашку, перекладывая каждый рядъ ломтиковъ мяса пассерованнымъ на маслѣ шинкованнымъ лукомъ, нарѣзанными и припущенными шампильонами и обланжиреннымъ, кругло отгоченнымъ картофелемъ. На той посудѣ, гдѣ жарилось мясо, приготовить сметанный соусъ, залить имъ всѣ уложенные въ сотейникъ продукты; закрыть сотейникъ крышкой, и тушить на пару въ духовомъ шкафу или на плитѣ, а если это горшокъ или чашка, то замазать его сдобнымъ разсыпчатымъ тѣстомъ. Изъ обрѣзковъ тѣста сдѣлать на крышкѣ украшенія, смазать желткомъ и поставить въ духовой шкафъ на 40—30 м., какъ духовые цыплята, см. предыд. обѣдъ.

Зразы подаются въ той посудѣ и въ томъ соусѣ, съ которымъ запекались или тушились.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Зразы а-ля Нельсонъ можно готовить не только изъ вырѣзки, но и изъ толстаго филея. Въ такомъ случаѣ ихъ слѣдуетъ дольше тушить и, кромѣ того, брать толстаго филея не 2¹/₂, а 3¹/₂ ф., такъ какъ этотъ сортъ имѣетъ большую кость. Мякоть берется для жаркого, а кости и жилы прибавить къ потрохамъ и сварить бульонъ, тогда не надо покупать отдѣльно мясо для супа.

Отбиваніе. Мясо для зразъ а-ля Нельсонъ отбивается не въ салфеткѣ, какъ для бифштековъ, а прямо на столѣ, такъ какъ онѣ должны быть продолговатой формы.

Посуда для запеканія. Если зразы а-ля Нельсонъ приготавлиются въ горшкѣ, или въ чашкѣ, то послѣдній не закрывается крышкой, а замазывается тѣстомъ, которое прилегаетъ къ нему плотнѣе, чѣмъ крышка.

Шампиньоны. Зразы а-ля Нельсонъ принято дѣлать съ шампиньонами. Если нельзя достать свѣжихъ шампиньоновъ, то ихъ можно замѣнить консервами, которые тоже необходимо припустить. Шампиньоны припускаются въ собственномъ соку, а не обжариваются на одномъ маслѣ, какъ другіе сорта грибовъ, потому что чернѣютъ (Чистка шампиньоновъ см. общ. статью о зелени).

Отбивныя зразы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на *пять* персонъ.

Мяса—3 ¹ / ₂ ф. (сеѣкъ, огузокъ, толстый филе) или 2 ¹ / ₂ ф. вырѣзки.	Сметаны— ¹ / ₂ ф.
Фаршу 10 ст. ложекъ.	Масла для жаренія— ¹ / ₄ ф.
Бульону 2 стакана.	Муки для соуса— ¹ / ₈ ф.
	Соли } по вкусу
	Перцу }

Правила приготовления. Зачистивъ мясо, нарѣзать его продолговатыми ломтиками, отбить каждый изъ нихъ въ тонкій пластъ и посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ. Положить на средину каждаго ломтика по ложкѣ фарша, завернуть края мяса, скатать его въ трубочку, запанировать въ мукѣ, сложить на сковороду завернутымъ концомъ внизъ на отколе-

рованное масло и обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда зразы зарумянятся, переложить въ глубокой сотейникъ, залить сметаннымъ соусомъ и поставить въ духовой шкафъ, въ средней жарѣ тушиться на пару.

Объясненія и примѣчанія.

Панированіе въ мукѣ. Отбивныя зразы панируются передъ жареніемъ въ мукѣ, которая склеиваетъ ихъ, чтобы онѣ не раскрылись и не потеряли формы, а фаршъ при этомъ не вывалился бы изъ нихъ. Нитками можно ихъ не связывать.

Жареніе. Зразы лучше обжаривать въ духовомъ шкафу, чѣмъ на плитѣ, потому что онѣ обжариваются сразу съ обѣихъ сторонъ и ихъ не надо переворачивать.

Фарши. Въ отбивныя зразы кладутъ разные фарши въ зависимости отъ вкуса, какъ-то: рассыпчатая гречневая или манная каша съ тушенымъ лукомъ, рассыпчатый рисъ, маринованные грибы, заправленные толчеными сухарями (см. обѣдъ № 15—фаршированный рулетъ) и другіе.

Зразы изъ телятины. Отбивныя зразы можно дѣлать изъ мякоти телятины. Ихъ фаршируютъ шампиньонами или бѣлыми грибами, припущенными на маслѣ. Зразы изъ телятины лучше не жарить, а припускать въ собственномъ соку, а послѣ тушить въ бульонѣ соусѣ. Если зразы изъ телятины не жарить, а припускаютъ, то ихъ не слѣдуетъ панировать въ мукѣ.

Поммъ а-ля Конде.

Правила приготовления. Сварить рисъ въ сливкахъ, какъ для рисоваго пудинга, положить во время варки ¹/₂ палочки ванили, разрѣзанную вдоль. Когда рисъ будетъ мягкій, прибавить къ нему сахаръ, размѣшать осторожно вилкой, чтобы не мять, подержать еще на пару съ ¹/₄ часа, потомъ вынуть ваниль и придать рису форму тумбочекъ, для чего нужно взять круглую пирожную небольшую выемку, поставить ее на круглое блюдо, положить въ нее сваренный рисъ, умять поплотнѣе ложечкой и сдѣлать въ серединѣ маленькое углубленіе, чтобы можно было положить половину яблока. Раздѣлать такимъ обра-

вомъ 10 тумбочекъ, т. е. по двѣ штуки на персону, и положить въ углубленіе каждой по половинѣ яблока. Яблоки заранѣе нужно приготовить такъ: вынуть сердцевину машинкой, очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ и разрѣзать каждое яблоко пополамъ, сложить все половинки на мѣдный ситейникъ, полить распущеннымъ сливочнымъ масломъ, посыпать сахаромъ и испечь до мягкости въ духовомъ шкафу или же прямо отварить яблоки въ легкомъ сиропѣ до прозрачности, какъ для компота (на 1 стаканъ кипятку 1 столовая ложка сахару). Уложивъ яблоки на рѣш, полить горячимъ малиновымъ или земляничнымъ сиропомъ или абрикосовымъ пюре и поставить въ духовой шкафъ на 10 — 15 минутъ, поливая почаще этимъ же сиропомъ. Когда рѣш и яблоки будутъ горячіе, то подавать ихъ на этомъ же блюдѣ или переложить на другое. Оставшіяся сиропъ согрѣть и подать отдѣльно въ соусникѣ. Это блюдо можно подать нѣсколько иначе, не порціонно, какъ указано здѣсь, а весь рѣш, когда онъ будетъ мягкій, уложить на блюдо въ видѣ одной высокой тумбы, а кругомъ рѣса и на верхъ положить готовыя половинки яблокъ, полить сиропомъ и поступать какъ сказано выше.

Объясненія и примѣчанія.

Сливки. Для придаванія рису лучшаго вкуса его нужно варить на сливкахъ, но можно брать и молоко. Все правила, относящіяся къ варкѣ риса для пудинга (см. обѣдъ № 8), нужно примѣнять и для этого блюда.

Сахаръ. Сахаръ кладется въ рѣш въ то время, когда онъ уже станетъ мягкій, иначе рѣш долго не сварится и будетъ твердый.

Сортъ яблокъ. Яблоки можно брать антоновскія и крымскія, причемъ способъ приготовленія ихъ различенъ, а именно антоновскія и вообще мягкія яблоки нужно припускать, а не варить, потому что въ послѣднемъ случаѣ они разваливаются и теряютъ форму. Крымскія яблоки болѣе твердыя, поэтому ихъ можно варить.

Поливаніе сиропомъ. Поставленныя въ печку яблоки съ рисомъ поливаются сиропомъ для того, чтобы рѣш не былъ сухой и чтобы вообще все блюдо получило вкусъ сиропа.

Подача блюда. Поммъ а-ля Конде всегда должно подавать горячимъ, потому что холодный рѣш не имѣетъ того вкуса, какъ горячій, и становится твердымъ и клейкимъ.

Груши. Выѣсто яблокъ можно брать груши, которыя отвариваются какъ для компота.

Обѣдъ № 22.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ гороха съ гречками.
- 2) Рагу изъ телячьей грудинки.
- 3) Слоенныя трубочки съ кремомъ.

Супъ-пюре изъ гороха.

Сметаны — $\frac{1}{2}$ ф.

Зелень петрушки.

Количество продуктовъ.

Соли, перцу — по вкусу.

Косточку ветчины или копченой грудинки — 2 ф.

Гороху лущенаго — $\frac{3}{4}$ ф.

Муки для заправки — 1 столовую ложку.

Масла столоваго — $\frac{1}{8}$ ф.

Сметаны — $\frac{1}{2}$ ф.

Воды холодной — 7—8 глуб. тар.

Трубочки слоенныя съ кремомъ.

Для слойки.

Муки французской — $\frac{1}{2}$ ф.

Масла — $\frac{1}{2}$ ф.

Воды холодной — $\frac{1}{2}$ стакана.

Соли — 1 чайная ложка.

Рагу изъ телячьей грудинки.

Для крема.

Телячьей грудинки — $2\frac{1}{2}$ ф.

Рѣпы, моркови — по 3 шт.

Картофелю — 5—10 шт.

Луку — 1 шт.

Масла — $\frac{1}{4}$ ф.

Муки французской — $\frac{1}{8}$ ф.

Бульону — $2\frac{1}{2}$ стакана.

Желтковъ — 3 шт.

Сахару — $\frac{1}{8}$ ф.

Муки франц. — 1 столовую ложку.

Сливковъ ордн. — $\frac{1}{2}$ б.

Масла сливочнаго — $\frac{1}{8}$ ф.

Ванили — $\frac{1}{2}$ пал.

Супъ-пюре изъ гороха съ ветчиной.

Правила приготовленія. Взять половинчатый горохъ, промыть его хорошенько, сложить въ кастрюлю, прибавить туда

хорошо промытую косточку ветчины или копченую грудинку, залить холодной водой и поставить вариться, как бульонъ. Когда горохъ будетъ мягкій, то протереть его черезъ сито, и если супъ будетъ жидокъ, то заправить его горячей пассеровкой (какъ и всѣ заправочные супы) въ очень незначительномъ количествѣ, прибавить сметаны и дать вскипеть нѣсколько разъ. Ветчину, оставшуюся въ кастрюлѣ, нарезать кусочками и передъ подачей опустить въ супъ.

Объясненія и примѣчанія.

Этотъ супъ готовится почти всегда безъ говядины, съ одной ветчиной.

Сортъ гороха. Для того, чтобы горохъ разварился, лучше брать половинчатый, т. е. лущеный, а если берется обыкновенный сортъ, то его нужно за нѣсколько часовъ до приготовления намочить въ холодной водѣ.

Заправка. Если взято достаточное количество гороху и онъ хорошо разваренъ, то можно не прибавлять пассеровку, такъ какъ гороховое пюре само по себѣ достаточно мучнисто. Супъ-пюре изъ гороха заправляется сметаной, а не льезономъ, какъ прочіе супа-пюре.

Соль. Въ виду того, что ветчина сама по себѣ солена, соли нужно класть очень мало.

Мелкіе гренки.

Для обыкновенныхъ гренковъ нужно срѣзать корку съ французской черствой булки или польскаго хлѣба, потомъ разрѣзать всю булку на равныя ломтики и каждый изъ нихъ на маленькіе равныя кубики. Нарѣзанные гренки положить на сотейникъ, полить распущеннымъ столовымъ масломъ, посыпать тертымъ острымъ сыркомъ и поставить въ духовой шкафъ. Когда гренки подсохнутъ и немного подрумянятся, то готовы. Если хотять сдѣлать болѣе крупныя гренки, то очищенную отъ корки булку можно нарезать длинными, ровными, тонкими полосками и каждый гренокъ, обмакнувъ въ распущенное масло, сложить на

сотейникъ попросторнѣе такъ, чтобы гренки не лежали другъ на другѣ, потомъ посыпать тертымъ сыркомъ и, поставивъ въ легкій духовой шкафъ, дать имъ зарумяниться.

Рагу изъ телячьей грудинки.

Правила приготовления. Обмыть и разрѣзать сырую телячью грудинку сначала вдоль по костямъ, потомъ каждую кость разрубить еще разъ въ поперечномъ направленіи на 2 или 3 части, чтобы получились четырехугольныя кусочки одинаковой величины. Посыпать каждый кусокъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Нашинковать потоньше луковицу, пассеровать ее въ глубокомъ сотейникѣ и, когда она начнетъ румяниться, положить туда же куски грудинки, прибавить незначительное количество бульона, чтобы дно не было сухое, закрыть крышкой и припустить грудинку на медленномъ огнѣ, почаще помѣшивая ее со дна лопаточкой. Когда грудинка не будетъ на поверхности сырая, то прибавить въ сотейникъ холодную пассеровку, остальной бульонъ, положить туда же половину всего количества сметаны, обланжиренные корни, нарѣзанные косячками или вынутые на круглую выемку въ видѣ горошинъ, прибавить букетъ и затѣмъ продолжать тушить на медленномъ огнѣ на краю плиты. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ прибавить въ рагу обланжиренный картофель, оточивъ его какъ и корни, остальную сметану и потушить еще не много, пока всѣ продукты будутъ мягки. Готовое рагу переложить вытегъ съ соусомъ въ металлическую чашку или въ глубокое блюдо и посыпать сверху рубленой зеленью петрушки.

Объясненія и примѣчанія.

Помѣшиваніе лопаточкой. Для того, чтобы сокъ, который имѣется въ сотейникѣ во время припусканія, не пригоралъ ко дну, слѣдуетъ какъ можно чаще помѣшивать со дна лопаточкой и поднимать незначительное количество бульона.

Коренья. Коренья прибавляются въ рагу не въ сыркомъ видѣ, а обланжиренные для того, чтобы удалить горькій привкусъ и не сообщить телятинѣ вкуса сырости.

Картофель. Въ виду того, что картофель мягче кореньевъ и доходитъ до готовности быстрее ихъ, его кладутъ въ то время, когда корни будутъ почти мягки, въ противномъ случаѣ картофель развалится и потеряетъ форму.

Сметана. Пропорція сметаны не вся кладется въ рагу въ началѣ приготовления для того, чтобы отъ долгаго кипѣнія сметана не отскочила и не обратилась въ масло. Во избѣжаніе этого вторая часть сметаны прибавляется незадолго до подачи къ столу.

Густота соуса. Соусъ для рагу долженъ имѣть густоту сметаны, чтобы покрывать мясо густымъ налетомъ.

Прибавка зелени. Кромѣ кореньевъ и картофеля въ рагу можно прибавлять зеленые бобы или зеленый горошекъ или зеленые стручки. Зеленъ эта отваривается особо и кладется въ рагу передъ подачей на столъ.

Баранья грудинка. Точно такимъ же способомъ можно приготовить рагу изъ грудинки молодого баранка, прибавивъ только въ соусъ немного шпоре томату, чтобы получилъ розоватый цвѣтъ.

Слоенныя трубочки съ кремомъ.

Правила приготовления. Приготовить слоеное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ), раскатать его довольно тонко, нарѣзать на длинныя полоски, шириною въ палецъ каждая. Затѣмъ приготовить формы трубочекъ изъ папки или сахарной бумаги, а еще лучше, если для этого имѣются деревянные формочки трубочекъ. Если формы деревянные, то смазать немного масломъ. Каждую полоску тѣста обернуть вокругъ формочки въ видѣ ленты, начиная съ узкаго конца, такъ, чтобы одна лента слегка покрывала другую. Обернувъ такимъ образомъ всѣ трубочки, положить ихъ бокомъ на листъ, смоченный водою, и поставить печься, какъ обыкновенно слойку, въ горячую печь. Когда трубочки испекутся, то будутъ свободно отставать отъ формы. Готовыя трубочки наполнить заварнымъ кремомъ «патисьеръ», взбитыми сливками или заварной меренгой. Для удобства кремъ выкладываютъ въ приготовленный для этого бумажный корнетъ и изъ него уже наполняютъ трубочки.

Кремъ патисьеръ готовится такъ: отбить въ кастриюлю желтки, прибавить сахаръ, французскую муку, кусочекъ ванили, развести сливками, поставить на плиту и проварить, мѣшая, чтобы сталъ густой, какъ поре; тогда прибавить сливочное масло, размѣшать и охладить на холоду. Если послѣ провариванія кремъ не будетъ достаточно гладкій, то протереть черезъ сито, пока горячій.

Обѣдъ № 23.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Рахмановскія щи.
- 2) Телятина подъ бешемелемъ (а-ля кремъ).
- 3) Вафли съ вареньемъ.

Рахмановскія щи.

Свѣжей осетрины $1\frac{1}{2}$ ф.
 Ершей—25 шт.
 Вѣдлыхъ кореньевъ—по 1 шт.
 Шпинату— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Щавелю— $\frac{3}{4}$ ф.
 Муки—3 столовыхъ ложки.
 Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
 Яиць—5 штукъ.
 Соли—по вкусу.
 Холодной воды—7—8 глубока тарелокъ.

Телятина а-ля кремъ.

Печен. часть телят.— $3\frac{1}{2}$ ф.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
 Бульону для сока—2 стакана.
 Соли, перцу—по вкусу.

Для бешемеля.

Муки французской— $\frac{1}{4}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Молока— $\frac{3}{4}$ бут.
 Мускатнаго орѣха.
 Соли—по вкусу.
 Сыру тертаго остраго— $\frac{1}{4}$ ф.

Для крокетовъ.

Картофелю—5—8 шт.
 Желтковъ въ крокеты—2 шт.
 Желтковъ для панир.—1 шт.
 Прованскаго масла—1 чайной ложку.
 Карт. муки—1 стол. ложку.
 Сухарей для панирова.н.
 Фритюру для жаренія.

Вафли.

Яиць—5 шт.
 Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.
 Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{2}$ б.
 Соли, сахару—по 1 чайной ложкѣ.

Молока— $\frac{1}{2}$ б.
 Варенья—1 ф.

Рахмановскія щи.

Правила приготовления. Поставить вариться бульонъ изъ ершей и свѣжей осетрины. Послѣ снятія пѣны положить бѣлые корни, соль, букетъ и приности. Зеленъ, т. е. шинать 10, и щавель, приготовить какъ для зеленыхъ щей (см. объѣдъ № 10), заправить пассеровкой и во всемъ поступать, какъ для скоромныхъ зеленыхъ щей. Вынувъ сварившуюся осетрину, снять съ нея хрящи, остудить въ части отвара, наръзать на порціонные куски и передъ подачей къ столу опустить въ готовые щи.

Къ рахмановскимъ щамъ подаются фаршированные яйца или опускаются прямо въ щи пашоты (яйца въ мѣшечкѣ).

Объясненія и примѣчанія.

Осетрина. Передъ наръзкой осетрины ее слѣдуетъ остудить въ небольшомъ количествѣ бульона, иначе она плохо рѣжется и разваливается. Во время варки бульонъ не слѣдуетъ сильно кипятить, отчего осетрина будетъ крошиться при наръзкѣ на порціи.

Наваръ, получаемый отъ одной осетрины, очень слабъ, поэтому не принято варить рахмановскія щи иначе, какъ на бульонѣ изъ ершей.

Телятина а-ля кремъ.

Правила приготовления. Снявъ съ кости почечную часть телятины, зачистить ее, придать ей форму рулета и связать голландскими нитками. Затѣмъ посолить, сложить на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда телятина заколеруется съ обѣихъ сторонъ, прибавить бульону (изъ костей) и полученнымъ сокомъ почаще поливать ее до тѣхъ поръ, пока она не дойдетъ до готовности, т. е. станетъ мягкой, а изъ мѣста прокола не будетъ вытекать кровавой сокъ; тогда остудить телятину, слить съ противня сокъ, снять съ него жиръ и процѣдить. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель. Нарѣзавъ телятину тонкими ровными ломтиками поперекъ волоконъ, сложить ихъ на метал-

лическое или эмалированное продолговатое блюдо въ томъ самомъ порядкѣ, какъ они были до наръзки. При перекладываніи смазать ломтики бешемелемъ такъ, чтобы слой его приходился между каждыми двумя ломтиками телятины. При этомъ слой бешемели слѣдуетъ пересыпать тертымъ пармезаномъ или другимъ какимъ-нибудь острымъ сыромъ. Приготовленное такимъ образомъ жаркое покрыть еще сверху густымъ слоемъ бешемели, чтобы телятины совсемъ не было видно, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить растопленнымъ масломъ и поставить блюдо въ духовой шкафъ, въ средней жаръ минутъ на 20 или дольше, пока на бешемелѣ не образуется красивая румяная корка. Вынувъ телятину изъ пещки, обереть края блюда мокрымъ полотенцемъ, огарнировать его картофельными крокетами. Процѣженный сокъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Соусъ бешемель готовится такъ: сбѣлать горячую бѣлую пассеровку на французской мукѣ, развести ее горячимъ молокомъ или сливками, вскипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, прибавить по вкусу толченого мускатнаго орѣха и соли.

Крокеты изъ картофеля. Очистить отъ кожицы сырой картофель, сварить его въ соленомъ кипяткѣ. Когда картофель будетъ мягкій, то слить воду, просушить его немного на плитѣ, потомъ протереть горячимъ. Положить въ него картофельную муку и желтки, которые нужно класть по одному и мѣшать въ это время пѣре лопаткой. Положивъ въ пѣре желтки, остудить его. Затѣмъ надѣлать изъ пѣре маленькихъ круглыхъ шариковъ и продолговатыхъ жгутовъ. Раздѣлавъ крокеты, запанировать ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ, какъ пирожки.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ телятины. Кромѣ почечной, можно брать и другую часть телятины, какъ напр., кусокъ отъ фрикандо или лопатку. Это же блюдо можно приготовить изъ мякоти отъ оставшагося жаренаго телячьего окорока, который подавался къ столу наканунѣ. Въ этомъ случаѣ сбѣзанные съ костей ломтики уже изжаренной раньше телятины смазываютъ указаннымъ порядкомъ бешемелемъ и запекаютъ въ духовомъ шкафѣ.

Выдѣленіе костей. Иногда подаютъ телятину а-ля кремъ на кости, не вынутой передъ жареніемъ. Едва ли однако-же это цѣлесообразно, такъ какъ въ такомъ случаѣ блюду нельзя придать того красиваго вида, какой имѣеть рулетъ. Если въ этотъ день готовится какой либо заправочный супъ, то можно не брать отдѣльно мясо для супа, а употребить кости и жиры отъ телятины.

Бешемель. Для телятины а-ля кремъ слѣдуетъ приготовить густой бешемель, такъ какъ жидкій соусъ не удержится на ней и будетъ стекать, вслѣдствіе чего блюдо получить не-красивый видъ. Для того, чтобы соусъ былъ гладкій, безъ комковъ, нужно всегда разводить пассеровку горячимъ молокомъ (Вѣдъ правила, относящіяся къ приготовленію соусовъ, см. общую статью о соусахъ).

Сыръ. Посыпаніе сыромъ даетъ блюду остроту, которой нѣтъ ни въ мясѣ телятины, ни въ покрывающемъ ее бешемелѣ. Кроме того, отъ сыра и распущеннаго масла, которымъ кропятъ поверхность бешемеля, на немъ при запеканіи образуется румяная корочка.

Крокеты. Пюре, предназначаемое на крокеты, не слѣдуетъ разводить молокомъ, потому что крокеты будутъ жидкіе и при жареніи могутъ полопаться и развалиться.

Желтки кладутся въ картофельное пюре для приданія ему большей вязки, но бѣлки класть не совѣтуемъ—крокеты выйдутъ твердыми.

Для того, чтобы желтки не заварились и въ пюре не образовались желтые комочки, необходимо класть желтки въ пюре не сразу, а по одному и мѣшать въ это время пюре лопаткой. Кроме желтковъ, для вязки можно прибавить 1 ложку *картофельной муки*.

Раздѣлывать крокеты удобнѣе изъ холоднаго, чѣмъ изъ горячаго пюре, а потому послѣднее всегда нужно охладить.

При раздѣлываніи крокетовъ не слѣдуетъ ихъ много вальть въ мукѣ, отчего они теряютъ нѣжность и становятся твердыми.

Для того, чтобы крокеты получили хорошій колеръ, можно панировать ихъ не въ цѣльномъ яйцѣ, а въ желткѣ, смѣшанномъ съ прованскимъ масломъ. Для того, чтобы во время жа-

ренія крокеты не лопались, картофель нужно варить въ маломъ количествѣ воды и послѣ варки хорошенько просушить, чтобы не былъ воднистый.

В а ф л и.

Правила приготовления. Распустивъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, поставивъ его на ледъ и начать взбивать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густымъ, какъ сметана, тогда начать прибавлять по 1 штукѣ желтки, всего 5 штукъ, и мѣшать въ одну сторону. Послѣ желтковъ всыпать французскую муку и сейчасъ же прибавить молоко и тогда уже все размѣшать вмѣстѣ, прибавивъ по щепоткѣ соли и сахару. Затѣмъ взбить въ разныхъ кастрюляхъ бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ и густыя сливки ($\frac{1}{2}$ бут.). Когда то и другое будетъ готово, то прибавить сначала бѣлки въ сливки, а потомъ эту массу въ тѣсто, размѣшать его осторожно сверху внизъ, поставить кастрюлю съ тѣстомъ въ лоханку съ холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовивъ для этого вафельныя доски (см. ниже). Тѣсто слѣдуетъ класть въ доски по полной столовой ложкѣ и печь на сильномъ огнѣ.

Обьясненія и примѣчанія.

Желтки. Для того, чтобы вафли не рвались во время печенія и были бы нѣжны, нужно хорошенько растереть масло съ желтками и класть желтки уже въ густое, а не въ распущенное масло. Въ тѣсто для вафель лучше класть одни желтки, а не яйца цѣлкомъ, такъ какъ отъ бѣлковъ, если они положены не взбитыми, тѣсто бываетъ твердое.

Бѣлки прибавляются въ тѣсто взбитыми; въ такомъ видѣ они придаютъ тѣсту пышность и легкость. Если желаютъ имѣть болѣе сухія, хрустящія вафли, то вмѣсто 5 можно положить 7 бѣлковъ на эту порцію муки. Такъ какъ бѣлки легче сливокъ, то всегда бѣлки прибавляютъ въ сливки.

Масло берется сливочное и всегда въ растертомъ, а не топленомъ видѣ, такъ какъ жидкое масло дѣлаетъ тѣсто жирнымъ, потому что плохо соединяется съ мукой. Не слѣдуетъ

увеличивать пропорцію масла, такъ какъ тогда вафли будутъ рваться.

Мука и молоко. Для того, чтобы тѣсто было гладкое и не имѣло комковъ, необходимо муку и молоко прибавить одновременно, сразу. Молоко также прибавляется для того, чтобы вафли были суше и хорошо снимались съ досокъ. Для вафель лучше брать муку французскую, нежели конфетную (крупчатку). Изъ французской муки получается тѣсто нѣжнѣе, чѣмъ изъ крупчатки.

Сахаръ. Въ тѣсто для вафель не слѣдуетъ класть много сахара, потому что отъ этого вафли выходятъ тяжелыми и при печеніи горятъ.

Вафельныя доски. Для того, чтобы при печеніи вафли хорошо отставали отъ доски и не ломались, доски никогда не слѣдуетъ мыть водой, а нужно ихъ смазать жиромъ, насыпать въ середину соли и прокалить хорошенько на плитѣ, а потомъ тщательно вытереть бумагой. Если же доски моютъ, то окончательно портятъ ихъ и поэтому при печеніи вафли не отстаютъ отъ нихъ.

При покупкѣ вафельныхъ досокъ слѣдуетъ обращать вниманіе на то, чтобы доски были хорошо, гладко отшлифованы, въ срединѣ не имѣли бы никакихъ зазубринъ, плотно бы закрывались и не имѣли щелей. Если такыяе недостатки имѣются, то при печеніи въ форму попадаетъ воздухъ, тѣсто опадаетъ и вмѣсто пышныхъ высокихъ вафель получаются сырыя лепешки. Вафельныя доски бываютъ различной величины и глубины. Чѣмъ доски глубже, тѣмъ пышнѣе и прозрачнѣе выходятъ вафли.

Качество вафель. Достоинство вафель заключается въ томъ, чтобы онѣ были легки и прозрачны. Легкость и пышность вафель зависитъ отъ количества взбитыхъ сливокъ, взятыхъ на данную порцію муки. Можно на $\frac{1}{2}$ ф. муки положить не $\frac{1}{2}$, а $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ. Конечно, въ послѣднемъ случаѣ вафли не будутъ такъ легки и пышны, какъ въ первомъ. Кроме того, если вафельныя доски плоскія и неглубокія, то даже при большомъ количествѣ сливокъ вафли не могутъ быть очень пышны и высоки.

Жаръ плиты. Для печенія вафель требуется сильный жаръ, чтобы доски быстро накалялись. Для этого нужно имѣть

тонкія сухія дрова и хорошо вычищенную плиту. Если дрова будутъ сырыя и толстыя, а въ плитѣ будетъ много зола, то, несмотря на правильный способъ приготовления тѣста и хорошія доски, вафли не могутъ быть легки и прозрачны. Когда кладутъ тѣсто, то доски должны дымиться; въ противномъ случаѣ вафли будутъ плохо сходиться съ досокъ.

Примѣчаніе о другихъ сортахъ вафель. Въ этомъ же руководствѣ (въ отдѣлѣ французскихъ обѣдовъ, обѣдъ № 13-й—каймакъ), помѣщенъ другой способъ приготовления вафель безъ молока съ большимъ количествомъ взбитыхъ сливокъ, очень нѣжныхъ и легкихъ. Но для такихъ нѣжныхъ вафель нужно имѣть дорогія глубокія доски, иначе сливки будутъ непродолжительно затрачены. Если въ домѣ нѣтъ глубокихъ досокъ, то лучше дѣлать тѣсто съ меньшимъ количествомъ сливокъ. Кроме того, очень хорошія, пышныя вафли можно дѣлать изъ кислаго тѣста (см. по оглавл.).

Обѣдъ № 24.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Селянка сборная мясная.
- 2) Утка съ глиасированной рѣпой въ малагѣ.
- 3) Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Селянка сборная мясная.

Подберерка— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Телятины— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Рыбчиковъ филейн.—1 шт.
 Ветчины вареной— $\frac{1}{2}$ ф. или
 Языка варен.— $\frac{1}{2}$ ф. (солен.).
 Томату для цвѣту— $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ ф.
 Марин. грибовъ }
 Оливковок } по $\frac{1}{8}$ ф.
 Корнишоновъ }
 Муки—2 столовыя ложки.
 Масла— $\frac{3}{8}$ ф. для жаренія.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
 Луку—1 шт.

Вукеть.

Соли—по вкусу.

Холодной воды—7—8 глукъ.
 тарелокъ.

Утка съ рѣпой въ малагѣ.

Утокъ—2 шт.

Рѣпы, если крупная—6 шт.,
 если мелкая—10 шт.

Луку—2 шт. большихъ.

Перцу, лавр. листу } по вкусу.
 Соли, сахару. }

Масла стол. для жар.— $\frac{1}{4}$ ф.

Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.

Вина малаги—1 стаканъ.
Картоф. муки—2 чайн. ложки.

Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
Коринки— $\frac{1}{8}$ ф.
Лимон. цедры съ одного лимона.

Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, или бисквита.

Бѣлаго хлѣба или бисквита—
 $\frac{3}{8}$ или $\frac{1}{2}$ ф.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.

Яиць—6 шт.

Сливку ордин., чтобы смочить
булку— $\frac{3}{4}$ стакана.

Для подливки.

Сиропу изъ-подъ вар.— $\frac{3}{4}$ ст.

Кипятку— $\frac{3}{4}$ стакана.

Карт. муки—1 чайн. ложку.

Бѣлаго вина— $\frac{1}{4}$ стакана.

Селянка сборная мясная.

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый бульонъ изъ говядины, прибавивъ сырыя кости телятины. Пока бульонъ варится, изжарить мякоть телятины (отъ себѣка, или лопатки) и рябчики, каждое особо. Полученный при жареніи телятины и дичи сокъ прибавить въ бульонъ. Телятину остудить, у рябчика снять все мясо съ костей и нарѣзать его бланкетами. Всѣ кости, кромѣ спинки, также положить въ бульонъ. Маринованные грибы нарѣзать тонкими ломтиками, оливки очистить винтомъ; корнишоны нарѣзать кружочками и всѣ эти маринады пассеровать на маслѣ, прибавить пюре-томатъ. Телятину нарѣзать бланкетами, такъ же нарѣзать вареную ветчину или языкъ. Сдѣлать горячую бѣлую пассеровку, развести ее процеженнымъ бульономъ, прибавить маринады, сметану и прокипятить нѣсколько разъ. Передъ подачей положить приготовленные бланкеты телятины, дичи и ветчины, еще разъ прокипятить и подавать.

Примѣчанія. Этотъ супъ можно назвать экономическимъ, потому что для него не нужно специально покупать телятину и дичь, а можно все это сдѣлать изъ остатковъ различныхъ жаркихъ, какъ-то: изъ курицы, утки и проч.

Если телятина и ветчина имѣли кости, то послѣднія могутъ также идти на выварку въ бульонъ и тогда мяса можно или не брать совсѣмъ или же брать очень мало (на 5 персонъ 1 ф.). Но, конечно, если желаютъ приготовить этотъ супъ, не имѣя

остатковъ, то всѣ продукты можно купить, какъ это указано у насъ въ пропорціи. Въмѣсто ветчины можно брать солонину, а вмѣсто телятины говядину, тогда селянка обойдется дешевле. Для приданія селянкѣ пикантнаго вкуса, нужно брать мясо нѣсколькихъ сортовъ: какъ-то: соленое, черное (дичь или говядина) и бѣлое (курица или телятина).

Утка съ глазированной рѣпой.

Правила приготовления. Опаливъ, выпотрошивъ и промывъ молодую утку, вытереть ее полотенцемъ и посолить какъ внутри, такъ и снаружи. Отколеровавъ въ сотейникѣ или въ продолговатомъ котелкѣ масло, положить утку, нарѣзанный гренокками рѣпчатый лукъ и жарить по вкусу и поставить жарить въ духовой шкафъ минутъ на 45, поворачивая ее отъ времени до времени и стараясь при этомъ не помять лукъ. Когда утка зарумянится, прибавить туда же бульону и почаще поливать сокомъ. Пока жарится утка, заняться приготовленіемъ рѣпы. Для этого, очистить рѣпу отъ кожицы, разрѣзать каждую на восемь частей и затушить въ собственномъ соку до мягкости, отдѣльно отъ утки. Въ это же время распустить на сотейникѣ масло, всыпать въ него мелкій сахаръ и, помѣшывая, дать ему поджариться до румянаго колера. Затѣмъ, дать ему поджариться до румянаго колера. Затѣмъ, положить туда же, въ сотейникъ рѣпу, прибавить къ ней малагу и поставить въ духовой шкафъ. Когда рѣпа покроется блестящимъ налетомъ и утка будетъ готова, то нарѣзать утку на порціи, уложить на блюдо такъ, чтобы имѣла натуральную форму, положить кучками вынужтый лукъ, а также рѣпу, расположивъ ихъ кругомъ, букетомъ. Оставшіяся въ кастрюлѣ послѣ жаренія утки сокъ отдѣлить отъ жира (см. сокъ для ростбифа, обѣдъ № 1), прибавить бульону и дать вскипеть подъ крышкою.

Затѣмъ развести малагой промытую картофельную муку и влить тоже въ кастрюлю. Когда соусъ загустѣетъ, процѣдить его черезъ сито, полить немного утку и гарниры и подавать тотъ же соусъ отдѣльно.

Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Правила приготовления. Срѣзать съ французской булки или польскаго хлѣба корку, намочить мякишъ въ сливкахъ или въ молокѣ такъ, чтобы получилась густая кашница, и прибавить туда желтки, растертые съ сахаромъ и масломъ, какъ для рисоваго пуддинга, положить коринку, цедру лимонную (тертую) и послѣдними прибавить взбитые бѣлки; печь въ такой же формѣ и такъ же, какъ рисовый пуддингъ (см. объѣдъ № 8). Передъ подачей облить сокомъ изъ-подъ варенья, разбавленнымъ кипяткомъ и немного заправленнымъ картофельной мукой съ виномъ.

Объясненія и примѣчанія.

Другой сортъ булокъ. Пуддингъ этотъ можно приготовить изъ черствыхъ куличей, бабъ, сдобныхъ булокъ или сухарей. Если взяты черствыя сухари или булки, то нужно ихъ заливать горячими сливками, чтобы они лучше размокли. Если взяты сладкія булки, то сахару можно брать немного меньше $\frac{1}{8}$ фунта. Пуддингъ этотъ можно приготовить изъ бисквита.

Подливка. Такъ какъ сиропъ изъ-подъ варенья очень сладокъ, то его разбавляютъ кипяткомъ, а для того, чтобы подливка была не очень жидкая, ее заправляютъ картофельной мукой.

Объѣдъ № 25.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Разсолъникъ ново-троицкій.
- 2) Поросенокъ жареный, фаршированный.
- 3) Желе ералашъ.

Разсолъникъ ново-троицкій. Соленой рыбы—1 ф.

Количество продуктовъ.
 Раковъ—15—20 шт.
 Вѣлыхъ кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
 Ершей—15 шт.
 Сига или судака—1 ф.
 Осетрины свѣжей—1 ф.
 Укропу
 Муки—2 стол. ложки.

Желе ералашъ.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Огуречнаго рассолу
 Соли, перцу
 Лавроваго листу
 Букетъ } по вкусу.
 Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
 Воды 1 стак.
 Клею—8 листовъ.
 Ягоднаго соку или пюре 1 стаканъ.
 Лимоннаго сока—по вкусу съ 2 лимоновъ.
 Фильтр. бумаги— $\frac{1}{4}$ листа.

Поросенокъ жареный, фаршированный.

Поросенокъ—1 шт. (средн. вѣса).
 Гречневой крупы—1 ф.
 Масла столоваго— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла прованскаго для смазанія.
 Бульону для сока— $2\frac{1}{2}$ —3 ст.
 Для бланманже.
 Миндалю сладкаго— $\frac{1}{4}$ ф.
 » горькаго—5 шт.
 Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
 Молока—1 стаканъ.
 Желатину—3 листа.

Рыбный рассолъникъ (ново-троицкій).

Правила приготовления. Очистивъ свѣжую рыбу, какъ для ухи (снять филей съ костей), залить кожу, кости и головы холодной водой, поставить вариться рыбный бульонъ. Какъ только пѣна будетъ снята, положить туда же обрѣзки кореньевъ, сѣмена и кожу соленыхъ огурцовъ, букетъ и соль. Затѣмъ поставить варить, какъ уху. Когда кости выварятся и наваръ получитъ хорошій вкусъ, то процѣдить его черезъ сито и отварить въ немъ поочередно всѣ филей свѣжей рыбы, наръзанные на порционные куски. Сваренную рыбу переложить въ холодную соленую воду. Затѣмъ приготовить горячую пассеровку, равнести ее горячимъ огуречнымъ рассоломъ, прокипятить, прибавить туда же рыбный бульонъ, вскипятить еще разъ и опустить гарниры: филей свѣжей отваренной рыбы, соленую рыбу, предварительно отваренную отдѣльно, бѣлые корни и мякоть огурцовъ, приготовленныхъ, какъ для скоромнаго рассолъника (см. объѣдъ № 11), и раковыя шейки, взятыя отъ вареныхъ ра-

ковъ. Изъ оставшихся скорлупокъ приготовить раковое масло (см. по оглавл.), которымъ заправить разсолъникъ передъ подачей и послѣ этого уже не кипятить его.

Объясненія и примѣчанія.

Рыба. Для разсолъника берется свѣжая и соленая рыба. Изъ свѣжей предпочитаютъ: сига, осетрина, судаки, ерши и др., изъ соленой: севрюга, осетрина и бѣлуга. Разсолъникъ варится преимущественно изъ двухъ, трехъ сортовъ свѣжей рыбы и одного сорта соленой. Послѣднюю прибавляютъ для остроты вкуса, иначе разсолъникъ былъ бы слишкомъ прѣснымъ. Крупную рыбу, какъ, напр., осетрину или бѣлугу, въ сыромъ видѣ разрѣзаютъ на порціонные куски и варятъ вмѣстѣ съ кожей въ готовомъ рыбномъ бульонѣ вмѣстѣ съ филеями другихъ сортовъ рыбы: сига, ершей и проч.

Соленую рыбу слѣдуетъ отваривать всегда отдѣльно и отвар отъ нея не прибавлять, такъ какъ при солжѣ рыбы употребляется селитра и другія небезвредныя вещества.

Приданіе остроты. Если въ готовомъ разсолъникѣ окажется мало остроты, то можно прибавить лимоннаго соку. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ прибавлять уксуса, такъ какъ отъ него рыба становится жесткой, и разсолъникъ получаетъ терпкій вкусъ.

Жареный фаршированный поросенокъ.

Правила приготовленія. Вынувъ у поросенка черезъ разрѣзъ на животѣ всѣ внутренности, а также удаливъ прямую кишку, обмыть хорошенъко, заправить переднія лапки въ разрѣзы, сдѣланные съ обѣихъ сторонъ подъ лопатками и нафаршировать внутри разсыпчатой гречневой кашей, къ которой прибавить почки, сердце и печенку отъ поросенка, отдѣльно прожаренныя на маслѣ и изрубленныя. Потомъ зашить мѣсто разрѣза голландскими нитками, положить на противень спиной вверхъ, натереть кожу прованскимъ масломъ (чтобы лучше зазолеровалась и хрустѣла), смазать сверху растопленнымъ масломъ (кисточкой), поставить въ горячій духовой шкафъ и жа-

рить въ открытой посудѣ, какъ всякое жаркое, но только смазывая, а не поливая масломъ или сокомъ.

Поросенка можно также жарить на вертелѣ, такимъ же способомъ, какъ ростбифъ. Къ жареному фаршированному поросенку подается собственный сокъ. Готовность поросенка опредѣляется заправочной иголкой, какъ и готовность мяса. Передъ наръзкой нужно снять нитки и высыпать кашу на то блюдо, на которомъ будетъ подаваться къ столу. Нарѣзается поросенокъ такъ: сначала нужно отрѣзать голову отъ туловища по позвонкамъ и отдѣлить по связкамъ верхнюю челюсть отъ нижней, потомъ отрѣзать переднія и заднія лапки по суставу, дальше разрѣзать туловище сначала вдоль на правую и лѣвую половины по позвонкамъ такъ, чтобы тѣла позвонковъ остались при правой половинѣ туловища, а потомъ каждую половину на одинаковое количество кусковъ, каждый шириною въ 2—3 пальца. Разрѣзавъ такимъ образомъ поросенка, уложить куски его въ такомъ порядкѣ, чтобы они сохранили свою натуральную форму. Сначала на блюдо кладется каша, а сверхъ нея куски поросенка.

Если взять очень крупный поросенокъ, то каждая ножка еше разрѣзается на двѣ части по суставу.

Примѣчанія. Такъ какъ хвостъ, кончикъ носа и уши поросенка очень ѣжны, то, чтобы при жареніи они не сгорѣли, ихъ нужно обернуть тѣстомъ, которое потомъ снять.

Поросенка можно жарить не фаршированнымъ и не цѣликомъ, а только одну его половину, а другую половину можно подать въ отварномъ видѣ холодную (приготовл. варенаго поросенка см. по оглавл.).

Для этого его разрубаютъ въ сыромъ видѣ пополамъ въ продольномъ направленіи и жарятъ, положивъ на бокъ, кожей вверхъ. Для того, чтобы кожа поросенка не вздувалась пузырями и не лопалась, его не надо поливать сокомъ, какъ мясо во время жаренія, а нужно только время отъ времени смазывать масломъ (кисточкой). Поросенка нужно солить только передъ концомъ жаренія, иначе мясо его покраснѣетъ.

Гречневая рассыпчатая каша.

Правила приготовления. Взять гречневой крупы-ядрицы, высыпать ее на сито и высеять всю пыль. Затѣмъ распушить на сковородѣ небольшой кусокъ масла и, когда оно зарумянится, поджарить крупу докрасна, мѣшая ложкой, потомъ отставить на столъ, налить кипятку и дать постоять спокойно одну минуту 10, послѣ снять шумовкой все поднявшіяся наверхъ черныя крупинки и слить воду. Переложивъ крупу въ горшокъ или какую-либо другую посуду безъ ручки, залить крутымъ кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній на 2 пальца покрылъ крупу выше ея объема, положить по вкусу соли, кусокъ столоваго масла, считая на каждый фунтъ крупы по $\frac{1}{8}$ фунта масла. Размѣшавъ хорошенько вилкой, закрыть горшокъ плотно крышкой и поставить его въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній вершка на 2 не доходилъ до краевъ горшка, закрыть кастрюлю также крышкой и поставить въ духовой шкафъ, въ хорошій жаръ. Держать въ шкафу до тѣхъ поръ, пока каша покраснѣетъ и крупинки будутъ отдѣляться одна отъ другой (черезъ 3—3 $\frac{1}{2}$ часа).

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ крупы. Для рассыпчатой каши лучше всего брать крупу-ядрицу, но такъ какъ она долго варится, то для ускоренія варки можно брать готовую жареную крупу, которую уже не надо обжаривать, а только промыть и сразу поставить вариться, какъ указано выше.

Просѣваніе. Изъ крупы нужно высѣять только пыль, но не промывать ее до поджариванія, потому что тогда долго не румянится.

Жареніе. Поджаривать крупу удобнѣе съ небольшимъ количествомъ масла, а не на сухой сковородѣ, потому что она можетъ пригорѣть и потомъ будетъ пахнуть гарью.

Для того, чтобы крупа не пригорѣла даже и при жареніи на маслѣ, ее нужно мѣшать все время ложкой.

Сырая крупа обжаривается для того, чтобы каша имѣла красивый цвѣтъ. Въ русской печи каша и безъ поджариванія

выидетъ красной, но въ духовомъ шкафу, и тѣмъ болѣе въ короткое время, этого нельзя достигнуть.

Промывка. Обжаренная крупа заливается кипяткомъ для того, чтобы можно было удалить дурныя крупинки, которые всегда всплываютъ на поверхность и ихъ легко снять шумовкой.

Кипятокъ. Для рассыпчатой каши необходимо брать крутой кипятокъ, иначе она не заварится и не будетъ отдѣляться крупинками.

Точно также каша не выидетъ рассыпчатой, если въ нее налить очень много кипятку.

Масло. При варкѣ въ кашу необходимо положить небольшой кусочекъ масла для того, чтобы она лучше рассыпалась.

Преимущество варки на пару. Каша, сваренная обыкновеннымъ способомъ, какъ принято въ хозяйствахъ, всегда имѣетъ по краямъ засохшую корку, которую потомъ приходится отскабливать отъ горшка; кромѣ того, варится очень долго и не всегда выходитъ рассыпчатой, тогда какъ сваренная на пару указаннымъ образомъ этихъ недостатковъ не имѣетъ и варится очень быстро.

При варкѣ каши на пару нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ кастрюлѣ, въ которой стоитъ горшокъ, была все время вода; послѣдняя не должна попадать въ горшокъ, потому что тогда каша выидетъ жидкой и не рассыпчатой.

Въ настоящее время для варки каши продаются особые паровые котелки, имѣющіе два дна: въ одно черезъ узкое отверстие сверху вливается кипятокъ, а на другое, находящееся на нѣкоторомъ возвышеніи отъ перваго, кладется крупа, заливается кипяткомъ и кладется масло, какъ указано въ рецептѣ; затѣмъ котелокъ закрывается плотно крышкой и ставится на плиту. Нужно только слѣдить за тѣмъ, чтобы котелокъ былъ постоянно наполненъ кипяткомъ, а то распарится.

Назначеніе рассыпчатой каши. Гречневая каша употребляется какъ фаршъ для различныхъ мясныхъ блюдъ, пироговъ и пр., а также подается къ щамъ и борщу или самостоятельнымъ блюдамъ.

Желе-ералашъ.

Правила приготовления. Приготовить сахарный сиропъ для желе (см. объѣд № 5) и распустить въ немъ отмоченный въ холодной водѣ и отжатый желатинъ. Когда послѣдній распустится, то раздѣлить сиропъ пополамъ въ двѣ посуды. Въ одну половину сиропа прибавить сокъ или ягодное пюре, а въ другую лимонный сокъ. Красное желе подкрасить карминомъ, а лимонное—поджигой, чтобы получило золотистый цвѣтъ. Каждое желе особо оттянуть фильтровальной бумагой или бѣлками, процѣдить въ разную посуду и охладить. Приготовить также бламанже (см. объѣд № 2) и охладить его. Когда оба сорта желе и бламанже будутъ готовы, взять желѣйную форму съ отверстіемъ въ срединѣ, облить ее отварной холодной водой, поставить въ ледъ, налить на палецъ лимоннаго желе и застудить совершенно. Черезъ 10—15 минутъ налить на застывшее желе слой бламанже и опять застудить, потомъ налить рядъ краснаго желе, застудить и такъ поступать, пока форма будетъ совсѣмъ полная. Тогда вынести на холодъ и, давъ хорошенько застыть ($\frac{3}{4}$ или 1 часть), выложить изъ формы, какъ и обыкновенное желе.

Примѣчанія. Каждый рядъ желе необходимо хорошо застуживать, въ противномъ случаѣ сорта желе смѣшаются вмѣстѣ и не получится правильныхъ полосъ. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію желе, помѣщены въ объѣд № 5—желе изъ ягодъ.

Вмѣсто земляничнаго или малиноваго пюре можно брать клюкву, изъ которой нужно выжать сокъ, и дальше поступать, какъ съ обыкновеннымъ желе. Для приданія аромата въ клюквенное желе можно прибавлять ваниль.

Объѣд № 26.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ кресси, пирогъ изъ кисло-слоенаго тѣста.
- 2) Пожарскія котлеты, соусъ пикантъ.
- 3) Шоколадное мороженое.

Супъ кресси.

Количество продуктовъ.

Кости и потроха отъ куръ
Моркови— $1\frac{1}{4}$ ф. (5 шт. средней величины),
Рису— $\frac{1}{4}$ ф.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
Желтковъ—2 шт.
Сливковокъ ordinaryныхъ— $\frac{1}{2}$ б.
Букетъ, соли—по вкусу.
Воды холодной—8 глубокихъ тарелокъ.

Пожарскія котлеты.

Куриць—2 шт. сред. вел.
Масла столоваго— $\frac{1}{2}$ ф. (въ изрубленное мясо).
Бѣлаго хлѣба—2 ломтика.
Сливковокъ ordin.— $\frac{1}{2}$ стакана.
Яиць } для панировки.
Сухарей }

Соли, перцу—по вкусу.
Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Соусъ пикантъ.

Луку—1 шт.
Масла столоваго— $\frac{1}{8}$ ф.
Уксусу— $\frac{1}{4}$ стакана.
Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Фюме— $\frac{1}{4}$ стак., бульону—2 стакана.
Холодн. пассеровки—1 чайн. ложка.
Корнишоновъ } по $\frac{1}{4}$ ф.
Маринов. грибовъ }
Кайенскаго перцу—по вкусу.

Шоколадное мороженое.

Желтковъ—6 шт.
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
Молока—1 б. или сливокъ.
Шоколаду— $\frac{5}{8}$ ф.
Ванили— $\frac{1}{2}$ п.

Супъ кресси.

Правила приготовления. Сварить бѣлый бульонъ изъ костей и потроховъ куръ, какъ и для прочихъ суповъ-пюре; приготовить рисовый шлемъ; затушить до мягкости въ собственномъ соку морковь. Когда морковь будетъ мягкая, то соединить ее съ развареннымъ рисомъ и протереть все черезъ сито горячимъ, развести готовымъ процеженнымъ бульономъ, поставить на паръ, влить льезонъ изъ желтковъ и сливокъ, проварить все еще на пару и передъ подачей заправить кускомъ сливочнаго масла. Подробности приготовл. см. общую статью о супахъ-пюре стр. 25. Приготовление шлема см. общія правила о приготовленіи суповъ-пюре—рисовый шлемъ стр. 29.

Пирогъ изъ кисло-сладкаго тѣста.

Приготовить кисло-слоеное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ стр. 141), на 1 ф. муки. Когда тѣсто приготовлено, то раскатать его тонкимъ пластомъ четырехугольной величины, сложить на листъ, посыпанный мукой, положить на средину фаршъ, соединить края вмѣстѣ и такимъ образомъ придать форму обыкновеннаго плоскаго пирога, зачиная хорошенько края, чтобы при печеніи пирогъ не открылся; смазать сверху яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ, въ хорошій жаръ. Когда пирогъ испечется, то будетъ свободно отставать отъ листа. Фаршъ можно приготовить изъ мяса, капусты и проч. по желанію.

Фаршъ изъ свѣжей капусты.

Правила приготовленія. Изрубить мелко свѣжую капусту, опшарить ее крупнымъ кипяткомъ, дать остыть, отжать до-суха; изрубить мелко лукъ, спассеровать его на маслѣ въ сотейникѣ и, когда начнетъ зарумяниваться, положить туда же отжатую капусту, прибавить масла, бульону или молока и затушить до мягкости. Когда капуста будетъ готова, то заправить по вкусу солью, перцемъ и щепоткой сахара и прибавить бульону или сливокъ столько, чтобы фаршъ былъ сочнымъ.

Этотъ фаршъ употребляется для тѣхъ же пироговъ, что и фаршъ изъ моркови. Къ нему также можно прибавлять рубленныя варенныя яйца.

Объясненія и примѣчанія.

Облажириваніе. Капуста опшаривается кипяткомъ для удаленія горькаго привкуса.

Отжатіе. Послѣ облажириванія капусту должно хорошо отжать, чтобы была сухая, иначе фаршъ будетъ имѣть водянистый вкусъ.

Примѣчаніе о тушеніи. Если желаютъ имѣть фаршъ изъ тушеной капусты, то, положивъ капусту въ сотейникъ, кромѣ масла, въ нее прибавляютъ немного бульону или молока и тушатъ подъ крышкою въ духовомъ шкафу или на краю

плиты. Капуста, приготовленная въ открытой посудѣ, всегда бываетъ бѣдѣе, чѣмъ утушенная подъ крышкою.

Этотъ же способъ примѣняется и при приготовленіи капусты для постныхъ пироговъ, замѣняя бульонъ рыбнымъ или грибнымъ наваромъ, а коровье масло постнымъ.

Пожарскія котлеты.

Правила приготовленія. Не опаливая курицы, сдѣлать продольный разрѣзъ по кождѣ на груди, отдѣлить все мясо отъ костей и мелко изрубить. Затѣмъ прибавить къ измельченной массѣ мякоть бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ или сливкахъ, кусокъ сливочнаго или хорошаго столоваго масла, протолочъ хорошенько въ ступкѣ и протереть черезъ рѣдкое сито для того, чтобы удалить всѣ жилки, или же смолоть все вмѣстѣ въ мясорубкѣ. Кромѣ того, прибавить по вкусу соли, перцу и, если масса недостаточно нѣжна, то прибавить обыкновенныхъ сливокъ въ такомъ количествѣ, чтобы масса была нѣжная, промѣшавъ ее хорошенько ложкой, смочить столъ холодной водой и раздѣлить всю массу на порціи, считая по двѣ котлеты на персону. При раздѣльваніи котлетъ вставляются въ каждую изъ нихъ, въ широкую часть, косточка курицы. Въ остальномъ поступаютъ, какъ и при раздѣльваніи мясныхъ котлетъ, т. е. котлеты панируются въ яйцахъ и сухаряхъ и жарятся на маслѣ на мѣдномъ сотейникѣ, на легкомъ огнѣ.

Къ пожарскимъ котлетамъ подается гарниръ изъ разныхъ овощей и соусъ-пикантъ или супремъ.

Объясненія и примѣчанія.

Возрастъ птицы. Пожарскія котлеты можно готовить и изъ старой курицы, такъ какъ мясо мелко рубится и протирается, сдѣловательно, веѣ сухожилія и пленки удаляются. Старая курица даетъ большыя мякоти, чѣмъ молодая (вмѣсто $\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{4}$ ф.). Если въ мясорубкѣ ножи достаточно острые и она хорошо отдѣляетъ жилы, то мясо можно и не протирать черезъ рѣшето, а прямо мякоть курицы мелко смолоть вмѣстѣ съ бѣ-

лымъ хлѣбомъ, а потомъ прибавить къ фаршу растертое масло и хорошо все промѣшать.

Булка. Прибавляемая къ изрубленному мясу булка служитъ, какъ известно, для задерживанія въ котлетѣхъ сока, который иначе во время жаренія вытекъ бы изъ нихъ, такъ какъ въ измельченномъ мясѣ связь мясныхъ волоконъ нарушена.

Масло. Масло въ куриныхъ котлетѣхъ замѣняетъ почечный жиръ, прибавляемый къ мяснымъ котлетамъ. Какъ на 1 ф. мякоти говядины идетъ $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жира, такъ на 1 ф. мякоти курицы кладется $\frac{1}{4}$ ф. масла. Эта замѣна вызывается тѣмъ, что почечный жиръ слишкомъ грубъ для нѣжнаго куринаго мяса. Масло кладется въ твердомъ видѣ, потому что въ растопленномъ оно слишкомъ разжижается измельченную массу и плохо соединяется съ нею. Не слѣдуетъ увеличивать указанной пропорціи масла, такъ какъ слишкомъ жирныя котлеты могутъ при жареніи развалиться.

Яйца. Въ куриныя котлеты яйца не кладутся по той же причинѣ, какъ и въ говяжьи (будутъ твердыя).

Протираніе мяса. Изрубленное мясо протирается черезъ сито, для того, чтобы удалить всё жилки.

Сливки или молоко. Измельченное мясо послѣ пропусканія черезъ мясорубку всегда бываетъ клейко, поэтому необходимо прибавлять сливки или молоко, иначе котлеты не будутъ сочны и нѣжны. Можно также прибавлять мелко колотый ледъ. Чѣмъ старше птица, тѣмъ мясо ея клейче; поэтому въ фаршъ изъ старой птицы нужно прибавлять больше сливокъ и льду, чѣмъ въ фаршъ, приготовленный изъ мяса молодой птицы. Парная птица имѣетъ болѣе клейкое мясо, чѣмъ мороженая, слѣдовательно, въ фаршъ изъ парной птицы идетъ больше жидкости.

Посуда. Куриныя котлеты слѣдуетъ жарить на толстомъ мѣдномъ сотейникѣ. На желѣзной сковородкѣ масло быстро колеруется, вследствие чего корочка на котлетѣхъ получаетъ темный цвѣтъ. Цвѣтъ жареныхъ куриныхъ котлетъ долженъ быть свѣтлѣе, чѣмъ говяжьихъ.

Котлеты изъ дичи приготовляются такъ же, какъ и изъ курины. Дичь можно брать филейную, т. е. такую, у которой

порвана кожа и раздроблена мякоть. Котлеты можно дѣлать изъ рябчиковъ, куропатокъ, тетерекъ и проч. лѣсной дичи.

Соусъ-пикантъ.

Взявъ луковицу средней величины, очистить ее, мелко изрубить и спассеровать на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ или въ кастрюлѣ. Когда лукъ зарумянится, то прибавить въ него столоваго уксуса, закрыть крышкой и высадить послѣдній «на нѣтъ», т. е. дать уксусу совершенно выпариться; тогда прибавить пюре томатовъ, заранѣе спассерованнаго, влить фюме и бульонъ и дать соусу высидиться до густоты жидкой сметаны; затѣмъ процѣдить его черезъ салфетку и положить въ него рубленые коринионы и рубленые маринованные грибы, тоже отдѣльно спассерованные на маслѣ. Прокипятить соусъ съ ними одинъ разъ, прибавить каѣнскаго перцу и подавать въ соусникѣ.

Пюре изъ щавеля на гарниръ къ котлетамъ.

Правила приготовленія. Перебравъ и промывъ щавель, приготовить изъ него пюре, какъ для зеленыхъ щей (см. объѣдъ № 10), и заправить густымъ бешмелемъ (см. объѣдъ № 23 — телатина подъ бешмелемъ). На пюре изъ 1 фунта щавеля приготовить бешмелю на 1 столовую ложку муки. Выѣто бешмеля можно пюре изъ щавеля развести немного хорошимъ, крѣпкимъ бульономъ и прибавить кусочекъ сливочнаго масла. Въ послѣднемъ случаѣ пюре будетъ немного жиже, чѣмъ въ первомъ, такъ какъ бульонъ не придаетъ ему такой связи, какъ бешмель.

Шоколадное мороженое.

Шоколадное мороженое готовится изъ сливочнаго. Шоколадъ натираютъ на теркѣ, разводятъ немного горячимъ молокомъ или сливками, чтобы получилась гладкая масса безъ комковъ, которую и прибавляютъ въ желтки, размѣшанные съ сахаромъ. Затѣмъ эту массу разводятъ остальнымъ количествомъ молока и дальше поступаютъ, какъ съ обыкновеннымъ сливочнымъ мороженымъ (см. объѣдъ № 1).

Примѣчаніе. Сортъ шоколада. Для мороженаго не слѣдуетъ брать очень дешевый шоколадъ, такъ какъ онъ придаетъ мороженому мучной привкусъ и синеватый оттѣнокъ.

Мороженое кремъ-брюле готовится тоже изъ сливочнаго мороженаго. Въ проваренное сливочное мороженое прибавляютъ по вкусу жженого сахару (поджиги), который равняется нѣсколькими ложками сливокъ, и дальше во всемъ поступаютъ, какъ и со сливочнымъ мороженымъ.

Обѣдъ № 27.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ съ рисомъ и томатами.
- 2) Жареный окорокъ телятины.
- 3) Орѣховое мороженое.

Супъ съ рисомъ и съ томатами.

Мяса бедра—2½ ф.
Кореньевъ—³/₈ ф.

Луку—1 шт.

Буquet и зелень укропа или петрушки.

Воды—8 глуб. тар.

Соли—по вкусу.

Рису—½ ф.

Томату—¼ ф.

Жареный окорокъ телятины.

Окорокъ телятины обрѣзной на 8—10 персонъ.

Масла для жаренія—¼ ф.

Соли—по вкусу.

Бульону—2½—3 стакана.

Картофелю—10—15 шт.

Орѣховое мороженое.

Желтковъ—6 шт.

Сахару для мороженаго—³/₈ ф.

Сахару для карамели—¼ ф.

Орѣховъ въ скорлупѣ—1 ф.

Молока—1 бут.

Лимон. соку съ ½ лимона.

Супъ съ рисомъ и томатами.

Правила приготовления. Сварить желтый бульонъ. Когда онъ будетъ готовъ, процѣдить черезъ салфетку и опустить въ него отдѣльно отваренный рассыпчатый рисъ и поре томатовъ-

консервы или поре, приготовленное изъ свѣжихъ помидоровъ; передъ подачей прибавить рубленой зелени укропа или петрушки. Точно такъ же можно приготовить супъ съ вермишелемъ или съ макаронами. Лѣтомъ вмѣсто поре можно взять свѣжіе помидоры, нарѣзать ихъ мелкими кубиками, припустить въ собственномъ соку и смѣшать съ готовымъ рисомъ, а потомъ процѣдить туда же и бульонъ.

Окорокъ телятины жареный.

Правила приготовления. Зачистить телячій окорокъ, т. е. срезать лишній жиръ и пленки, обмыть его, обсушить, посолить и сложить на противень жиромъ вверхъ. Поливъ телятину откелерованнымъ масломъ, поставить ее въ горячій духовой шкафъ и держать до тѣхъ поръ, пока не заколеруется съ обѣихъ сторонъ. Тогда сбавить жаръ, накрыть окорокъ «пашинной» (жировой пленкой), чтобы не горѣлъ сверху (пашина обыкновенно всегда прилагается къ окороку въ лавкѣ), подлить на противень бульону и жарить часа 2—2½ до полной готовности, поливая все время ее сокомъ. Затѣмъ, оставить телятину на столѣ, снять нитки, положить на блюдо и нарѣзать тонкими ломтиками, начиная съ кости, т. е. съ узкой стороны куска. Рѣзать надо немного наискось, поперекъ волоконъ, причемъ нарѣзанные куски слѣдуетъ положить обратно на кость, потомъ полить телятину сокомъ, оставшіеся же затѣмъ сокъ подавать отдѣльно въ соусникѣ. Кругомъ окорокъ огарнировать жаренымъ картофелемъ, цвѣтной капустой или картофельными крокетами и проч. Кость окорока можно украсить кокардой изъ бумаги.

Примѣчаніе. Телячій окорокъ жарится преимущественно указаннымъ способомъ. Что же касается жаренія его на вертелѣ, то оно производится точно такъ же, какъ и жареніе на вертелѣ ростбифа (Нарѣзка окорока см. рисунокъ нарѣзки ветчины).

Объясненія и примѣчанія.

Зачистка окорока. При зачисткѣ задней части телятины слѣдуетъ снять лишній жиръ и пашину, кость же не выдѣлять

совѣмъ, а лишь отрубить нижнюю часть ея, т. е. самую голяшку, вершка на два, на три.

Нарѣзка окорока. Если взять маленькій, плоскій окорокъ и желаютъ, чтобы онъ имѣлъ болѣе высокій видъ, то можно нарѣзать куски съ нижней стороны и положить ихъ тоже на костъ вмѣстѣ съ тѣми кусками, которые сръзаны съ верхней стороны.

Подача на второй день. Изъ оставшагося вчерашняго окорока можно приготовить телятину а-ля-кремъ, крокеты, форшмакъ, кокили, изжарить въ клярѣ, паштетъ, салатъ и проч.

Примѣчаніе о фрикандо.

Фрикандо называется цѣлый кусокъ жареной телятины, именно той ея части, которая извѣсна подъ этимъ названіемъ; фрикандо телятины соответствуетъ себѣ гуляшину.

Фрикандо натуральное такъ же, какъ и задняя часть телятины, жарится

- 1) въ духовомъ шкафу и
- 2) на вертелѣ.

Способы приготовленія совершенно тождественны съ приготовленіемъ телячьяго окорока. Гарнирами служатъ различныя овощи и зелень.

Орѣховое мороженое.

Правила приготовленія. Приготовить окарамеленные каленые орѣхи, истолочь ихъ мелко въ ступкѣ и переложить въ каменную чашку. Проварить лезонъ изъ желтковъ, сахару и молока, какъ для обыкновеннаго сливочнаго мороженаго (см. обѣдъ № 1) и перелить его въ ту посуду, гдѣ находятся орѣхи, остудить, мѣшая все время лопаточкой, затѣмъ процѣдить черезъ кисею или еще лучше протереть черезъ частое сито, вылить въ мороженицу, заправленную въ ледъ съ солью, и заморозить до готовности, какъ и другія мороженыя.

Окарамеленные орѣхи приготовляются такъ: взявъ каленые орѣхи, очистить ихъ отъ скорлупы, ошпарить кипяткомъ, накрыть крышкою, дать такъ постоять 10 — 15 минутъ, а потомъ очистить, какъ миндаль, и просушить немного на плитѣ.

Когда орѣхи будутъ очищены, приготовить карамель такъ: всыпать въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару, выжать туда же лимоннаго соку съ половины лимона, поставить кастрюлю на плитку на хорошей огонь, не мѣшая. Когда сахаръ совершенно распустится и обратится въ густой сиропъ темнокраснаго цвѣта, то карамель готова. Тогда сейчасъ же всыпать въ нее очищенные орѣхи, все быстро размѣшать вилкой, немедленно выложить орѣхи изъ кастрюли на тарелку, смазанную прованскимъ или сливочнымъ масломъ, и остудить.

Объясненія и примѣчанія.

Прибавленіе орѣховъ. Орѣхи слѣдуетъ соединять съ горячимъ лезономъ, а кромѣ того, ихъ не надо удалять изъ него до тѣхъ поръ, пока онъ совершенно не остынетъ. При такомъ способѣ мороженое получаетъ хороший вкусъ.

Чѣмъ мельче истолчены орѣхи, тѣмъ лучшей вкусъ получается мороженое.

Куски орѣховъ въ готовомъ мороженомъ. Если желаютъ, чтобы въ готовомъ мороженомъ попадались кусочки орѣховъ, то послѣдніе кладутся въ него въ то время, когда оно заморожено наполовину, т. е. до густоты жидкой кашицы. но не слѣдуетъ класть орѣхи въ то время, когда еще мороженое совѣмъ жидкое, потому что въ послѣднемъ случаѣ всѣ орѣхи упадутъ на дно и будутъ лежать только въ одномъ мѣстѣ.

Процѣживаніе. Передъ вливаніемъ въ форму мороженое нужно процѣдить, чтобы удалить орѣхи, такъ какъ они кладутся въ горячій лезонъ только для вкуса.

Процѣживать мороженое нужно черезъ плотную кисею или черезъ очень частое сито для того, чтобы въ мороженомъ не осталось крупинокъ отъ истолченныхъ орѣховъ, отъ которыхъ оно будетъ неглядкимъ.

Каленые орѣхи. Вмѣсто каленыхъ можно брать грецкіе орѣхи. Послѣдніе готовятся такимъ же способомъ, какъ и каленые.

Ошпариваніе. Если орѣхи ошпариваютъ кипяткомъ, то передъ окарамеливаніемъ ихъ нужно просушить, потому что карамель не держится на мокрыхъ орѣхахъ.

Сахаръ для карамели. Карамель готовится изъ чистаго сахара безъ прибавленія воды, потому что отъ воды сахаръ окаменѣетъ и вмѣсто карамели получится негладкая, твердая масса.

Лимонный сокъ. Лимонный сокъ прибавляется въ сахаръ для того, чтобы онъ быстрее распускался.

Мѣшаніе орѣховъ. Въ то время, когда сахаръ распускается, его не нужно часто мѣшать лопаточкой, такъ какъ отъ этого карамель засахаривается.

Посуда для карамели. Карамель удобнѣе всего готовить въ кондитерской кастрюлѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, который употребляется для варенья, но конечно, за неимѣніемъ этой посуды, можно приготовить карамель и въ обыкновенной кастрюлѣ.

Окарамеливаніе орѣховъ. Какъ только весь сахаръ распустится, сейчасъ же, немедля, слѣдуетъ класть въ него орѣхи, въ противномъ случаѣ карамель перейдетъ, т.-е. перварится и подгоритъ, отчего орѣхи получатъ горькій вкусъ.

Положивъ орѣхи въ карамель, ихъ нужно быстро перемѣшать въ ней, чтобы каждый кусочекъ орѣха покрылся ею.

Орѣхи слѣдуетъ опускать въ горячую карамель, а не давать послѣдней остывать, потому что тогда она не пристанетъ къ орѣхамъ.

Тарелка для орѣховъ. Тарелка, на которую складываются окарамеленные орѣхи, смазывается всегда прованскимъ масломъ, чтобы орѣхи не пристали къ тарелкѣ.

Окарамеленные орѣхи сейчасъ же слѣдуетъ перекладывать на тарелку, а не держать въ кастрюлѣ, потому что они такъ прилипнутъ къ кастрюлѣ, что ихъ потомъ очень трудно будетъ вынуть изъ нея и, кромѣ того, карамель будетъ тянуться нитками.

Обѣдъ № 28.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Борщокъ съ дьяблями.
- 2) Индѣйка фаршированная каштанами.
- 3) Гурьевская каша горячая.

Борщокъ.

Мяса подбедерка— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Телячьей голяшки—1 ф.
 Свеклы— $1\frac{1}{2}$ ф. въ очищ. видѣ.
 Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Мадеры—по вкусу.
 Соли, перцу, лавроваго листу.
 Букетъ.
 Холодн. воды—8 глуб. тар.
 Бѣлковъ для оттяжки—3—5 шт.
 Томату— $\frac{1}{8}$ ф.

Дьябли.

Сыру честеру— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла столов. или слив.— $\frac{1}{4}$ ф.
 Вѣлаго хлѣба—2 булки по 3 к.
 Кайенскаго перцу—по вкусу.

Индѣйка фаршированная.

Индѣйка—1 шт. средней вели-
 чины на 8—10 персонъ.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Для фарша.

Мякоть телятины } безъ кости
 Мякоть свинины } по 1 ф.
 Свиного шпеку—1 ф.
 Сливекъ для припусканія каштановъ—1 стаканъ.
 Воды холодн. или льду столько, чтобы фаршъ былъ сочный.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Бульону для сока— $2\frac{1}{2}$ стак.
 Каштановъ—1 ф. въ кожицѣ.

Гурьевская каша.

Манной крупы— $\frac{1}{4}$ ф.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.
 Молока $\frac{3}{4}$ бут.
 Сливекъ ординарныхъ или гурьевскихъ—1 б. на пѣнки.
 Ванили—1 палочку.
 Орѣховъ—1 ф. въ скорлупѣ.
 Масседуану— $\frac{1}{2}$ банки.
 Сахару для кашн— $\frac{1}{8}$ ф.
 Сахару для карамели— $\frac{1}{4}$ ф.
 Лимоннаго соку съ $\frac{1}{2}$ лимона.

Борщокъ.

Правила приготовления. Поставить вариться бульонъ, оставивъ $\frac{1}{3}$ всего количества мяса на оттяжку, какъ для консоме (см. стр. 14). Очистивъ свеклу и корни отъ кожицы, тонко ихъ нашинковать и припустить въ собственномъ соку въ открытой посудѣ, сначала свеклу, а когда послѣдняя дойдетъ до половины готовности, то прибавить корни и томить. Затѣмъ откинуть припущенные продукты на сито и остудить ихъ.

Изъ оставленнаго сырого мяса приготовить оттяжку, какъ для консоме, и прибавить къ ней припущенную свеклу и ко-

ренья. Согревъ все это небольшимъ количествомъ бульона, влить оттяжку въ кастрюлю съ бульономъ, быстро размѣшать послѣдній, затѣмъ поставить вариться на медленномъ огнѣ, не закрывая крышкою. Черезъ 1 часъ или 1¹/₄ ч., когда борщокъ совершенно очистится и получить хорошій вкусъ, прибавить подкраску изъ натертой свеклы (свеклу залить немного бульономъ и прокипятить) и процѣдить его черезъ мокрую салфетку. Послѣ процѣживания прибавить мадеру и вскипятить на плитѣ. Передъ подачей къ столу положить по вкусу казенскаго перцу.

На гарниръ въ готовый борщокъ можно положить кнель изъ курицы, всѣ кости которой прибавить въ оттяжку для приданія ему болѣе нѣжнаго вкуса. Если борщокъ подается къ обѣду, то въ мискѣ, а если къ ужину, то въ чашкахъ, какъ и консоме. Къ борщку обыкновенно подаются какіе-нибудь пикантные гренки и пирожки: дьябли, кексы сырные и проч. (Приготовление кнели см. обѣдъ № 1 франц. кухня).

Объясненія и примѣчанія.

Оттяжка. Борщокъ варится съ оттяжкой, такъ какъ принадлежитъ къ числу крѣпкихъ, прозрачныхъ суповъ. Оттяжку можно приготовить изъ однихъ костей курицы (безъ прибавленія говядины), въ такомъ случаѣ онъ приобретаетъ болѣе нѣжный вкусъ. Въ этомъ случаѣ сырыя кости курицы употребляются на оттяжку, а мякоть на кнель.

Свекла. Для того, чтобы борщокъ получилъ сильный вкусъ свеклы, послѣднюю слѣдуетъ смѣшивать съ оттяжкой и вмѣстѣ съ нею опустить въ бульонъ. Въ оттяжку кладется припущенная свекла, иначе борщокъ получитъ вкусъ сырости, причемъ нельзя класть въ оттяжку горячую свеклу, такъ какъ отъ этого мясо сразу заварится и не передастъ вкусовыхъ веществъ въ бульонъ. Прибавленная въ оттяжку свекла не должна быть жирна, такъ какъ тогда борщокъ будетъ мутный. Въ виду этого-то и нужно, чтобы свекла передъ опусканіемъ въ оттяжку была откинута на сито, черезъ которое стечетъ съ нея масло или жиръ. Поставленный на оттяжку борщокъ долженъ вариться не менѣе часа, чтобы оттяжка и свекла совершенно выварились и отдали

свой вкусъ въ наваръ. Свеклу должно припускать въ открытой посудѣ, иначе потеряетъ цвѣтъ. Зимой не слѣдуетъ брать мороженую свеклу, такъ какъ не дастъ хорошаго цвѣта и вкуса.

Томатъ прибавляется въ борщокъ въ маломъ количествѣ для приданія легкой кислоты.

Подкраска. Такъ какъ отъ продолжительнаго кипѣнія со свеклой борщокъ становится не краснымъ, а желтоватымъ, то для приданія ему темно краснаго цвѣта необходимо его подкрасивать свекольнымъ отваромъ, приготовленнымъ по указаніямъ, изложеннымъ въ объясненіяхъ малороссійскаго борща (обѣдъ № 5), безъ уксуса, потому что отъ прибавки послѣдняго борщокъ становится мутнымъ.

Примѣчаніе объ оттяжкѣ. Въ виду того, что способъ приготовления борщка ничѣмъ не отличается отъ приготовления консоме изъ овощей, то необходимо соблюдать всѣ тѣ правила, которыя изложены въ приготовленіи консоме (см. стр. 17).

Дьябли.

Правила приготовления. Натереть на теркѣ сыръ (англійскій честеръ), прибавить къ нему растертое отдѣльно сливочное масло и казенскій перецъ и перемѣшать все хорошенько. Затѣмъ взять бѣлый черствый хлѣбъ, срѣзать съ него корку, нарѣзать на ломтики, въ каждомъ ломтикѣ вырѣзать кружокъ на круглую выемку, величиною въ 5 коп. монету, смазать каждый гренокъ приготовленной массой, сложить на листъ и поставить въ горячій духовой шкафъ на 5—10 минутъ, чтобы гренки зарумянились. Дьябли подаются къ острымъ пикантнымъ супамъ.

Примѣчаніе. Дьябли нужно ставить въ сильно горячій духовой шкафъ, чтобы сыръ сразу заколеровался и образовалъ изъ себя корочку. Если же поставить въ холодную печку, то сыръ весь распустится и сойдетъ съ гренковъ.

Фаршированная индѣйка.

Правила приготовления. Оципавъ перья въ хвостѣ и въ крыльяхъ и опаливъ индѣйку, выпотрошить ее черезъ раз-

рѣзъ, сдѣланный подъ хлупомъ (см. основ. способ. приготовл. птицы и дичи—потрошеніе), вынуть косточку «вилку» и тщательно промыть. Затѣмъ нафаршировать индѣйку сосисочнымъ фаршемъ съ каштанами или кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями черезъ то же отверстіе, черезъ которое она потрошилась, зашить этотъ разрѣзъ, чтобы фаршъ не высыпался, завратить ее голландскими нитками, посолить, сложить на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться, какъ ростбифъ и проч. крупныя жаркія. Послѣ того, какъ птица заколеруется, прибавить на противень бульону и жарить, почаще поливая сокомъ.

Когда индѣйка будетъ готова, вынуть нитки и нарѣзать (см. общую статью о приготовленіи птицы «нарѣзка готовой птицы»), уложить на блюдо такъ, чтобы получила свою натуральную форму, кругомъ положить фаршъ, вынутый при нарѣзкѣ изъ каркаса, и полить сокомъ.—Индѣйка жарится отъ $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$,—смотря по величинѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Вниманіе косточки. Косточка «вилка» вынимается для того, чтобы готовую индѣйку удобнѣе было разрѣзывать. Для того, чтобы удобнѣе было вынуть эту кость, прежде всего нужно отдѣлить ее отъ мяса, а потомъ разрѣзывать по суставу (у плеча) съ обѣихъ сторонъ. «Вилкой» называется косточка, находящаяся въ верхней части грудной кости около плечей. Она имѣетъ дугообразную форму, почему ее также называютъ «дужкой». Кость эту нужно отдѣлить отъ другихъ костей по составу, а не отрубать ножомъ, такъ какъ тогда осколки костей могутъ остаться внутри и смѣшаются съ фаршемъ, вследствие чего можно оцарапать горло.

Фаршированіе. Не слѣдуетъ туго набивать фаршемъ, иначе при жареніи кожа индѣйки можетъ лопнуть и тогда фаршъ не будетъ сочный, такъ какъ сокъ вытечетъ изъ него.

Поворачиваніе. Если при жареніи фаршированной индѣйки ее приходится поворачивать, то не слѣдуетъ этого дѣлать вилкой, такъ какъ черезъ проколотую кожу фаршъ можетъ высыпаться. Лучше поворачивать ее рукою за ножки.

Укладываніе на блюдо. При нарѣзкѣ готовой индѣйки фаршъ нужно вынуть изъ каркаса и положить его по краю блюда, кругомъ птицы.

Пулярдка. Точно такимъ же способомъ можно приготовить пулярдку, для которой фаршъ готовится въ меньшемъ количествѣ, а именно: телятины, свинины и шпека берется по $\frac{1}{4}$ ф. каждого, а всего $\frac{3}{4}$ ф. Пулярдку можно приготовить на небольшую семью, на 4—5 персонъ.

Сосисочный фаршъ.

Сосисочный фаршъ всегда готовится изъ сырого мяса телятины, свинины и свиного шпека, взятыхъ въ равной пропорціи. Для полученія нѣжнаго фарша необходимо взять самое нѣжное мясо, а именно: филейныя части свинины и телятины. Мякоть свинины, телятины и шпекъ нарѣзаются мелкими кусочками и рубятся въ мясорубкѣ очень мелко. Когда фаршъ хорошо измельченъ, къ нему прибавляютъ мелко колотый ледъ или холодную воду, какъ въ котлеты, для приданія сочности, затѣмъ промѣшиваютъ хорошенько, кладутъ по вкусу соль и перецъ и прибавляютъ каштаны. Послѣдніе нужно предварительно очистить отъ верхней кожицы, ошпарить, снять вторую кожицу, нарѣзать небольшими кусочками, положить въ глубокую посуду, прибавить кусочекъ масла, немного сливокъ и утушить до мягкости. Когда каштаны будутъ готовы, остудить и тогда уже смѣшать съ остальнымъ фаршемъ.

Примѣчаніе. Шпекъ нужно брать соленный, а не колченый, потому что тогда фаршъ получитъ вкусъ ветчины.

Гурьевская каша горячая.

Правила приготовленія. Вскипятить дѣльное молоко и вспать въ него манную московскую крупу; размѣшать вилочкой и дать вскипеть нѣсколько разъ, чтобы каша загустѣла и крупа совершенно разварилась, т. е. сдѣлалась мягкой. Послѣ того положить въ кашу сливочное масло кускомъ, $\frac{1}{8}$ фунта мелкаго сахара, щепоточку соли и палочку ванили, разрѣзанную въ продольномъ направленіи. Все это хорошо размѣшать,

накрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить на паръ (въ сковородѣ съ горячей водой) въ духовой шкафъ средней температуры на полчаса.

Пока каша находится въ духовомъ шкафу, приготовить пѣнки слѣдующимъ образомъ: выливъ въ просторный, не глубокий сотейникъ ordinaria сливки, поставить ихъ въ духовой шкафъ въ средней жарѣ или еще лучше, если возможно, въ русскую печку. Какъ только на поверхности сливокъ образуется румяная пѣнка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой на тарелку, а сливки поставить обратно въ духовой шкафъ до появленія новой пѣнки. И такъ поступать до тѣхъ поръ, пока уже всѣ сливки обратятся въ пѣнки и отъ нихъ на днѣ сотейника останется только густой осадокъ, который и положить въ кашу, вынувъ изъ нея ваниль.

Когда все будетъ готово, то взять металлическую чашку, въ которой кашу можно подать къ столу, смазать внутри немного сливочнымъ масломъ, положить на дно рядъ каши ($\frac{1}{3}$ часть), сверхъ нея рядъ пѣнокъ, потомъ рядъ окарамененныхъ грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, наломанныхъ кусочками, и фрукты масседуанъ, нарѣзанные красивыми ломтиками, потомъ опять рядъ каши, и такъ далѣе—до верху формы. Самый послѣдній рядъ долженъ быть изъ каши. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, засыпать сверху мелкимъ сахаромъ и заколеровать его раскаленной саламандрой (металлическая доска для колеровки) или за неимѣнiемъ послѣдней концомъ чистой, раскаленной докрасна кочерги или утюгомъ такъ, чтобы изъ сахара получилась румяная корочка. Заколеровавъ кашу, убрать ее сверху покрасивѣе какимъ-нибудь рисункомъ (въ видѣ звѣзды или гирляндъ) оставшимся масседуаномъ и цѣльными половинками окарамененныхъ орѣховъ и подавать горячею. Отдѣльно къ кашѣ подается въ соусникѣ горячее абрикосовое пюре или какой-либо фруктовый сокъ.

Объясненiя и примѣчанiя.

Подача гурьевской каши. Гурьевская каша готовится двумя способами, а именно: горячая и холодная. Послѣдняя подается вмѣсто мороженого.

Сорта крупы. Изъ манной крупы каша получается пѣжнѣе, чѣмъ изъ смоленской крупы.

Молоко. Молоко, употребляемое для каши, можно замѣнить обыкновенными сливками. Отъ этого измѣненiя каша получится еще лучшей вкусъ.

Пропорцiя молока для каши должна быть точна, т. е. не болѣе $\frac{2}{4}$ бут. на $\frac{1}{4}$ фун. крупы; въ противномъ случаѣ каша будетъ жидкою.

Варка каши. Крупа всегда опускается въ кипящее, а не въ холодное молоко, отъ котораго крупа склеивается, вслѣдствiе чего получается невкусная, клейкая каша. Въ то время, когда каша варится на плитѣ, ее нужно мѣшать лопаточкой, чтобы не пригорѣла ко дну, отчего получить неприятный горькiй вкусъ.

Сахаръ. Сахаръ кладется въ кашу въ то время, когда она совершенно сварится, т. е. крупа сдѣлается мягкой, а не во время варки, когда крупа еще сырая. Это правило необходимо соблюдать въ виду того, что сахаръ не только замедляетъ, но даже совершенно останавливаетъ варку. Слѣдовательно, если его положить въ то время, когда крупа еще сырая, каша не доварится и будетъ имѣть сырой вкусъ. Не слѣдуетъ класть въ кашу очень много сахара, потому что отъ окарамененныхъ орѣховъ и масседуана она получаетъ уже достаточно сладкiй вкусъ.

Ваниль. Ваниль разрѣзается вдоль для того, чтобы дала больше аромату.

Духовой шкафъ. Послѣ того какъ каша заправлена масломъ и сахаромъ, ее ставятъ въ духовой шкафъ для того, чтобы масло и сахаръ хорошенько впитались въ крупу. Каша ставится въ духовой шкафъ на «пару» для того, чтобы не пригорѣла ко дну кастрюли.

Пѣнки. Для полученiя хорошихъ жирныхъ пѣнокъ лучше всего брать густыя сливки, но такъ какъ черезъ это значительно повышается стоимость блюда, то ихъ можно замѣнить обыкновенными, а для того, чтобы получились болѣе жирныя пѣнки, въ обыкновенныя сливки нужно прибавить кусочекъ сливочнаго масла (съ грецкiй орѣхъ). Для удобства сниманiя пѣнокъ и для полученiя большого количества ихъ, нужно брать

подъ сливки широкой сотеиной. Пѣнки должны имѣть только румяный, красноватый, но никоимъ образомъ не коричневый цвѣтъ, потому что пережженные пѣнки придаютъ кашѣ горькій вкусъ точно также, какъ и пережженные окарамлинные орѣхи.

Окарамливаніе орѣховъ. Смотри орѣховое мороженое (обѣдъ № 27).

Корочка изъ карамели. Для полученія румяной корочки изъ сахара необходимо колеровать сахаръ указаннымъ способомъ, а не ставить кашу въ духовой шкафъ, отчего она только отскакиваетъ водою и становится жидкой, такъ какъ сахаръ не подрумянится, а только распустится.

Примѣчаніе. Въ гурьевскую кашу иногда прибавляютъ молотые, какъ для торта, несокарамлинные орѣхи, которые прямо смѣшиваются съ кашей, отчего она получаетъ сѣрый цвѣтъ. Но при этомъ способѣ приготовления каша бываетъ не такъ вкусна, какъ съ окарамлинными орѣхами.

Обѣдъ № 29.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ съ пельменями.
- 2) Мозги жареные съ горошкомъ.
- 3) Яблочный кремъ.

Супъ съ пельменями.

Для бульона.

Мяса—2¹/₂ ф. (бедро).

Кореньевъ—⁶/₈ ф.

Луку—1 шт.

Букетъ } по вкусу.

Соли

Воды холодн. 8 глубок. тар.

Для пельменей.

Муки—³/₄ ф.

Воды ³/₄ стакана.

Желтковъ—2 шт.

Соли—по вкусу.

Масла—¹/₂ стол. ложки.

Для фарша.

Мякоти говядины—¹/₂ ф.

Мякоти свинины—¹/₂ ф.

Почечнаго жира—¹/₂ ф.

Луку—1 шт.

Соли, перцу—по вкусу.

Холодной воды или льду для сочности

Мозги жареные.

Мозговъ толячьихъ—5 шт.

изъ 5 головокъ.

Масла для жаренія—¹/₄ ф. или фритюръ.

Яйца, сухари—для панировки.

Зеленаго горошку сушенаго—¹/₂ ф.

Соли, перцу—по вкусу.

Для соуса.

Муки франц.—¹/₈ ф.

Масла—¹/₈ ф.

Томату—¹/₄ ф.

Бульону—2 стакана.

Бѣлаго вина—¹/₄ стакана.

Лимоннаго соку—по вкусу.

Яблочный кремъ.

Сливковъ густыхъ—¹/₂ бут.

Яблокъ—5 шт.

Сахару столько, сколько будетъ шоре.

Желатину—5—6 листовъ.

Лимоннаго соку для вкуса—съ 1 лимона.

Кипятку—3 стол. ложки.

Супъ съ пельменями.

Правила приготовления. Сварить обыкновенный желтый бульонъ. Приготовить пельмени и сварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ или въ отдѣльномъ количествѣ бульона до полной готовности. Передъ подачей къ столу въ готовый процѣженный бульонъ опустить уже сварившіяся пельмени и вылить супъ въ миску. Для пельменей приготовить прѣсное крутое тѣсто (см. по оглавл.), и приготовить фаршъ изъ сырого мяса такъ: взявъ равныя части говядины, свинины и почечнаго жира, отдѣлить все отъ пленокъ, мелко изрубить, прибавить по вкусу соли, перцу, изрубленнаго луку, сырого или поджареннаго, по желанію, прибавить мелко колотаго чистаго льду или холодной воды столько, чтобы фаршъ былъ очень сочный и хорошенъко все продѣлать, т. е. промѣшать. Когда и то и другое будетъ готово, то раскатать тѣсто настолько тонко, чтобы сквозь него просвѣчивалъ столъ или доска, на которой работаютъ. Затѣмъ вырѣзывать изъ него очень маленькіе кружки (величиною въ пятакъ), смазать края каждаго изъ нихъ бѣлкомъ, чтобы при варкѣ не расклеивались, положить на средину тѣста одну чайную ложку фарша, соединить края вытѣстъ. Полученный пирожокъ въ формѣ полумѣсяца согнуть пополамъ и склеить края

бѣлкомъ, чтобы получилась форма шапочки. Приготовленные такимъ образомъ пельмени складывать на сито и покрывать салфеткой, чтобы не сохли, а за 5—10 минутъ до отпуска опускать въ крутой соленый кипятокъ или кипящій бульонъ, специально отдѣленный для этого. Бульонъ этотъ, послѣ того, какъ въ немъ варились пельмени, будетъ мутный и его можно употреблять только для подливки или для соуса, а смѣшивать его съ остальнымъ бульономъ, который предназначенъ для супа, нельзя, потому что онъ замутитъ его. Когда пельмени всплывутъ наверхъ, то вынуть шумовкой на блюдо и подавать къ нимъ распущенное сливочное масло и винный уксусъ или же можно опускать въ процеженный бульонъ, тогда получится супъ съ пельменями.

Объясненія и примѣчанія.

Сочность пельменей. Въ Сибири для получения болѣе сочныхъ пельменей ихъ выставляютъ на морозъ, чтобы хорошо промерзли и тогда уже варятъ; но и безъ мороза можно достичь этого, соблюдая слѣдующія правила.

- 1) Приготавливать фаршъ изъ самыхъ высшихъ сортовъ говядины и свинины (филе).
- 2) Прибавлять въ него достаточное количество льду или воды.
- 3) Раскатывать тѣсто очень тонко и не подсыпать при раскатываніи много муки.
- 4) Хорошо защипывать пельмени, чтобы при варкѣ не разошлись края.
- 5) Дѣлать пельмени очень маленькими, чтобы можно ѣсть не разрывая.

Варка пельменей. Въ виду того, что тѣсто для пельменей дѣлается очень тонко (иначе они будутъ грубы на вкусъ), при варкѣ ихъ не слѣдуетъ сильно кипятить, а лучше варить почти паромъ, иначе развалится и потеряютъ форму.

Другой способъ приготовления пельменей. Раскатать приготовленное тѣсто жгутомъ, нарезать его на маленькіе кусочки, которые уже раскатать въ видѣ кружковъ и дальше поступать, какъ указано выше. При такомъ способѣ раскатыванія не получается обрѣзковъ тѣста.

Литовскіе колдуны.

Литовскіе колдуны отличаются отъ пельменей только тѣмъ, что фаршъ для нихъ готовится безъ свинины и въ него кладется немного майорану. По вышнему виду колдуны большей величины и имѣютъ форму полумѣсяца, а не шапочки. Тѣсто для колдуновъ и способъ ихъ варки тѣ же, что и для пельменей. Къ колдунамъ подается растопленное масло и уксусъ, иногда ихъ посыпаютъ сверху толчеными просѣянными сухарями. Готовятъ ихъ преимущественно на завтракъ.

Телячьи мозги жареные.

Правила приготовления. Вынуть изъ черепа телячьи мозги, вымочить въ холодной водѣ въ продолженіе 2—3 часовъ, почаше перемѣняя воду, пока она переставетъ окрашиваться кровью. Вымоченные мозги опустить на шумовкѣ въ крутой соленый кипятокъ съ уксусомъ (уксусу столько, чтобы кипятокъ имѣлъ легкій кислотавый вкусъ), сейчасъ же отставить на край плиты и варить паромъ, не давая кипѣть. Когда мозги загвердѣютъ, опустить ихъ въ холодную соленую воду, снять пленки, раздѣлить каждый мозгъ вдоль на двѣ половинны, обсушить, посолить, посыпать перцемъ, запанировать въ мукѣ, яйцѣ и сухаряхъ. За 10 минутъ до подачи обжарить мозги въ отколерованномъ фритюрѣ и обсушить на бумагѣ или же обжарить на отколерованномъ маслѣ, на мѣдномъ сотейникѣ. На гарниръ къ мозгамъ подается зелень или овощи, зеленый горошекъ, цвѣтная капуста, пюре изъ картофеля и проч. Соуса идутъ болшею частью темные, пикантные: демиглясъ, пикантъ, томать и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Снятіе пленки. Съ мозговъ нужно всегда снимать пленку, въ противномъ случаѣ при жареніи она стянетъ ихъ. Пленка снимается съ вареныхъ мозговъ.

Вымачиваніе въ водѣ производится для удаленія лишней крови.

Варка съ прибавленіемъ уксуса примѣняется для того, чтобы закрѣпить мозги, иначе при жареніи развалятся. По этой же причинѣ не слѣдуетъ во время варки кипятить воду.

Отсушиваніе. Передъ панировкой мозги необходимо отсушить, чтобы они не были мокрыми, иначе при жареніи развалятся.

Фритюръ и масло. Мозги, жареные на маслѣ, имѣютъ менѣе красивый видъ, чѣмъ жареные во фритюрѣ, и не получаютъ сверху хрустящей корочки, которая очень вкусна. Поэтому предпочтительнѣе жарить мозги во фритюрѣ, но при условіи, чтобы фритюръ былъ каленый, иначе будутъ пахнуть саломъ.

Объясненія и примѣчанія.

Воловы мозги. вмѣсто телячьихъ мозговъ можно брать воловьи, которые готовятся такъ же, но на вкусъ грубѣе телячьихъ, а потому употребляются гораздо рѣже.

Сушеный горошекъ. Сушеный горошекъ подается подѣ тѣми же соусами, какъ и свѣжій, но только варится иначе.

Сортъ горошка. Лучшій сортъ сушенаго горошка, это мелкій № 00. Остальные сорта состоятъ большею частью изъ свѣси разныхъ сортовъ, вслѣдствіе чего горошекъ неравномѣрно варится и имѣетъ неодинаковый цвѣтъ. Одна горошинка совсѣмъ разваривается въ то время, какъ другая еще совсѣмъ твердая; одна имѣетъ зеленый, другая желтый цвѣтъ и проч., тогда какъ № 00 всегда равномерно варится и одинаковаго цвѣта.

Вымачиваніе въ водѣ. Для ускоренія варки сушеный горошекъ вымачивается въ холодной водѣ за нѣсколько часовъ до приготовления.

Варка. Заливъ горошекъ холодной водой, варить все время на медленномъ огнѣ безъ соли. Только при такомъ способѣ онъ сохраняетъ свою форму и быстро разваривается; если же его сильно кипятить, то онъ остается сморщеннымъ и твердымъ.

Соусъ томатный. Приготовить красную пассеровку, развести ее бульономъ, прибавить пюре томатовъ-консервы, предварительно прожаренное на маслѣ, и высадить соусъ до густоты сметаны, прибавить бѣлаго вина и вскипятить подѣ крышкой, а передъ подачей прибавить по вкусу лимоннаго соку.

Яблочный кремъ.

Правила приготовления. Приготовить яблочное пюре съ сахаромъ, какъ для заварнаго суфле (см. объѣдъ № 10), прибавить въ него распущенный въ кипяткѣ желатинъ, какъ для крема (см. объѣдъ № 6), по вкусу лимоннаго соку и тертой лимонной цедры и соединить его со взбитыми густыми сливками, размѣшать, выложить въ форму и застудить на холоду, какъ и прочіе сорта кремовъ.

Примѣчаніе. вмѣсто яблочнаго можно сдѣлать пюре изъ абрикосовъ, или изъ чернослива. Абрикосы нужно припустить въ собственномъ соку, а черносливъ сварить какъ варятся всѣ сушеные фрукты, т. е. предварительно намочить, чтобы разбухъ, а потомъ залить холодной водой.

Обѣдъ № 30.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Ботвинья съ рыбой.
- 2) Телячьи ножки жаренныя съ кисло-сладкимъ соусомъ.
- 3) Блинички суфле панке.

Ботвинья съ рыбой.

Рыбы—2¹/₂—3 ф. (форель, лососина, сигъ, осетрина и проч.);
 Раковъ—15 шт.
 Шпинату—1¹/₂ ф.
 Щавелю—³/₄ ф.
 Огурцовъ свѣжихъ—5 шт.
 Зеленаго луку—3 головки.
 Укропу
 Петрушки
 Эстрагону
 Корвелю
 Хрѣну—1 коренюкъ.
 Горчицы.
 Соли и сахару по вкусу.
 Квасу—5 глуб. тар. 3, бут.

Телячьи ножки жаренныя.

Пожекъ—5 паръ.
 Яиць, сухарей—для панир.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Масла или фритюру—для жар.
 Кисло-сладкій соусъ.
 Муки франц.—1 стол. ложку.
 Масла стол.—¹/₈ ф.
 Отвару изъ-подъ черн.—2¹/₂ ст.
 Чернослива—¹/₂ ф.
 Изюму—¹/₈ ф.
 Лимоннаго соку—по вкусу.
 Бѣлага вина—¹/₂ стак.

Блинчики суфле панке.

Муки франц.— $\frac{1}{4}$ ф.	Сахару— $\frac{1}{8}$ ф.
Масло столов.— $\frac{1}{4}$ ф.	Яиць—6—8 штукъ.
Молока или сливокъ—2 стак.	Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
	Варенья или пюре—1 стак.
	Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{2}$ бут.

Ботвинья.

Правила приготовления. Приготовить пюре изъ зелени точно такъ же, какъ для зеленыхъ щей, см. объѣд № 10; но только не заправлять его пассеровкой. Когда пюре остынетъ, смѣшать его съ наръзаннми въ формѣ кубиковъ свѣжими огурцами, мелко изрубленнымъ лукомъ и душистыми травами. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи къ столу все означенные продукты заправить солью, сахаромъ, тертымъ хрѣномъ и горчицей и залить квасомъ или кислыми щами. Передъ самой подачей къ столу опустить въ ботвинью куски чистаго льду.

Къ ботвиниѣ отдѣльно на блюдѣ подается какая-нибудь вареная рыба (преимущественно лососина) или соленая и копченая (балыкъ), наръзанная порціонными ломтиками и гарнированная раковыми шейками, взятыми отъ вареныхъ раковъ, ломтиками огурцовъ, тертымъ скобленнымъ хрѣномъ и рубленнымъ зеленымъ лукомъ.

Примѣчаніе. Въмѣсто ботвиньи можно приготовить супъ изъ овощей, такъ называемый освѣжающій.

Обьясненія и примѣчанія.

Свекла. Въмѣсто шпината и щавеля можно приготовить ботвинью изъ свеклы, которую слѣдуетъ предварительно испечь въ духовомъ шкафу, очистить отъ кожицы и мелко изрубить.

Огурцы. Огурцы предварительно очищаются отъ кожицы и зеренъ и наръзаются косычками.

Раковые скорлупки. Если рыба въ ботвиниѣ подается съ гарниромъ изъ раковыхъ шеекъ, то скорлупки раковъ можно прибавить въ квасъ для того, чтобы въ ботвиниѣ былъ слышенъ вкусъ раковъ. Для этого скорлупки предварительно тщательно промываютъ, толкутъ въ ступкѣ, заливаютъ квасомъ,

ставявъ послѣдній на нѣсколько часовъ на ледъ. Передъ соединеніемъ съ зеленою квасъ процеживается для того, чтобы удалить толченныя скорлупки.

Супъ освѣжающій изъ овощей.

Пропорція на 5 персонъ.

Картофель средней величины	10 шт.
Порей (корень)	2 »
Шпинатъ	} по $\frac{1}{2}$ ф. каждого.
Щавель	
Салатъ-латукъ	
Отваръ овощей: зеленыхъ бобовъ, фасоли, гороху или цвѣтной капусты и т. д.	5 тарелокъ
Желтковъ	2 шт.
Сливокъ	$\frac{1}{2}$ стак.
Масла сливочнаго	$\frac{1}{4}$ ф.
Соли	5 золотниковъ.

Способъ приготовленія.

Нужное количество порей и картофеля обмыть, наръзать кружками, положить въ глубокую посуду, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, немного воды, покрыть крышкой и поставить на огонь; если жидкости мало, то прибавлять еще воды и тушить такъ подъ крышкой, пока картофель будетъ мягкій и маслянистый, изрѣдка помѣшивая, чтобы не пригоралъ ко дну. Когда картофель утушится, то прибавить къ нему шпинатъ, щавель и салатъ-латукъ, нащипанный безъ стеблей, потушить немного вмѣстѣ съ зеленою и развести отваромъ изъ-подъ овощей или, за неимѣніемъ послѣдняго, кипятокъ въ количествѣ, потребномъ для даннаго числа персонъ, размѣшать, чтобы супъ не имѣлъ комковъ, прибавить соли и прокипятить. Передъ подачей къ столу заправить супъ желтками со сливками и послѣ того не кипятить, а только проварить на пару.

Примѣчанія. Если этотъ супъ предназначается для слабобольныхъ, то его нужно процедить (не протирая черезъ сито), чтобы удалить зелень и овощи.

Этот супъ даютъ также прозрачнымъ. Въ этомъ случаѣ тушенныя овощи и зелень нужно залить отваромъ изъ корней или грибовъ и кипятить на медленномъ огнѣ, снимая пѣну. Лезономъ такой супъ не заправляется. Въ этотъ супъ можно прибавить ломтики свѣжихъ сырыхъ помидоровъ (за $\frac{1}{2}$ ч. до подачи) или вимую 1 столов. ложку пюре томатовъ-консервовъ.

Телячьи ножки подь бѣлымъ соусомъ.

Правила приготовления. Взавъ нужное количество телячьихъ ножекъ, натереть ихъ мукою, опалить, оскоблить ножомъ, промыть въ холодной водѣ, натереть лимономъ и вынуть большія кости, сложить въ кастрюлю, положить сверху вынутыя кости, прибавить букетъ зелени, залить чистою холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы ножки были покрыты и поставить вариться на средній огонь, не закрывая крышкой, какъ и для лансника (см. разновидность бульона). Черезъ 3—4 часа, когда ножки станутъ мягкими и все хрящи будутъ свободно отставать отъ мяса, вынуть ножки изъ отвара въ холодную соленую воду, выбрать все косточки, оставивъ лишь копытца, придать каждой ножкѣ натуральную форму, завернувъ въ трубочку, и положить подь прессъ. Минуть за 15 передъ подачею сложить ножки въ глубокой сотейникъ, залить приготовленнымъ бѣлымъ соусомъ, какъ для отварной курицы (см. обѣдъ № 5) и разогрѣть на пару. Потомъ выложить въ глубокое блюдо, залить соусомъ и положить кругомъ на гарниръ приготовленный рассыпчатый рисъ. Отварныя телячьи ножки также подаются подь соусомъ пулетъ.

Ножки жареныя.

Сваренныя указаннымъ способомъ ножки можно подавать и жареными. Въ этомъ случаѣ вынутыя изъ подь пресса ножки панируются въ мукѣ, въ яйцѣ и сухаряхъ и жарятся во фритюрѣ или на маслѣ, или же панируются только въ мукѣ и обмакиваются въ итальянскій кляръ (см. по оглавл.), какъ рыба, и тоже жарятся во фритюрѣ. Ножки, приготовляемыя въ клярѣ, жарятся не цѣльными, а разрѣзанными по длинѣ пополамъ.

Дальше во всемъ поступаютъ, какъ указано выше. Жареныя ножки подаются подь различными темными пикантными соусами, а также съ кисло-сладкимъ соусомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Все правила, относящіяся къ варкѣ ножекъ для лансника (см. отдѣлъ разновидностей бульона), необходимо соблюдать и при варкѣ ножекъ для специальныхъ блюдъ.

Прессъ. Подь варки ножки кладутся подь прессъ для приданія имъ правильной формы.

Разогрѣваніе. Остывшія подь прессомъ ножки, подаваемыя вареными, слѣдуетъ разогрѣвать въ соусѣ, а не въ кипяткѣ, чтобы онѣ получили вкусъ соуса и пропитались имъ.

Кисло-сладкій соусъ.

Правила приготовления. Промывъ черносливъ и изюмъ теплой водою, залить ихъ холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы были совершенно покрыты, сварить до мягкости на медленномъ огнѣ подь крышкой. Когда черносливъ будетъ готовъ, то процѣдить отваръ черезъ сито, а изъ чернослива вынуть косточки. Затѣмъ приготовить горячую красную насеровку, развести ее отваромъ изъ-подь чернослива, прибавить по вкусу бѣлаго вина или мадеры и вскипятить нѣсколько разъ, чтобы соусъ загустѣлъ немного; тогда прибавить по вкусу лимоннаго соку и опустить въ него отваренный черносливъ и изюмъ. Если соусъ будетъ имѣть некрасивый рыжеватый цвѣтъ, то его можно подкрасить поджигой (жженымъ сахаромъ).

Блинчики суфле панке.

Правила приготовления. Приготовить густой бешмель (см. обѣдъ № 23-й телятина подь бешмелемъ), отставить его на столъ, дать немного остыть. Когда будетъ чуть теплый, положить въ него желтки, растертыя съ сахаромъ, прибавить ваниль или лимонную цедру, размѣшать лопаточкой въ одну сторону и остудить совсемъ. Передъ печеніемъ взбить крѣпко все бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, прибавить ихъ въ тѣсто,

размѣшать все осторожно сверху вниз и печь блинчики на маленькихъ чугунныхъ сковородахъ, смазывая послѣднія масломъ, какъ и для гречневыхъ блиновъ. Эти блинчики подаются съ какимъ-нибудь вареньемъ. Если же хотятъ подать болѣе красиво, то промазываютъ каждый блинчикъ какимъ-либо пюре: абрикосовымъ, малиновымъ и проч., и складываютъ на блюдо горкой, покрывъ сверху густыми взбитыми сливками, заправленными сахаромъ съ ванилью, такъ, чтобы блинчики совсѣмъ не были видны. Сливки обыкновенно кладутся въ корнетъ, т. е. въ фунтикъ изъ восковой бумаги и выпускаются на блинчики различными фигурками. Кромѣ того, блинчики можно покрывать заварной меренгой и тогда ставить ихъ въ духовой шкафъ, чтобы меренга сверху заколеровалась, и подавать горячими.

Примѣчаніе. Для того, чтобы сливки дольше держались, можно прибавить 3—4 л. желатину, распущеннаго въ кипяткѣ.

Обѣдъ № 31.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Окрошка скоромная и постная.
- 2) Лещъ фаршированный.
- 3) Венье о поммъ (яблоки въ клярѣ).

Окрошка.

Количество продуктовъ.	Укропу или петрушки	} по вкусу.
Говядины вареной или жареной— $1\frac{1}{2}$ ф.	Соли, сахару	
Телятины жареной— $1\frac{1}{2}$ ф.	Горчицы, хрѣну	}
Дичи жареной—1 рябчикъ или $1\frac{1}{2}$ тетерьки.	Квасу—3 бут.	
Ветчины вареной или языка— $1\frac{1}{2}$ ф.	Яицъ—3 шт.	}
	Огурцовъ—5 шт. мелк.	
	Сметаны— $1\frac{1}{2}$ ф.	

Лещъ фаршированный.

Корвелю	} по вкусу.	Леща $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Эстрагону		Луку—2 шт.
Луку зеленого		

Гречневой каши изъ — $\frac{3}{4}$ ф. Сахару — $\frac{1}{2}$ ф. для посыпки крупы.
 Масло столов.— $\frac{1}{4}$ ф. Рому—1 рюмку.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф. Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.
 Вульону— $1\frac{1}{2}$ стакана. Масла прованскаго— } для
 Холодной пассеровки—2 чайн.л. 2 стол. л. } кляра.
 Соли, перцу—по вкусу. Бѣлковъ—4 шт.
 Воды горячей—1 ст.
 Фритюру для жаренья.
 Ванили, корицы или цедры лимонной—по желанію.

Яблоки въ клярѣ.

Яблокъ—5 шт. крупныхъ или 10 шт. мелкихъ.

Окрошка.

Правила приготовления. Специально приготовленное мясо, какъ-то: жареная или вареная говядина, жареная телятина, отварная курица или жареная дичь (рябчики, тетерька), вареная ветчина, вареный соленый языкъ или же остатки мяса отъ бывшаго наканунѣ жаркого наръзаются ровными, мелкими кубиками, такой же формы и величины наръзаются свѣжее или соленые огурцы и яйца, сваренные вкрутую; зеленый лукъ и душистые травы мелко рубятся, какъ для ботвиньи. Всѣ заготовленные такимъ образомъ продукты складываются въ каменную чашку и заправляются по вкусу: солью, сахаромъ, готовой горчицей, тертымъ хрѣномъ и сметаной, а затѣмъ заливаются квасомъ.

Передъ подачей къ столу въ окрошку опускается кусокъ чистаго льду.

Примѣчаніе. Чѣмъ разнообразіе взяты сорта мяса для окрошки, тѣмъ она будетъ вкуснѣе. Для приданія болѣе пикантнаго вкуса, лучше класть дичь, чѣмъ курицу и, кромѣ того, прибавлять какое-нибудь соленое мясо: ветчину, соленый вареный языкъ, солонину вареную и проч. Точно такимъ же способомъ готовится и постная окрошка, но вмѣсто указанныхъ скоромныхъ продуктовъ берутся: бѣлые вареные или маринованные грибы, соленые огурцы, рыжики и волнушки, моченые яблоки, зеленый лукъ, очищенный и отваренный картофель, печеная свекла и зеленые бобы. Передъ подачей къ столу всѣ

эти продукты, нарезанные ровными кубиками, смѣшиваются вмѣстѣ и заливаются квасомъ. Вмѣсто крошки зимою можно приготовить супъ пюре изъ бобовъ фасоли точно такимъ же способомъ, какъ супъ пюре изъ перловой крупы или гороха (см. по оглавленію).

Фаршированный лещъ.

Правила приготовления. Очистивъ леща отъ чешуи и выпотрошивъ его по первому способу черезъ отверстие, сдѣланное около жаберъ, вдоль брюшка, нафаршировать его рассыпчатой гречневой кашей, приготовленной съ лукомъ и яйцами. Зашивъ отверстие голландскими нитками, зажарить леща на отклерованномъ маслѣ до румянаго колера, затѣмъ переложить его въ посуду соответственной величины или оставить въ той же посудѣ, залить сметаннымъ соусомъ, какъ окуни, жаренные въ сметанѣ, поставить въ духовой шкафъ и держать, пока получится сверху румяная корочка.

Бенье о поммъ (Яблоки въ клярѣ).

Правила приготовления. Приготовить итальянскій кляръ (см. общую статью о тѣстѣ-клярѣ) и поставить кастрюлю съ нимъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали. Взять 10 антоновскихъ или какихъ-либо другихъ яблокъ, вынуть изъ нихъ сердцевину, очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, нарезать круглыми ломтиками, вспрыснуть немного ромомъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ и, накрывъ тарелкой, дать немного полежать. Затѣмъ раскалить фритюръ и опускать въ него ломтики яблокъ, предварительно обмакнувъ каждый ломтикъ яблока въ кляръ (приготовленное тѣсто). Когда тѣсто зарумянится, вынуть яблоки шумовкой на сито, покрытое бумагой, и посыпать истолченнымъ съ ванилью или корицей и просѣяннымъ сахаромъ. Бенье о поммъ подается горячимъ. Если желаютъ, чтобы бенье было блестящее, то, вынувъ его изъ фритюра на бумагу, сначала даютъ ему немного обсохнуть, а потомъ уже посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, пока оно не покроется сверху блестящей пленочкой.

Объясненія и примѣчанія.

Вниманіе сердцевини изъ яблокъ. Вынимать сердцевину изъ яблокъ нужно въ то время, пока они не очищены, иначе при разрываніи ломтики будутъ разваливаться.

Натираніе лимономъ. Очищенные яблоки нужно натирать лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли.

Сахаръ и ромъ. Обсыпанные сахаромъ и вспрыснутыя ромомъ яблоки нужно накрыть и поддерживать такъ нѣкоторое время, чтобы они пропитались ароматомъ рома, а также и сахаромъ.

Опусканіе во фритюръ. Опускать яблоки во фритюръ удобнѣе всего съ чайной ложкой или съ вилки. Если опускаютъ съ большой ложки, то при этомъ захватывается много тѣста, бенье выходитъ очень крупнымъ и плохо прожаривается.

Посыпаніе сахаромъ. Бенье нужно посыпать сахаромъ, пока оно не остыло, иначе сахаръ не впитается, и кляръ не будетъ сладкій.

Обѣдъ № 32.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Польскій хлодникъ.
- 2) Почки воловьи въ сметанѣ.
- 3) Вафли изъ кислаго тѣста.

Польскій хлодникъ.

Количество продуктовъ.
Свеклы—5 шт. средн., 10 шт. мелк. или вмѣсто нея огурцовъ 5--8 шт. свѣже-просоленныхъ.

Зеленаго лука—2 головки.

Хрѣну

Душистыхъ травъ } по вкусу.

Соли, сахару

Вареныхъ яицъ—5 шт.

Раковыхъ шеекъ—15—20 шт.

Отвару изъ-подъ свеклы или огуречнаго рассола—3 стакана.

Квасу 2 б.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Салату латуку—2 кочна.

Воловьи почки въ сметанѣ.

Почекъ воловьихъ—3 шт.

Луку—1 шт.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Муки—1 стол. ложка.

Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.
Соли, перцу—по вкусу.
Картофелю—5—10 шт.

Молока— $\frac{1}{2}$ бут.
Яиць—5 шт.
Сахару— $\frac{1}{8}$ ф.
Сливочнаго масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Дрожжей—на 2 к.
Сливкохъ густыхъ—1 стак.

Вафли изъ кислаго тѣста.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.

Польскій хлодникъ.

Правила приготовленія. Если хлодникъ готовится изъ свѣже-просоленныхъ огурцовъ, то они нарѣзаются, какъ для ботвиньи. Всѣ перечисленные въ пропорціи продукты, какъ-то: огурцы, раговья шейки, мелко изрубленные яйца, петрушка, лукъ, душистыя травы и тертый хрѣнь, заправляются сметаною, огуречнымъ рассоломъ и заливаются квасомъ. Передъ самою подачею къ столу прибавляются по вкусу соль и сахаръ и опускается кусокъ чистаго льду.

Если хлодникъ готовится изъ свеклы, то въ него кладется вмѣсто огурцовъ рубленая вареная свекла и вмѣсто рассола вливается отваръ свеклы, всѣ прочіе продукты остаются тѣ же самыя.

Примѣчаніе. Вмѣсто польскаго хлодника зимою можно приготовить супъ-пюре изъ овсянки точно также, какъ изъ перловой крупы, но только овсянку слѣдуетъ предварительно обдать кипяткомъ, промыть хорошенько, слить воду и тогда уже залить кипяткомъ или горячимъ бульономъ, сварить до мягкости, протереть, развести бульономъ или кипяткомъ и заправить льезономъ.

Воловьы почки въ сметанѣ.

Правила приготовленія. Снявъ съ воловьихъ почекъ пленки, положить ихъ въ холодную воду и вымачивать ихъ въ продолженіи 2—3 часовъ, почаще мѣняя воду. Когда почки хорошо вымокнутъ, обжарить ихъ раза два, чтобы были совершенно бѣлыя. Затѣмъ, обсушивъ хорошенько въ полотenci, нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать солью, перцемъ и мукою и поджарить на отколерованномъ маслѣ на сильномъ огнѣ на

тонкой посудѣ, при чемъ не накладывать ихъ помногу на сковороду, а положить свободно, чтобы каждый ломтикъ зарумянился. Когда почки зарумянятся и покроются блестящею пленкой, то переложить ихъ въ другую, болѣе глубокую посуду, а на той сковородѣ, гдѣ онѣ жарились, поджарить сначала тонко шинкованный лукъ; когда послѣдній зарумянится, то прибавить его къ почкамъ, а на этой же сковородѣ приготовить сметанный соусъ, залить имъ почки и потушить «на пару» минутъ 20—30, чтобы почки вполне пропитались соусомъ и стали мягкими. Передъ подачею выложить почки на блюдо, огарнировать жаренымъ картофелемъ (нарѣзаннымъ небольшими ломтиками) и посыпать рубленою зеленью укропа или петрушки.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Почки необходимо вымачивать въ холодной водѣ для того, чтобы удалить излишекъ крови и присущій имъ запахъ мочевисныхъ солей.

Облажириваніе. Воловьы почки облажириваются для той же цѣли и, кромѣ того, для полученія бѣлаго цвѣта. Не облажиренныя почки придаютъ соусу некрасивый, сѣрый цвѣтъ въ видѣ пѣны съ бульона. Облажиривать почки нужно цѣльными, иначе (если нарѣзать) будутъ тверды, какъ резина.

Жареніе почекъ. Для того, чтобы почки были мягкія и сочныя, необходимо соблюдать слѣдующія условія:

- 1) Жарить ихъ на сильномъ огнѣ, на отколерованномъ маслѣ.
- 2) брать широкую сковороду и накладывать ломтики почки только въ одинъ рядъ, а не другъ на друга, чтобы хорошо колеровались.
- 3) Послѣ жаренья, заливъ соусомъ, тушить на пару, чтобы соусъ не кипѣлъ.

Тушеніе. Для той же цѣли почки необходимо тушить на пару, чтобы соусъ не кипѣлъ. Если соблюдать при жареніи и тушеніи указанныя правила, то почки всегда будутъ мягки и вкусны.

Телячьи почки подаются, какъ горячая закуска, поэтому смотреть ихъ нужно въ отдѣлъ горячихъ закусокъ.

Другой способ приготовления почекъ. Почки можно готовить вареными, подъ бѣлымъ соусомъ, или же изжарить цѣликомъ, потомъ нарезать, залить соусомъ и тушить на пару.

Вафли изъ кислаго тѣста.

Правила приготовления. Поставить русскую опару изъ половины количества муки и половины количества молока. Опара должна имѣть густоту средней сметаны (какъ для блиновъ). Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее желтки, растертые съ сахаромъ и съ масломъ, всыпать остальную муку, прибавить щепотку соли, разбавить тѣсто тепловатымъ молокомъ, опять-таки до густоты средней сметаны, выбить хорошенько лопаточкой и поставить вторично подниматься, какъ обыкновенное кислое тѣсто. Минутъ за 10 до печенія взбить густыя сливки и бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, каждое въ особой посудѣ и соединить вмѣстѣ, положивъ бѣлки въ сливки. Затѣмъ положить эту массу въ тѣсто, размѣшать осторожно сверху внизъ, поставить посуду съ тѣстомъ въ холодную воду и печь вафли, смазывая доски не соленымъ шпекомъ и соблюдая всѣ правила, касающіяся печенія вафель, помѣщенные въ объѣдахъ русскаго и французскаго стола. Испеченныя вафли пересыпать сахарной пудрой и подавать, какъ печеніе къ чаю, или же можно подать, какъ сладкое блюдо на объѣдъ со взбитыми сливками съ вареньемъ, съ каймакомъ.

Обѣдъ № 33.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Щучина.
- 2) Отбивныя котлеты натуральн. (теляч. баран. или свиныя).
- 3) Оладьи съ яблоками.

Щучина.

Ершей—25 шт.

Стерляди или налима или лососины— $1\frac{1}{4}$ ф.

Соленой осетрины— $1\frac{1}{4}$ ф.

Раковыхъ шеекъ—15—20 шт.

Свѣжихъ огурцовъ—10 шт.

Хрѣну—1 корешокъ.

Зеленаго луку—3 головки.

Оладьи съ яблоками.

Укропу—побольше.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Квасу или кислыхъ щей—1 б.

Соли

Воды холодн.—5 тар.

Вѣлыхъ кореньевъ

Пряностей

Муки—1 ф.

Воды—1 стаканъ.

Молока—1 стаканъ.

Яиць—3 шт.

Яблокъ—5 шт.

Дрожжей— $\frac{1}{16}$ ф.

Сахару въ тѣсто— $\frac{1}{8}$ ф., въ

яблокъ— $\frac{1}{4}$ ф.

Масла столов. въ тѣсто— $\frac{1}{8}$ ф.

или прованскаго—2 столовыя ложки.

Масла для печенія— $\frac{1}{2}$ ф. или

фритюръ для жаренія.

Отбивныя котлеты.

Котлетъ отбивныхъ—5 шт.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Яиць, сухарей для панировки.

Соли, перцу—по вкусу.

Бульону для сока—2 стак.

Картофелю или другихъ овощей для гарнира.

Щучина.

Правила приготовления. Приготовить хорошую, крупную уху изъ костей и головъ свѣжей рыбы съ прибавкою ершей, процѣдить и, отваривъ въ ней поочередно всѣ филеи свѣжей рыбы (см. уха), остудить ихъ въ этомъ же отварѣ (въ ухѣ); отваривъ отдѣльно соленую рыбу, какъ для рыбнаго рассольника, остудить ее и нарезать порціонными кусками. Затѣмъ приготовить всѣ гарниры: очистить свѣжіе огурцы, вырѣзать изъ нихъ сердцевину и нарезать косячками, натереть хрѣнъ, нарезать мелко зеленый лукъ и укропъ. Смѣшавъ всѣ эти гарниры вмѣстѣ, залить ихъ остуженнымъ рыбнымъ наваромъ (ухой), прибавить квасъ, положить какъ свѣжую, такъ и соленую рыбу и раковыя шейки отъ вареныхъ раковъ.

Передъ подачей на столъ заправить супъ сметаной и опустить кусокъ чистаго льду.

Объясненія и примѣчанія.

Подача къ столу. Гарниры къ щучинѣ можно подавать и отдѣльно. Въ такомъ случаѣ какъ свѣжую, такъ и соленую

рыбу слѣдуетъ выложить на блюдо и обложить гарнирами: огурцами, раковыми шейками и т. д.

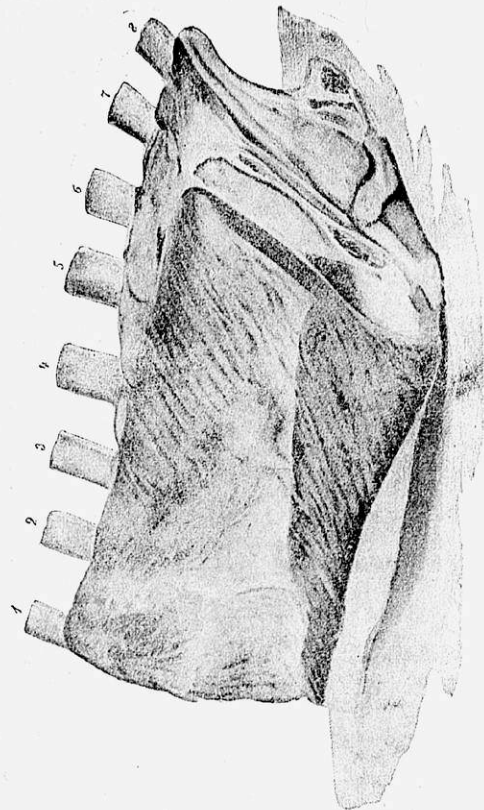
Рѣдька. Въместо хрѣна въ щучину можно класть натертую рѣдьку, но ее слѣдуетъ опускать въ супъ передъ самой подачей вмѣстѣ со льдомъ, иначе, если согрѣется, то теплая даетъ непріятный запахъ.

Горчица. Для приданія большей остроты щучину можно направлять передъ подачей готовой горчицей.

Грибная похлебка. Въместо щучины зимою можно приготовить грибную похлебку точно такъ же, какъ и куриную похлебку (см. по оглавл.), но только на грибномъ бульонѣ. Сухие грибы предварительно промыть хорошо въ теплой водѣ, послѣ сложить въ кастрюлю, залить холодной водой, какъ для бульона, оставить такъ часа на 2, а потомъ поставить вариться въ этой же водѣ, пока будутъ мягкіе.

Отбивныя телячьи, бараньи и свиныя котлеты.

Правила приготовления. Взять нужное количество отбивныхъ котлетъ телячьихъ, бараньихъ или свиныхъ поштучно или же цѣлое карре (телячье, баранье или свиное), но тогда срубить съ него верхніе позвонки, выдернуть становую жилу, разрѣзать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ зачистить, т. е. срѣзать лишнее мясо съ косточки, срѣзать наружныя сухожилия и надрѣзать внутреннія, чтобы при жареніи котлету не стинуло, и отбить металлической тупкой, чтобы всѣ части котлеты были одинаковой толщины, посолить и посыпать перцемъ съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ запанировать котлеты въ яйцѣ и мелко толченыхъ, просѣянныхъ сухаряхъ. За 20 минутъ до подачи отколеровать на мѣдномъ сѣтейникѣ масло и, когда оно зарумянится, положить котлеты, обжарить ихъ сначала на болѣе сильномъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, а когда зарумянятся, то поставить въ духовой шкафъ. Дожаривъ затѣмъ до полной готовности, уложить на блюдо косточками къ срединѣ блюда. Завернуть каждую косточку въ бумажную кокарду, положить кругомъ цѣльный, обжаренный на маслѣ картофель или какой-нибудь другой гарниръ изъ зелени и подать отдѣльно въ соусникѣ чистый мясной сокъ. Отбивныя котлеты можно жарить на рошпорѣ, какъ и бифштекъ.



Телячье карре на 8 отбивныхъ котлетъ.

Объясненія и примѣчанія.

Приготовление крупныхъ и мелкихъ котлетъ. Если взяты крупныя котлеты, то послѣ того какъ онѣ обжарены на плитѣ, ихъ можно поставить въ духовой шкафъ на 10—15 м.

Покупка котлетъ. Отбивныя котлеты можно купить поштучно и цѣлымъ карре, какъ представлено на рисункѣ. Въ первомъ случаѣ можно всегда выбирать лучшія, заднія котлеты, которыя стоятъ дороже. Во второмъ случаѣ котлеты будутъ неодинаковаго достоинства, такъ какъ въ цѣльномъ карре продаются и шейныя, худшія, котлеты. Цѣльное карре продается по фунтамъ, а потому каждая котлета обходится дешевле.

Зачистка котлетъ. Всѣ верхнія сухожилія срѣзаются прочь, а внутреннія только надрѣзываются, чтобы не стягивали мясо. Если внутреннія сухожилія вырѣзать прочь, то котлета распадается на нѣсколько кусковъ. Переднія котлеты имѣютъ большіе внутреннія сухожилія, чѣмъ заднія. При зачисткѣ отбивныхъ котлетъ необходимо соблюдать всѣ правила, относящіяся къ зачисткѣ автрекота, который представляетъ собою то же карре (см. объѣдъ № 12).

Утилизация обрѣзковъ. Всѣ обрѣзки, оставшіяся послѣ зачистки котлетъ, можно употребить на рагу. Такимъ образомъ эти обрѣзки не пропадаютъ, а идутъ въ дѣло. При покупкѣ котлетъ поштучно обрѣзковъ этихъ получается очень мало.

Непаннированныя котлеты. Всѣ отбивныя котлеты телячьи, бараньи и свиныя можно готовить непаннированными — натурально; тогда послѣ зачистки и отбиванія ихъ посыпаютъ только мукою. Непаннированныя котлеты послѣ обжариванія можно тушить въ соусѣ или прибавлять къ нимъ сокъ; паннированныя же котлеты можно подавать исключительно жареными, безъ прибавленія къ нимъ сока или соуса, такъ какъ отъ жидкости панировка отмокаетъ и котлеты получаютъ некрасивый видъ.

Оладьи.

Правила приготовления. Развести дрожжи въ теплой водѣ и завести русскую олару въ горшкѣ на половинѣ всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется (черезъ $\frac{2}{4}$ —1 часть), то прибавить стаканъ тепловаго молока, положить желтки, растертыя съ масломъ, положить соль и сахаръ, всыпать остальную муку и выбить тѣсто хорошенъко лопаткой, чтобы оставало отъ стѣнокъ горшка и лопатки и чтобы покрылось пузырьками, послѣ чего поставить подняться еще на

полтора часа, тогда прибавить взбитые бѣлки, оставшіяся отъ желтковъ. Затѣмъ жарить или въ отколерованномъ фритюрѣ, опуская тѣсто во фритюръ съ ложки, или же на сковородѣ на маслѣ, какъ блины. Если желаютъ испечь оладьи съ яблоками, то послѣднія предварительно очищаютъ отъ кожицы и сердцевины, рѣжутъ кружочками, посыпаются сахаромъ, вспрыскиваются ромомъ и опускаются въ тѣсто передъ печеніемъ. Затѣмъ для каждой оладьи, вмѣстѣ съ тѣстомъ, на ложку берется и ломтикъ яблока. Вмѣсто яблокъ въ тѣсто можно прибавить сушеный изюмъ или коринку ($\frac{1}{2}$ ф.), которые прибавляются въ тѣсто вмѣстѣ со сладой (передъ вторичнымъ подъемомъ).

Примѣчаніе. Если оладьи жарятъ во фритюрѣ, то вмѣсто столоваго можно брать прованское или горчичное масло, тогда онѣ будутъ менѣе жирны.

Объѣдъ № 34.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ картофеля и порея (погажъ Пармантье).
- 2) Телячья печенка соте.
- 3) Вареники съ вишнями.

Супъ-пюре изъ картофеля и порея (безъ мяса).

Картофельно очищен.— $1\frac{1}{4}$ ф.

Порею 2 шт.

Фукеть.

Соли, перцу толченаго — по вкусу.

Випятку—5 глуб. тар.

Желтковъ—3 шт.

Сливковъ— $1\frac{1}{2}$ б.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.

Масла столоваго—1 ложку.

Телячьи печенки соте.

Телячью печенку, вѣсомъ — $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Соли, перцу—по вкусу.

Муки для панировки.

Масла столоваго для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Бульону—2 стакана.

Холодн. пассеровки—1 чайную ложку.

Шампиньоновъ— $\frac{1}{4}$ ф.

Картофельно—5—10 шт.

Покупка котлетъ. Отбивныя котлеты можно купить поштучно и цѣлымъ карре, какъ представлено на рисункѣ. Въ первомъ случаѣ можно всегда выбрать лучшія, заднія котлеты, которыя стоятъ дороже. Во второмъ случаѣ котлеты будутъ неодинаковаго достоинства, такъ какъ въ цѣльномъ карре продаются и шейныя, худшія, котлеты. Цѣльное карре продается по фунтамъ, а потому каждая котлета обходится дешево.

Зачистка котлетъ. Всѣ верхнія сухожилія срѣзаются прочь, а внутреннія только надрѣзываются, чтобы не стягивали мясо. Если внутреннія сухожилія вырѣзать прочь, то котлета распадается на вѣскольکو кусковъ. Переднія котлеты имѣютъ больше внутреннихъ сухожилій, чѣмъ заднія. При зачисткѣ отбивныхъ котлетъ необходимо соблюдать всѣ правила, относящіяся къ зачисткѣ антрекота, который представляетъ собою то же карре (см. объѣдъ № 12).

Утилизация обрѣзковъ. Всѣ обрѣзки, оставшіяся послѣ зачистки котлетъ, можно употребить на рагу. Такимъ образомъ эти обрѣзки не пропадаютъ, а идутъ въ дѣло. При покупкѣ котлетъ поштучно обрѣзковъ этихъ получается очень мало.

Непанированныя котлеты. Всѣ отбивныя котлеты телячьи, бараньи и свиныя можно готовить непанированными — натурально; тогда послѣ зачистки и отбиванія ихъ посыпаютъ только мукою. Непанированныя котлеты послѣ обжа- риванія можно тушить въ соусѣ или прибавлять къ нимъ сокъ; панированныя же котлеты можно подавать исключительно жареными, безъ прибавленія къ нимъ сока или соуса, такъ какъ отъ жидкости панировка отмокаетъ и котлеты получаютъ некрасивый видъ.

Оладьи.

Правила приготовления. Развести дрожжи въ теплой водѣ и завести русскую опару въ горшкѣ на половинѣ всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется (черезъ $\frac{3}{4}$ —1 часть), то прибавить стаканъ тепловаго молока, положить желтки, растертые съ масломъ, положить соль и сахаръ, выпатать остальную муку и выбить тѣсто хорошенъко лопаткой, чтобы отставало отъ стѣнокъ горшка и лопатки и чтобы покрылось пузырьками, послѣ чего поставить подняться еще на

полтора часа, тогда прибавить взбитые бѣлки, оставшіяся отъ желтковъ. Затѣмъ жарить или въ отколерованномъ фритюрѣ, опуская тѣсто во фритюръ съ ложки, или же на сковородѣ на маслѣ, какъ блины. Если желаютъ испечь оладьи съ яблоками, то послѣднія предварительно очищаются отъ кожицы и сердцевины, рѣжутся кружочками, посыпаются сахаромъ, вспрыскиваются ромомъ и опускаются въ тѣсто передъ печеніемъ. Затѣмъ для каждой оладьи, вмѣстѣ съ тѣстомъ, на ложку берется и ломтикъ яблока. Вмѣсто яблокъ въ тѣсто можно прибавить очищенный изюмъ или коринку ($\frac{1}{2}$ ф.), которые прибавляются въ тѣсто вмѣстѣ со сладобой (передъ вторичнымъ подъемомъ).

Примѣчаніе. Если оладьи жарить во фритюрѣ, то вмѣсто столоваго можно брать прованское или горчичное масло, тогда онѣ будутъ менѣе жирны.

Объѣдъ № 34.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ картофеля и порея (потажъ Пармантъе).
- 2) Телячья печенка соте.
- 3) Вареники съ вишнями.

Супъ-пюре изъ картофеля и порея (безъ мяса).

Картофельно очищен.— $1\frac{1}{4}$ ф.

Порею 2 шт.

Букець.

Соли, перцу толченаго — по вкусу.

Кипятку—5 глѣб. тар.

Желтковъ—3 шт.

Сливковъ— $\frac{1}{2}$ б.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.

Масла столоваго—1 ложку.

Телячья печенки соте.

Телячью печенку, вѣсомъ — $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Соли, перцу—по вкусу.

Муки для панировки.

Масла столоваго для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Бульону—2 стакана.

Холодн. пассеровки—1 чайную ложку.

Шампиньоновъ— $\frac{1}{4}$ ф.

Картофельно—5—10 шт.

Вареники съ вишнями.

Для фарша.

Для тѣста.

Муки—1 ф.

Желтковъ—3—4 шт.

Воды— $\frac{3}{4}$ стакана.Масла— $\frac{1}{8}$ ф.Вишень—2 $\frac{1}{2}$ ф. не чищенныхъ.

Сахару—1 ф.

Муки картоф. — 2—3 столо-
выхъ ложки.

Сметаны—1 ф. пресованной.

Правила приготовленія. Этотъ супъ можно готовить и не на мясномъ бульонѣ, а прямо на водѣ (такъ называемый поажъ мегръ), какъ готовятъ его во Франціи. Въ этомъ случаѣ картофель тушится въ собственномъ соку съ прибавленіемъ порея, нарѣзаннаго кружками, потомъ быстро протирается черезъ сито и разбавляется горячей водой. Затѣмъ даютъ вскипѣть и заправляютъ желтками со сливками и кускомъ сливочнаго масла, какъ и проч. супа-пюре. Точно такимъ же способомъ, безъ мяса, можно приготовить пюре изъ различныхъ овощей и мучныхъ продуктовъ.

Супъ этотъ готовится по тѣмъ же правиламъ, какъ и другіе супа-пюре изъ овощей, т. е. картофель тушится въ собственномъ соку, съ прибавленіемъ небольшого количества воды и масла, такъ какъ содержитъ въ себѣ много воды. Супъ-пюре изъ картофеля готовится безъ пассеровки, потому что картофель самъ по себѣ имѣетъ связь, въ противоположность прочимъ овощамъ, но если почему-нибудь выйдетъ слишкомъ жидкимъ, то его можно заправить пассеровкой, взятой однако же въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ обыкновенно (не болѣе 1 стол. ложки). Къ супу-пюре изъ картофеля подаются мелкіе гренки.

Телячьи печенки соте.

Правила приготовленія. Снявъ съ телячьей печенки пленку, вымочить ее такъ же, какъ и мозги, въ холодной водѣ, потомъ обсушить, нарѣзать небольшими ломтиками поперекъ волоконъ, посыпать каждый изъ нихъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Отколоровать на сковородѣ масло, положить туда же ломтики печенки, которые быстро обжарить съ обѣихъ сторонъ до румянаго цвѣта. Послѣ того переложить ихъ въ

глубокій сотейникъ, перекладывая каждый рядъ ломтиками отдѣльно припущенныхъ шампиньоновъ, залить сметаннымъ соусомъ, приготовленнымъ на томъ сотейникѣ, гдѣ жарилась печенка, и тушить на пару мин. 20. Печенка подается на блюдѣ, залитая соусомъ, къ ней кладутъ на гарниръ отварной или жареный ломтиками картофель. Телячью печенку можно изжарить цѣликомъ, какъ филе, и тушить въ соусѣ какъ тушеное мясо, а передъ подачей разрѣзать на порціи.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе печенки. Печенка вымачивается въ холодной водѣ для удаленія крови.

Жареніе. Чтобы печенка получила красивый блестящій видъ, ее нужно жарить на отколорованномъ маслѣ, какъ бифштексы.

Тушеніе. Если печенка готовится порціонными кусками, то во время тушенія соусъ не долженъ кипѣть, иначе печенка станетъ твердою, какъ и мясо.

Шпигованіе. Въ тѣхъ случаяхъ, когда печенка жарится цѣликомъ, ее передъ жареньемъ можно нашпиговать, какъ и мясо, т. е. вдоль волоконъ, а въ готовомъ видѣ нарѣзать поперекъ волоконъ.

Воловья печенка.

Воловья печенка готовится такимъ же способомъ, но только въ соусѣ не прибавляются шампиньоны; кромѣ того, она тушится нѣсколько дольше телячьей, потому что тверже ея.

Вареники.

Для варениковъ готовится такое же тѣсто, какъ и для пельменей (см. по оглавленію прѣсное тѣсто). Фаршъ для варениковъ готовится изъ творогу или вишенъ (свѣжихъ). Форма варениковъ такая же, какъ и пельменей, т. е. въ видѣ полумѣсяца, и варится она также въ кипяткѣ. Вареники готовятся большею частью на завтракъ, причемъ, если они сдѣ-

ланы съ творогомъ, то поливается масломъ и отдѣльно подается сметана. Фаршгъ изъ творогу для варениковъ готовится точно такъ же, какъ и для ватрушекъ, подаваемыхъ къ борцу (см. обѣдъ № 5). Если вареники готовятся съ вишнями, то берутся спѣлыя вишни, очищаются отъ косточекъ и пересыпаются сахаромъ и картофельной мукой. Приготовивъ такимъ образомъ ягоды, кладутъ ихъ на сито, чтобы стекалъ сокъ, а потомъ дѣлаютъ вареники такъ же, какъ и пельмени, хорошо склеивая края бѣлкомъ, чтобы не раскрылись. Варятъ ихъ въ кипятокъ на краю плиты, чтобы не сильно кипѣли.

Къ вареникамъ съ вишнями обыкновенно подается хорошая густая сметана и вишневыи сокъ, а кто любитъ и медъ.

Объясненія и примѣчанія.

Тѣсто для варениковъ раскатывается очень тонко и при этомъ муки подсыпаютъ очень мало. Только при этомъ условіи вареники получаютъ вѣжные и вкусные.

Форма варениковъ. Тѣсто для варениковъ вырѣзается или круглой пирожной выемкой или стаканомъ, края склеиваются бѣлкомъ, чтобы не раскрылись при варкѣ; защипка дѣлается сбоку. Такимъ образомъ и получается форма полумѣсяца. Не слѣдуетъ дѣлать очень крупные вареники, такъ какъ они плохо провариваются.

Вишни. Въ вишни прибавляется немного картофельной муки, чтобы онѣ не были очень мокрыя, а то можетъ размокнуть и тѣсто. Въ каждый вареникъ кладется не болѣе 3 шт. вишенъ.

Варка. Если тѣсто приготовлено не очень крутое и раскатано тонко (такъ и должно), то не слѣдуетъ сильно кипятить вареники: отъ этого они развариваются и теряютъ форму. Готовность опредѣляется тѣмъ, что вареники всплываютъ на поверхность воды.

Вишневый сокъ. Для этого нужно взять лишнее количество вишенъ (съ $\frac{1}{2}$ ф.), истолочь ихъ въ ступкѣ, разбавить водой, процѣдить, прибавить сахаръ по вкусу и вскипятить. Затѣмъ заправить сокъ слегка картофельной мукой (1 чайн. ложку), разведенной частью сока, и прокипятить. Вынувъ вареники изъ кипятка, опустить ихъ въ этотъ сокъ и такъ по-

давать къ столу. Для приданія соку аромата можно прибавить нѣсколько штукъ истолченныхъ вишневыхъ косточекъ. Сокъ, который получается при чисткѣ вишенъ и при посыпкѣ ихъ сахаромъ, нужно сохранить и прибавить въ остальной сокъ, который подается къ столу.

Сахаръ. Половина количества всего сахара берется для посыпки вишенъ, а другая половина для сока.

Подача. Вареники съ вишнями принято подавать на столъ въ соку, они пропитываются имъ и дѣлаются сочными. Вареники съ вишнями можно подавать также и холодными, тогда ихъ слѣдуетъ оставлять въ соку, чтобы не засохли.

Вареники съ черникой готовятся точно такъ же, какъ и съ вишнями.

Обѣдъ № 35.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ шампиньоновъ.
- 2) Курникъ.
- 3) Пуддингъ изъ творогу съ ванильной подливкой.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ. Бульону— $\frac{1}{2}$ стак.
Сливковъ $\frac{1}{2}$ стак.

Шампиньоновъ съ $\frac{3}{4}$ ф. до 1 ф.

Муки французской— $\frac{1}{4}$ ф.

Масла столоваго— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.

Желтковъ—3 шт.

Сливковъ— $\frac{1}{2}$ бут.

Кипятку—5 глуб. тар.

Соли—по вкусу.

Для тѣста.

Муки— $\frac{3}{4}$ ф.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{4}$ ф.

Желтковъ—3 шт.

Пуддингъ изъ творогу.

Творогу—1 ф. (отжатаго).

Яиць—5 шт.

Сметаны— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.

Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.

Муки— $\frac{1}{8}$ ф.

Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки

Коринки } по $\frac{1}{8}$ ф.

Цукатовъ }

Курникъ.

Курицу—1 шт.

Масла въ фарши— $\frac{3}{8}$ ф.

Рису— $\frac{3}{8}$ ф.

Яиць—5 шт.

Грибовъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Муки франц.— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла— $\frac{1}{8}$ ф.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ.

Правила приготовления. Очистивъ отъ кожицы свѣжіе шампиньоны, нарѣзать ихъ кружками и положить въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли. Когда всѣ шампиньоны будутъ очищены, то распустить въ глубокомъ сотейникѣ масло, прибавить туда шампиньоны, подлить немного воды, закрыть плотно крышкой и припустить до мягкости. Затѣмъ прибавить туда же горячую бѣлую пассеровку, приготовленную на французской мукѣ, влить 5 тар. кипятку, размѣшивая все время суиъ вѣшничкомъ, чтобы не было комковъ, посолить и прокипятить нѣсколько разъ. Когда супъ немного загустѣетъ, то заправить лезономъ изъ желтковъ и сливокъ и прибавить сливочное масло кускомъ, какъ и въ прочіе супа-пюре.

Примѣчаніе. Если шампиньоны старые и черные и взяты въ меньшемъ количествѣ (не 1 ф., а всего $\frac{3}{4}$ ф.), то ихъ можно сначала изрубить, потомъ приусушить, какъ указано выше, смѣшать съ пассеровкой, развести кипяткомъ, прокипятить, процѣдить черезъ частое сито или кисею, чтобы удалить шампиньоны и заправить лезономъ и сливочнымъ масломъ.

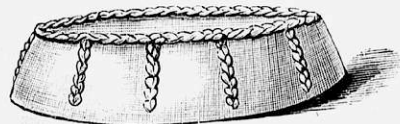
Точно такимъ же способомъ можно готовить супъ изъ сморчковъ, бѣлыхъ и другихъ свѣжихъ грибовъ.

Къ этому супу нужно подавать какіе-нибудь гренки или пирожки.

Курникъ.

Правила приготовления. Курицу опалить, выпотрошить, заправить, залить холодной водой такъ, чтобы была хорошо покрыта и сварить до мягкости, послѣ снять кожу, отобрать все мясо отъ костей, нарѣзать бланкетами, заправить соусомъ супремъ безъ лезона, посыпать рубленой зеленью петрушки и остудить. Соусъ готовится на куриномъ бульонѣ. Приготовить рассыпчатый рисъ; начинковать сваренныя вкрутую яйца и заправить ихъ растопленнымъ масломъ и укропомъ. Бѣлые грибы, свѣжіе или консервы, или шампиньоны припустить на маслѣ и тоже заправить соусомъ. Приготовить сдобное рассыпчатое тѣсто, см. стр. 133. Когда все будетъ готово, отдѣлить четверть всего количества сдобнаго тѣста на крышку и

отложить, а все остальное тѣсто раскатать толщиною около $\frac{1}{2}$ пальца, придать форму круга, сложить на плафонъ (толстый мѣдный листъ) и вырѣзать по краю фестоны для того, чтобы удобнѣе было сдѣлать защипку на стѣнкахъ тѣста, какъ указано на рисункѣ. Затѣмъ положить на средину тѣста половину всей пропорціи рису такъ, чтобы края тѣста остались непокрытыми фаршемъ на три пальца, сверхъ рису половину пропорціи яицъ, потомъ половину бланкетовъ курицы и грибовъ и опять въ томъ же порядкѣ перекладывать до верху. Уложивъ всѣ фарши такимъ образомъ, горкой, умять ихъ поплотнѣ ложкой, собрать края тѣста и натянуть ихъ слегка кверху такъ, чтобы получилась стѣнка вышиною $3\frac{1}{2}$ —4 вершка, соединить края фестоновъ вмѣстѣ и придать куринику форму усѣченнаго конуса, т. е. чтобы сверху суживался.



Куриникъ.

Тѣсто, оставленное на крышку, раскатать по величинѣ отверстія куриника, положить эту крышку наверхъ такъ, чтобы края крышки сошлись съ краями стѣнокъ тѣста, защипать края стѣнокъ, т. е. края фестоновъ, красивой защипкой (см. рисункъ), смазать весь куриникъ яйцомъ, сдѣлать въ срединѣ на крышкѣ отверстіе, а изъ остатковъ тѣста сдѣлать украшенія въ видѣ гребешковъ или цвѣтка и убрать ими крышку, тогда поставить куриникъ въ хорошій жаръ духового шкафа на 40—45 минутъ.

Готовность куриника опредѣляется такъ же, какъ и готовность кулебяки, т. е. сокъ долженъ закипятъ въ отверстіи, а куриникъ свободно сходить съ листа.

Куриникъ подается самостоятельнымъ блюдомъ къ завтраку: тогда къ нему подается отдѣльно соусъ супремъ. Если же онъ назначенъ вмѣсто пирожковъ къ какому-нибудь супу, то къ нему никакого соуса не подается. Тогда курица заливается та-

кимъ количествомъ воды, чтобы бульону хватило для данного супа (не болѣе 3-хъ порц.). Очищенные куриные потроха тоже берутся для бульона. Въ курникъ также можно прибавлять мозги изъ трубчатыхъ костей, напр., бедра, заготовленные, какъ для пирожковъ; мозги кладутся на рисъ въ перекладку съ другими фаршами. Отъ прибавки мозговъ курникъ получается гораздо жирнѣе.

Объясненія и примѣчанія.

Куриный бульонъ. Для полученія вкуснаго бульона, на которомъ потомъ готовится соусъ, куру можно заливать холодной водой въ небольшомъ количествѣ.

Сорта тѣста. Для курника вмѣсто сдобнаго можно приготовить кисло-слоеное тѣсто.

Укладываніе фаршей. Первый рядъ фарша долженъ быть положенъ изъ рису для того, чтобы нижняя корка не была мокрая. Въ виду того, что курникъ долженъ имѣть конусообразную форму, рядъ фаршей сверху долженъ постепенно суживаться.

Приданіе формы. Придавая курнику нужную форму, т. е. поднимая края тѣста вверхъ, не слѣдуетъ его очень натягивать, потому что во время печенія можетъ лопнуть и тогда потеряетъ форму и развалится. Для того, чтобы на стѣнкахъ не было толстыхъ складокъ, по краю круга вырѣзаютъ фестоны.

Отверстіе на крышкѣ. Отверстіе на крышкѣ дѣлается для того, чтобы верхняя корка не отпотѣла и не была мокрая.

Примѣчаніе. Вчерашняя вареная или жареная кура можетъ быть также употреблена для курника.

Пуддингъ изъ творогу.

Правила приготовленія. Взявъ сухой хорошо отжатый и не кислый творогъ, протереть его черезъ сито и смѣшать со сдобой, для чего хорошо растереть масло съ сахаромъ и съ желтками. Когда творогъ будетъ хорошо смѣшанъ со сдобой, то прибавить туда же немного (для связи) муки, мелко наръзанные пукаты, перебранную коринку, перемѣшать все еще

разъ хорошенъко и передъ тѣмъ какъ печь прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ. Размѣшать все осторожно сверху внизъ и выложить въ пудинговую или шарлотную форму, смазанную предварительно внутри масломъ и обсыпанную мелко толчеными просѣянными сухарями. Выложить пуддингъ въ форму, поставить въ горячій духовой шкафу и испечь, какъ рисовый пуддингъ. Когда онъ испечется, то будетъ отставать отъ краевъ формы и воткнутая въ него щепочка будетъ сухой. Вынувъ пуддингъ изъ формы, облить его какой-нибудь подливкой—ягодной, фруктовой или ванильной.

Примѣчаніе о каштановомъ пуддингѣ. Точно такимъ же способомъ можно приготовить пуддингъ изъ каштановъ, только безъ муки, потому что каштаны сами по себѣ мучнисты. Каштаны предварительно очистить отъ скорлупы, ошпарить, снять кожицу и сварить въ легкомъ сахарномъ сиропѣ (на 1 ст. воды 1 ст. л. сахару) до мягкости, потомъ протереть черезъ сито и поступать, какъ съ творогомъ. На 5 персонъ берется $\frac{5}{8}$ ф. очищенныхъ каштановъ.

Обѣды французской кухни.

Обѣдъ № 1.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Консоме съ кнелью.
- 2) Отварная рыба, соусъ оберъ или кольберъ.
- 3) Филе миньонъ а-ля-шассеръ.
- 4) Парфе малиновое.

Консоме съ кнелью.

Для консоме.

Мяса подбедерка—3¹/₂ ф.
Кореньевъ всѣхъ сортовъ вмѣ-
стѣ—⁵/₈ ф.

Воды—8 глуб. тарел.

Букетъ.

Соли—по вкусу.

Бѣлковъ—3 шт. для оттяжки.

Для кнели.

Курицу—1 шт.

Сливковъ ордин.—¹/₄ стакана.

» густыхъ — 1 — ¹/₄
стакана.

Соли, перцу—по вкусу.

Отварная рыба.

Форель, лососину, сига—2¹/₂—
3 ф.

Соли—по вкусу.

Букетъ.

Для соуса оберъ.

Муки французской—¹/₈ ф.

Масла столоваго—¹/₈ ф.

Бульону рыбнаго—2¹/₂ стак.

Желтковъ—2 шт. } для
Масла слив.—¹/₄ ф. } льезона.

Лимоннаго соку, каменскаго
перцу—по вкусу.

Или для соуса кольберъ.

Муки франц.—¹/₈ ф.

Масла—¹/₈ ф.

Бульону—2¹/₂ стакана.

Масла а-ля метръ д'отель—¹/₄ ф.

Раковыхъ шеекъ—10 шт.

Шампнионовъ—¹/₄ ф.

Желтковъ—2 шт.

Лимоннаго соку по вкусу.

Желтковъ—2 шт.

Сметаны—¹/₈ ф.

Для пюре изъ картофеля.

Картофелю—3 шт. крупныхъ.

Масла—1 стол. ложку.

Молока—¹/₄ стакана.

Филе миньонъ а-ля шассеръ.

Филейной вырѣзки—2¹/₂—3 ф.

Масла для жаренія—¹/₄ ф.

Соли, перцу—по вкусу.

Для пюре изъ овощей.

Пшпнату—¹/₂ ф.

Рѣпы или моркови—2 шт.

Для соуса.

Для бешемели.

Фюме—¹/₂ стакана и бульону—
2 стакана.

Томату—³/₈ ф.

Соли, каменскаго перцу, лимон-
наго соку—по вкусу.

Шампнионовъ—¹/₂ ф.

Бѣлаго вина сотернъ—¹/₂ ста-
кана.

Тѣсто для тарталетокъ.

Муки—¹/₂ ф.

Масла—¹/₄ ф.

Муки франц.—1 ст.
ложку.

Масла—¹/₈ ф

Молока—1 стак.

} для
заправки
пюре.

Парфе малиновое.

Пюре малиновое — консервы —
¹/₂ ф. (сладкое).

Сливковъ густыхъ—¹/₂ бут.

Лимоннаго соку—по вкусу.

Кармину для цвѣта.

Консоме съ кнелью.

Правила приготовленія.

Поставить вариться мясной консоме, оставивъ часть мяса на оттяжку (см. стр. 14). Послѣ снятія пѣны опустить въ него поджаренные коренья, букетъ, лукъ и соль, а за 1 часъ до обѣда опустить въ него оттяжку, приготовленную изъ оставленной сырой мякоти говядины и сырыхъ костей курицы. Когда консоме сварится, то, процѣдивъ его черезъ салфетку, прокипятить и опустить въ него кнелъ, приготовленную изъ мякоти курицы, кости которой взяты въ оттяжку, и подавать, не давая больше кипѣть.

Примѣчаніе. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію оттяжки, а также и объясненія и примѣчанія къ ней

см. общую статью о бульонах — разновидности бульона «кон-соме» стр. 14.

Къ консоме всегда подаются какіе-нибудь пирожки: кислые, слоеные, сладные или греники.

К н е л ь .

Правила приготовления. Снявъ съ костей сырое мясо курицы или дичи или же взявъ мягкую почечную часть телятины, мелко изрубить, сложить въ ступку, прибавить обыкновенных холодных сливокъ (на фунтъ мяса $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ), протолочь хорошенько и протереть через частое сито. Затѣмъ протертую массу сложить въ кастрюлю, поставить на ледъ, положить по вкусу соли, кафейскаго или обыкновеннаго перцу и начать выбивать лопаточкой въ одну сторону, прибавляя понемногу густых холодных сливокъ до тѣхъ поръ, пока масса побѣлѣетъ и сдѣлается пышной (приблизительно на фунтъ мяса живности $\frac{3}{4}$ или 1 стак. густых сливокъ); тогда сдѣлать пробу, т. е. взять на чайную ложку немного кнелевой массы, опустить ее въ кипятокъ или бульонъ, не давая кипѣть. Когда кнель сварится и всплыветъ наверхъ, то попробовать: если будетъ на вкусъ твердая, то прибавить еще немного сливокъ. Выбивъ хорошо кнель, раздѣлать ее на чайной или столовой ложкѣ слѣдующимъ образомъ: взявъ на горячую ложку кнелевой массы, обравнять ее горячимъ ножомъ, снять другой горячей ложкой и сейчасъ же стряхнуть съ ложки въ приготовленную въ сотейникѣ горячую соленую воду. Раздѣлавъ такимъ образомъ всю кнель, поставить сотейникъ съ нею на край плиты, на медленный огонь, и варить все время, не кипятя. Черезъ 15—20 минутъ, когда кнель сварится (слегка затвердѣваетъ снаружи и при разрѣзѣ не пристаётъ къ ножу), переложить ее шумовкой въ отварную холодную соленую воду на 2—3 мин., потомъ обсушить на ситѣ и опустить въ консоме.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта мяса. Для кнели берутся не только мягкія части (филеи живности), но и всякое мясо съ кожей и крылышекъ, несмотря на то, что эти части имѣютъ въ себѣ много жилъ. Но такъ

какъ послѣ толченія мясо протирается, то всѣ истолченные жилки и пленки остаются на ситѣ.

Сорта рыбы для кнели. Рыбная кнель всегда готовится изъ клейкихъ малокостлявыхъ и нежирныхъ сортовъ рыбы. Первое необходимо для того, чтобы кнель имѣла въ себѣ связь, второе—въ виду того, что если въ рыбѣ есть много мелкихъ костей, то послѣднія при протираніи могутъ пройти черезъ сито и ими легко можно уколоться; въ-третьихъ, если взять жирную рыбу, то получится маслянистая, негладкая кнель.

Сырое мясо. Для кнели всегда берется сырое мясо живности или рыбы для того, чтобы кнель получила связь и не разваливалась. Мясо же вареное или жареное совѣтъ не имѣть въ себѣ связи и поэтому для кнели никогда не употребляется.

Зимою, когда кнель готовится изъ мяса мороженой птицы или рыбы, которое содержитъ въ себѣ меньше связи и больше воды, чѣмъ парное, какъ при толченіи, такъ и при выбиваніи количество сливокъ нѣсколько уменьшается.

Прибавка сливокъ при толченіи. При толченіи въ кнелевую массу прибавляется немного сливокъ для того, чтобы легче было растолочь и затѣмъ протереть мясо.

Протираніе. Истолченное мясо протирается для того, чтобы удалить всѣ пленки и жилы, которыя были въ немъ, а также неистолченные кусочки.

Соль. Соль прибавляется въ кнелевой фаршъ послѣ протиранія, потому что она очень склеиваетъ мясо и если ее положить до протиранія, то масса будетъ плохо протираться.

Выбиваніе. Для того, чтобы получить пышную и нѣжную кнель, необходимо соблюдать слѣдующія условія: 1) не прибавлять въ кнель постороннихъ продуктовъ, которые замедляютъ подъемъ и дѣлаютъ кнель тяжелой, твердую, а именно: масло, бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокъ, или сырыя яйца, 2) выбивать кнель на льду, чтобы была холодная, 3) употреблять густыя и холодныя сливки, 4) прибавлять сливки понемногу, а не сразу, иначе кнель можетъ сдѣлаться жидкой, 5) выбивать въ одну сторону, чтобы кнель все время поднималась; отъ выбиванія же въ разныя стороны она опадаетъ и становится жидкой.

Раздѣлка кнели. Кнель раздѣливается различной формы и величины въ зависимости отъ ея назначенія: иногда ее раздѣлываютъ на чайной или столовой ложкѣ и подаютъ цѣликомъ или разрѣзанную бланкетами, а иногда кнелевую массу прямо

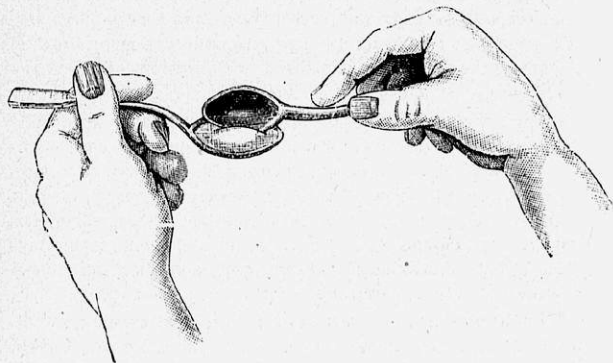


Рис. 1. Какъ «раздѣлывать» кнель.

выпускаютъ изъ бумажнаго корнета въ соленый кипятокъ различными фигурками.

Варка кнели. Кнель варится всегда въ соленомъ кипяткѣ на краю плиты, причѣмъ во время варки нельзя ее кипятить, такъ какъ она разобьется на мелкіе кусочки. По этой же причинѣ нужно варить ее въ открытой посудѣ.

Опредѣленіе готовности кнели. Готовность кнели опредѣляется тѣмъ, что она всплываетъ на поверхность и твердѣетъ снаружи.

Выниманіе въ холодную воду. Послѣ варки кнель вынимается въ отварную холодную соленую воду для того, чтобы она не потемнѣла.

Назначеніе кнели. Приготовленная, сваренная кнель употребляется какъ гарниръ къ различнымъ супамъ, жаркимъ и антреме; кромѣ того, кнелевая масса въ нераздѣланномъ видѣ употребляется для фаршировки различнаго мяса, живности и

проч. Изъ кнелевой массы также готовится особое блюдо на антреме, называемое «кремъ-Аспази». Изъ кнелевой массы готовятся также постаменты подъ филеи живности.

Фаршированная и цвѣтная кнель.

Для нѣкоторыхъ блюдъ на гарниръ подается кнель фаршированная или подкрашенная въ какой-либо цвѣтъ. Кнель фаршируютъ во время раздѣлки различными фаршами: трюфелями, салпикономъ, финзербомъ и проч. Въ этомъ случаѣ поступаютъ такъ: взявъ на столовую ложку приготовленной кнелевой массы, въ срединѣ ея дѣлаютъ углубленіе, кладутъ туда фаршъ,



Рис. 2. Приготовленіе фаршированной кнели.

закрываютъ со всѣхъ сторонъ кнелевой массой, чтобы фарша не было видно, и снимаютъ другой ложкой, какъ указано выше. Если хотятъ приготовить цвѣтную кнель, то подкрашиваютъ раковымъ масломъ или какой-либо эссенціей всю кнелевую массу и тогда уже начинаютъ ее раздѣлывать. Если кнель подкрашиваютъ раковымъ масломъ или эссенціей, то нужно прибавлять кнель въ масло или эссенцію, тогда она будетъ гладкая безъ крупинокъ.

Отварная рыба съ соусомъ.

Правила приготовленія. Взять цѣльную рыбу: форель, лососину, сига, судака и проч., соскоблить чешую, если таковая есть, выпотрошить по первому способу (черезъ разрѣзъ на брюшкѣ); прорѣзать плеву на позвонокахъ и соскоблить кровь съ костей, промыть хорошенъко, привязать къ рѣшеткѣ отъ

рыбного котла въ такомъ положеніи, какъ она плаваетъ — спиной вверхъ, и вмѣстѣ съ рѣшеткой опустить въ котелъ. Затѣмъ залить ее холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода доверху покрыла рыбу. Посоливъ сильно воду, можно прибавить букетъ и, закрывъ котелъ крышкой, поставить на плиту. Какъ только вода начнетъ закипать и на поверхности появится пѣна, отставить котелъ на край плиты и варить до готовности на медленномъ огнѣ, наблюдая за тѣмъ, чтобы вода не кипѣла и рыба проваривалась паромъ. Сваренную рыбу нужно осторожно вынуть изъ котла вмѣстѣ съ рѣшеткой, снять кожу и, переложивъ ее на длинное блюдо, на какой-нибудь крустадъ: изъ риса, картофеля, деревянный и др., облить заранѣе приготовленнымъ какимъ-либо соусомъ, огарнировать картофелемъ англесъ, шампиньонами, крутонами изъ блага хлѣба, раковыми шейками и ломтиками лимона, оставшіяся соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Если рыбу не хотятъ поливать соусомъ, то кожу снимать не нужно (Всѣ объясн. и примѣч., относящіяся къ чисткѣ и варкѣ цѣльной рыбы—см. общую статью о рыбѣ).

Примѣчаніе для постнаго стола. Отварную цѣльную рыбу можно подать въ посту съ какимъ-либо горячимъ постнымъ соусомъ.

Крустадъ изъ картофеля. Очистивъ побольше (штукъ 15) сырого картофеля, залить его кипяткомъ и сварить до мягкости, потомъ прожаръ черезъ прессъ или протереть черезъ сито, прибавить, если есть, оставшіяся бѣлки (2—3 шт.) и картофельной муки столько, чтобы поре получило связь; затѣмъ выложить на то блюдо, на которомъ будетъ подаваться рыба, и придать поре продолговатую форму, въ видѣ лодки, съ углубленіемъ внутри, вышиною пальца въ три и длиною по величинѣ рыбы. Для того, чтобы крустадъ имѣлъ красивый видъ, кругомъ по борту его можно сдѣлать отъ руки горячимъ ножомъ какой-нибудь рисунокъ, или же взять колончатую выемку, карандашъ или какую-нибудь палочку и выдавить колонки по борту крустада. Кругомъ по борту крустада можно положить гирлянду изъ вѣтокъ зеленой петрушки. Если крустадъ дѣлается подъ рыбу, то долженъ имѣть бѣлый цвѣтъ; если же хотятъ подать на немъ мясо, то, отгиснувъ на немъ рисунокъ, смазать яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы зарумянился.

Примѣчаніе о гатчинской форели.

Мелкая гатчинская форель (вѣсящая около одного фунта) отваривается нѣсколько иначе. Вычистивъ, ее слѣдуетъ свернуть кольцомъ, пришить голову къ хвосту голландскими нитками и передъ варкой обмакнуть на нѣсколько секундъ спинку ее въ кипящій столовый уксусъ или кипятокъ съ прибавкою квасцовъ, или же въ немного разведенный уксусомъ кипятокъ. Когда спинка посинѣетъ, выложить рыбу на друшлакъ. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи къ столу, посоливъ, опустить ее вмѣстѣ съ друшлакомъ въ глубокой сотейникъ и залить рыбнымъ бульономъ. Отваривъ рыбу паромъ, не давая ей кипѣть, вынуть вмѣстѣ съ друшлакомъ, снять осторожно нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткой, обложить отварнымъ картофелемъ и зеленой петрушкой и подавать съ однимъ изъ слѣдующихъ соусовъ: провансаль, равиготъ, голландскій тартаръ, о'беръ и монпелье.

Соусъ о'беръ.

Правила приготовленія. Приготовить горячую бѣлую пассеровку, развести ее кипящимъ рыбнымъ бульономъ, высадить соусъ до густоты сметаны, процѣдить черезъ кисею, заправить лезономъ изъ желтковъ и масла (подробности см. общую статью о приготовленіи соусовъ), проварить на пару, прибавить по вкусу лимоннаго соку и казенскаго перцу. Этотъ соусъ подается къ тѣмъ же блюдамъ, что и соусъ голландскій, натуральный. Если соусъ о'беръ подается къ какой-нибудь зелени, то готовится на мясномъ или на куриномъ бульонѣ.

Соусъ кольберъ.

Приготовить соусъ велюте на рыбномъ бульонѣ, т. е. горячую бѣлую пассеровку развести рыбнымъ бульономъ, высадить до густоты сметаны, заправить его желтками, смѣшанными съ кусочкомъ масла, проварить соусъ на пару и положить передъ подачей кусокъ масла, приготовленный а-ля метръ д'отель, (см. по оглавл.), положить шейки отъ вареныхъ раковъ, шампиньоны, припущенные на маслѣ и паръзанные кружочками, и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ отварной рыбѣ.

Филе миньонъ а-ля шассеръ.

Филе миньонъ есть не что иное, какъ маленькіе бифштексы (вѣсомъ $\frac{1}{4}$ ф. каждый), приготовленные изъ филейной вырѣзки (изъ толстаго филе), называемой «миньонъ». Такъ какъ филе миньонъ вдвое менѣе обыкновеннаго порціоннаго бифштека, то его слѣдуетъ жарить болѣе короткое время и на каждую персону подавать по двѣ штуки. Способъ приготовленія бифштека см. русскій столъ, обѣдъ № 2. Филе миньонъ должны имѣть круглую форму; толщина ихъ должна быть не менѣе толщины пальца, иначе будутъ не сочные.

За $\frac{1}{4}$ часа до подачи поджарить филе на отколерованномъ маслѣ, какъ бифштексы, и положить ихъ на крутоны изъ бѣлаго хлѣба одинаковой величины и формы съ филеями. На гарниръ подаются различныя пюре изъ овощей, кореньевъ и зелени, положенныя въ таргалеты изъ сдобнаго тѣста. Обыкновенно дѣлаются три сорта пюре разнаго цвѣта и вкуса, напримѣръ: изъ рѣпы, изъ картофеля и шпината. Соуса подаются различныя, большею частью темныя и пикантныя, напримѣръ: а-ля шассеръ, демиглясъ, мадера и проч., отъ которыхъ получаетъ названіе и самое жаркое.

К р у т о н ы .

Правила приготовленія. Очистивъ бѣлый хлѣбъ (лучше четвертый) отъ корки, нарѣзать его сначала на ломтики такой же толщины, какъ и бифштексы, обравнать кругомъ ножомъ, чтобы получили круглую форму, или вырѣзать на круглую выемку и обжарить на отколерованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта съ обѣихъ сторонъ.

Соусъ аля шассеръ.

Правила приготовленія. На той сковородѣ, гдѣ жарились филеи (если она не желѣзная), приготовить соусъ такъ: положить пюре (консервы) томатовъ, прожарить его немного, прибавить холодную пассеровку и бульонъ, а если есть, то фюме; высадить соусъ немного, прибавить рубленые корешки шам-

пиньоновъ и бѣлое вино сотернъ и вскипятить, потомъ процѣдить и тогда положить припущенныя на маслѣ шляпки шампиньоновъ, нарѣзанныя кружочками, по вкусу лимоннаго соку и кайенскаго перцу.

Примѣчанія. При высаживаніи соуса съ виномъ сотейникъ или кастрюля должна быть плотно закрыта крышкой, чтобы не испарялся ароматъ вина. Соусъ этотъ можно приготовить или въ мѣдномъ сотейникѣ, или на чугунной сковородкѣ, но только не въ желѣзной посудѣ, отъ которой получается особый привкусъ, потому что въ составъ этого соуса входятъ томатъ и бѣлое вино; оба продукта имѣютъ кислоту.

Различныя пюре изъ кореньевъ, овощей и зелени.

Общія правила приготовленія пюре. Коренья и овощи для пюре тушатся въ собственномъ соку до мягкости, а если зелень, то варится въ кипяткѣ и затѣмъ протираются черезъ сито. Полученное такимъ образомъ пюре заправляется густымъ соусомъ бешемель (приготовленіе бешемеля см. обѣдъ № 23 русской кухни) для приданія пюре связи; бешемелю берется $\frac{1}{4}$ всего количества пюре; затѣмъ пюре нужно вскипятить, чтобы загустѣло. Если же пюре готовится изъ мучныхъ продуктовъ и само по себѣ имѣетъ связь, какъ напр.: пюре изъ картофеля или изъ каштановъ, изъ бобовъ, фасоли и проч., то оно заправляется не соусомъ, а только масломъ и молокомъ или сливками; причемъ масло кладется кускомъ и пюре выбивается съ нимъ на плитѣ лопаточкой, а потомъ прибавляются горячія сливки или молоко въ такомъ количествѣ, чтобы пюре держалось на лопаточкѣ, не стекая. При разведеніи пюре молокомъ какъ само пюре, такъ и молоко или сливки должны быть горячими и, кромѣ того, молоко нужно вливать не сразу, а постепенно и въ это время выбивать пюре лопаточкой. При несоблюденіи всѣхъ этихъ условій пюре будетъ негладкое, въ немъ образуются комки и, кромѣ того, оно получитъ некрасивый, сѣрый цвѣтъ.

Пюре изъ овощей, кореньевъ и зелени подается на гарниръ къ различныимъ мяснымъ жаркимъ въ таргалетахъ изъ тѣста, или же кладется прямо на блюдо вмѣстѣ съ жаркимъ.

Пюре из рпы.

Рпу очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками и обжарить в кипятке. Затем слить последнюю, прибавить кусочек масла, немного бульона (смочить только дно кастрюли), закрыть крышкой и утушить до мягкости, потом протереть. Полученное пюре заправить бешемелем (положить бешмель в пюре), вскипятить и прибавить по вкусу сахару, соли и толченого мускатного ореха.

Пюре из моркови и сельдерея.

Пюре из моркови и сельдерея готовится точно так же.

Пюре из луку.

Очистить от кожицы лук, мелко нашинковать, обжарить в кипятке, слить последнюю прочь и утушить лук в глубоком сотейнике; когда будет мягкой, залить густым соусом бешмель, вскипятить несколько раз, чтобы соус улучшил вкус лука, и протереть через сито.

Пюре из свежих помидоров.

Помидоры обмыть, очистить от семян, сложить в кастрюлю и припустить под крышкой на плите в собственном соку, не прибавляя никакой жидкости. Когда помидоры станут мягкими, протереть их, затем нашинковать мелко все сорта кореньев и лук, считать на полфунта пюре— $\frac{1}{8}$ фунта кореньев, и пассеровав их на масле на медном сотейнике до мягкости, прибавить пюре из помидоров и прожарить все хорошенько до такой степени, чтобы пюре получило темно-красный цвет и сдѣлалось густым. Тогда протереть через сито, прибавить по вкусу хорошего глянсу или соку от жаркого. Если пюре недостаточно густо, то прибавить немного холодной пассеровки, вскипятить, заправить куском сливочного масла, прибавить для остроты кайенского перцу и подавать к мясу или жареной живности. Это пюре можно заправлять и бешемелем.

Пюре из консерва-томатов заправляется точно такимъ образомъ, какъ и изъ свежихъ помидоровъ.

Пюре из зеленой спаржи.

Очистить и отварить в соленомъ кипятке зеленую спаржу. Когда станетъ мягкой, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь последней, истолочь спаржу в ступке, вместе съ бешемелемъ или супремомъ, протереть через сито, проварить и, если не имѣетъ достаточно красиваго цвѣта, то подкрасить шпинатной эссенцией, прибавить по вкусу сливочнаго масла кускомъ.

Зеленые бобы. Точно такимъ же способомъ готовится пюре изъ зеленыхъ бобовъ.

Пюре из шампиньоновъ.

Очистить шампиньоны отъ кожицы, нашинковать ихъ потоньше или порубить мелко и припустить до мягкости вместе съ лимоннымъ сокомъ. Затемъ залить бешемелемъ и вскипятить несколько разъ подъ крышкой, чтобы не испарялся аромат шампиньоновъ. После того протереть и прибавить по вкусу толченого мускатнаго ореха.

Пюре из шпината.

Шпинатъ перебрать, промыть, сварить в крутомъ соленомъ кипятке в открытой посудѣ, какъ и прочую зелень, облить холодной водой, обсушить на сите, протереть и заправить соусомъ бешмель, какъ и все другія пюре. Передъ отпускомъ прибавить по вкусу кайенскаго перцу.

Примѣчаніе. Точно такъ-же готовится пюре изъ салата крессонъ.

Пюре из щавеля.

Щавель перебрать, промыть, отжать отъ воды, припустить в собственномъ соку и протереть. Корешки отъ щавеля тоже промыть и затушить до мягкости съ кусочкомъ масла и малымъ количествомъ бульона. Когда будутъ готовы, то протереть и полученный изъ нихъ сокъ прибавить къ пюре изъ щавеля. Затемъ заправить все бешемелемъ, какъ пюре изъ шпината.

Пюре из картофеля.

(См. объѣдъ № 4 изъ русской кухни).

Пюре из каштановъ.

(См. объѣдъ № 6 этого отдѣла).

Тарталетки подъ пюре.

Правила приготовления. Приготовить рассыпчатое сдобное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ — сдобное рассыпчатое тѣсто), раскатать его, какъ для пирожковъ, вырѣзать маленькими круглыми выемками кружки и выложить этими кружками тарталетныя или порціонныя желѣзныя формочки внутри такъ, чтобы изъ тѣста образовалась форма коробочки, положить на тѣсто бумагу, насыпать въ нее гороху или какой-либо крупы и поставить эти формочки на листѣ въ горячій духовой шкафъ. Когда тѣсто заколеруется и будетъ свободно отставать отъ краевъ, то высыпать горохъ, вынуть бумагу и вынуть тѣсто изъ формочекъ. Такимъ образомъ получаютъ коробочки изъ тѣста, которыя наполняются всевозможными гарнирами изъ овощей и зелени, перечисленными выше.

Примѣчаніе. Горохъ насыпается въ формочки для того, чтобы тѣсто во время печенія не поднималось пузыремъ; а получила бы форма коробочки, т. е. углубленіе внутри.

П а р ф е.

Правила приготовления. Парфе можно приготовить изъ сырыхъ ягодъ, когда есть свѣжія ягоды, и изъ готоваго сладкаго пюре — въ остальное время года.

Въ первомъ случаѣ на 5 персонъ нужно взять 1 фунтъ ягодъ малины, земляники, очистить ягоды отъ вѣточекъ и протереть черезъ сито. Полученное пюре взвѣсить и положить въ него столько сахара, сколько вѣситъ пюре. Приблизительно готоваго пюре изъ 1 фунта ягодъ получается $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта, слѣдовательно, столько же нужно положить и сахара. Смѣшивать пюре съ сахаромъ, вынести на холодъ, по крайней мѣрѣ, на часъ, помѣшавъ его. Когда оно хорошо соединится съ саха-

ромъ, то взбить на льду густыя сливки, смѣшать ихъ съ пюре, прибавивъ по вкусу лимоннаго соку и для цвѣта немного краски карминъ-бретонъ. Затѣмъ положить въ парфейный колпакъ, закрыть плотно крышкой и закопать въ ледъ съ солью на 3—4 часа, чтобы хорошо промерзло.

Объясненія и примѣчанія.

Пюре-консервы. Зимой, когда нѣтъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ, можно для парфе брать готовое сладкое пюре-консервы. Въ этомъ случаѣ сахаръ совсѣмъ не прибавляется, такъ какъ пюре само по себѣ достаточно сладко. Такого готоваго пюре берется $1\frac{1}{2}$ стакана на $\frac{1}{2}$ б. густыхъ сливокъ.

Парфе изъ свѣжихъ абрикосовъ готовится такъ же, какъ и изъ ягодъ, но только абрикосы слѣдуетъ предварительно припустить до мягкости въ собственномъ соку, а потомъ уже протереть.

Сахаръ. Если сахару переложено болѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то парфе можетъ совсѣмъ не замерзнуть.

Мѣшаніе ложкой. Въ то время, когда пюре находится на холоду, его нужно все время мѣшать ложкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно, а соединялся съ пюре.

Готовность пюре. Когда сахаръ хорошо соединится съ пюре, то послѣднее станетъ клейкимъ. Это произойдетъ не ранѣе, какъ черезъ часъ времени.

Густыя сливки. Для пюре необходимо брать густыя сливки, такъ какъ ординарныя не взбиваются.

Взбиваніе сливокъ. Чтобы сливки хорошо взбивались, (не смасилились) ихъ нужно взбивать на холоду, при этомъ необходимо, чтобы онѣ были холодныя.

Лимонный сокъ. Лимонный сокъ прибавляютъ для того, чтобы парфе не было приторно сладкимъ.

Отличіе парфе отъ обыкновеннаго мороженаго. Парфе отличается отъ обыкновеннаго мороженаго тѣмъ, что его не вертятъ, а сразу засыпаютъ льдомъ и солью, вслѣдствіе чего внутри его образуются слои, а не гладкая масса.

Ледъ для замораживанія. Для того, чтобы парфе промерзло до надлежащей степени, нужно отъ 2-хъ до 4-хъ ча-

совь; при чемъ ледъ слѣдуетъ накалывать очень мелко и хорошо пересыпать солью. Кромѣ того, форма съ парфе должна быть засыпана льдомъ не только съ боковъ, но и сверху.

Закриваніе формы. Закрывая форму крышкой, всегда слѣдуетъ края послѣдней замазывать масломъ для того, чтобы соль не проникла во внутрь формы. По той же причинѣ, доставъ форму изъ льда, ее нужно окатить холодной водою и обереть чистымъ полотенцемъ, а затѣмъ уже открыть.

Форма для парфе. Для замораживанія парфе употребляются особыя формы, называемыя «парфейные колпаки». Послѣдніе въ срединѣ дна имѣютъ винтикъ, который отвинчивается тогда, когда нужно выкладывать парфе на блюдо. При помощи этого винтика оно быстро выходитъ изъ формы. Нужно только протолкнуть щепочку въ отверстіе, образовавшееся отъ выпутаго винтика, и парфе сейчасъ же выйдетъ изъ формы.

Вниманіе изъ формы. Опускать форму съ парфе въ горячую воду, какъ поступаютъ съ желе, нельзя, потому что оно сейчасъ начнетъ таять, такъ какъ въ немъ нѣтъ желатина.

Вынувъ парфе изъ формы на салфетку, которая кладется на блюдо, огарнировать кругомъ буше.

Примѣчаніе о разноцвѣтномъ парфе.

Правила приготовленія. Взбить все количество густыхъ сливокъ (напр., 1 бут.), раздѣлить ихъ на четыре равныя части и каждую часть въ отдѣльной посудѣ сдѣлать съ различными вкусовыми продуктами. Въ одну часть сливокъ прибавить малинового пюре-консервы или свѣжаго, приготовленнаго уже съ сахаромъ, и подкрасить по цвѣту карминомъ; въ другую часть сливокъ прибавить шоколаду, который нужно натереть на теркѣ, развести немного горячими сливками, чтобы былъ гладкій, прибавить сахару и прокипятить; въ третью часть положить пюре изъ фисташекъ, которыя для этого нужно сначала очистить отъ скорлупы, потомъ опшарить, снять кожицу и столочъ фисташки мелко въ ступкѣ съ обыкновенными сливками. Когда фисташки будутъ хорошо истолчены, то протереть ихъ черезъ сито. Въ полученное пюре прибавить сахарной пудры и смѣ-

шавъ фисташковое пюре со сливками, подкрасить по цвѣту пшеничной эссенціей. Въ четвертую часть прибавить мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью. Такимъ образомъ получаютъ четыре сорта парфе: малиновое, шоколадное, фисташковое и сливочное. Заморозить каждый сортъ отдѣльно въ парфейныхъ колпакахъ одинаковой формы и величины. Когда всѣ 4 сорта закрѣпнутъ, то переложить ихъ въ одинъ общій большой колпакъ рядами, одинъ сортъ на другой, внизъ можно положить шоколадное парфе, сверху него фисташковое, потомъ сливочное и сверху малиновое, поставить колпакъ въ ледъ, закрыть форму плотно крышкой, замазать масломъ и засыпать льдомъ съ солью на 2 часа. Шоколадное и фисташковое парфе можно дѣлать заварными, какъ и чайное (См. объѣдъ № 18 этого отдѣла).

Разноцвѣтное парфе неудобно приготовить менѣе какъ изъ 1 бут. густыхъ сливокъ, т. е. на 10 персонъ. Изъ этого количества сливокъ каждый сортъ дѣлается на $\frac{1}{4}$ б., менѣе чего уже дѣлать невозможно. Количество сахару берется вдвое менѣе сливокъ, т. е. на 1 бут. сливокъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару на всѣ сорта парфе вмѣстѣ, т. е. по $\frac{1}{8}$ ф. на каждый сортъ.

Объѣдъ № 2.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ руаяль.
- 2) Попеты изъ судака, соусъ нормандъ.
- 3) Бефъ брезе съ картофельными крокетами.
- 4) Суддингъ абрикосовый, соусъ сабаіонъ.

Супъ руаяль.

Мяса подбедерка— $2\frac{1}{2}$ ф.
и кости отъ огузка.
Воды—8 тарелокъ.
Яиць—5 шт. для руаяля.
Сливокъ или молока— $1\frac{1}{4}$ ст.

Цвѣтной капусты—1 коч. мал.
Зеленыхъ бобовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Щавелю
Шпинату } всего $\frac{3}{4}$ ф.
Салату-латукъ }
Кореньевъ— $\frac{3}{8}$ ф.
Соли—по вкусу.

Для гарнира въ супъ.

Зеленаго горошку— $\frac{1}{4}$ ф.
Спаржи суповой— $\frac{1}{2}$ ф.

Попеты изъ судака.

Судака—3 ф.
Пшеничноповъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Луку—1 шт.
 Зелени петрушки—1 ложку.
 Масла для припускания— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли } по вкусу.
 Перцу }
 Бѣлаго хлѣба—1 булку.
 Луку—шарлотъ— $\frac{3}{8}$ ф.
 Раковыхъ шеекъ—15 шт.

Соусъ нормандь.

Рыбнаго бульону крѣпкаго— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Холодн. пассеровки—1 чайную ложку.
 Сливкокъ— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Желтковъ—3 шт.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
 Лимоннаго соку.
 Вѣлаго вина— $\frac{1}{4}$ стакана.

Бефъ брезе.

Мяса огузка— $\frac{3}{2}$ —4 шт.
 Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф. (всѣ сорта).
 Бульону—2 стак.
 Томату—1 стол. ложка.
 Луку и пряностей по вкусу.
 Фюме— $\frac{1}{2}$ стак.
 Бульоннаго брезу столько, чтобы покрылъ мясо.
 Соли по вкусу.

Супъ руаяль (royale).

Правила приготовления. Сварить бульонъ-консоме, положить въ него для вкуса и цвѣта поджаренные обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ. Когда консоме будетъ готовъ, то, процѣдивъ его черезъ салфетку, прокипятить и опустить всѣ гарниры, заблаговременно приготовленные, какъ-то: яичницу

Для гарнира крокеты.

Картофело—5—8 шт.
 Желтковъ—3 шт.
 Картофельной муки—1 ложка.
 Желтковъ для панировки—2 шт.
 Прованскаго масла—1 столовая ложка.
 Сухарей—5 шт.
 Фритюру для жаренья.

Пуддингъ абрикосовый.

Абрикосоваго пюре— $\frac{1}{2}$ ф. (не-слад.).
 Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
 Яиць—8 шт.
 Рисовой муки—1 стол. ложку.
 Пшеничной муки—1 стол. ложку.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
 Рому или ликеру—1 рюмку.

Соусъ сабаіонъ.

Желтковъ—3 шт.
 Яиць цѣльныхъ—2 шт.
 Мадеры— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Воды— $\frac{1}{4}$ стакана.
 Лимонной цедры—съ $\frac{1}{2}$ лим.

руаяль, различную зелень: спаржу, цвѣтную капусту, зеленый горошекъ, бобы, шифонадъ и корни. Яичница руаяль готовится слѣдующимъ образомъ: отбивъ въ кастрюлю яйца цѣликомъ, т. е. не отдѣляя бѣлковъ отъ желтковъ, разбить ихъ металлическимъ вѣнчикомъ, развести сливками или молокомъ, положить по вкусу соли и каменскаго перцу, снова вбить вѣнчикомъ и вылить въ толстую металлическую, или каменную форму съ отверстиемъ внутри, предварительно густо смазавъ ее масломъ. Покрывъ форму крышкою, поставить ее вариться на пару, на краю плиты. Когда яичница затвердеетъ, дать остыть на столѣ, затѣмъ вынуть изъ формы и нарезатьъ четырехугольными кусочками или иными фигурками.

Зелень для супа-руаяля отваривается каждая въ отдѣльности: очистивъ спаржу и нарежь ее кружочками, отварить въ соленомъ кипяткѣ и, когда станетъ прозрачною и мягкой, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ. Точно такъ же отвариваются зеленые бобы и зеленый горошекъ. Цвѣтная капуста разбирается по кустикамъ, отваривается до мягкости въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго бульона и также откидывается на рѣшето. Шифонадъ, т. е. щавель, шинать и салатъ-латукъ нарезаются греночками, обланжириваются въ соленомъ кипяткѣ и обдаются на рѣшетѣ холодной отварной водой.

Коренья: красные и бѣлые (кромя порея) нарезаются итальянскомъ, т. е. вынимаются на колончатую выемку и отвариваются до мягкости въ отдѣльной посудѣ въ небольшомъ количествѣ процѣженнаго бульона.

Обьясненія и примѣчанія.

Руаяль. Для руаяля слѣдуетъ брать яйца цѣликомъ, не отдѣляя бѣлковъ; бѣлки придаютъ нужную твердость, иначе руаяль ломается и не поддается ровной нарезкѣ. Если сливки очень густы, то можно разбавить ихъ немного водой или можно замѣнить молокомъ. Сливки слѣдуетъ медленно вливать въ яйца и все время мѣшать вѣнчикомъ.

Для вкуса можно прибавить въ руаяль толченнаго мускатнаго орѣха или рубленой зелени петрушки.

Форма. Для руаяля слѣдуетъ брать толстую форму, такъ какъ въ тонкой формѣ яичница можетъ вскипѣть и въ ней образуются дырочки, между тѣмъ какъ должна быть совершенно гладкой.

Варка. Для того же, т. е. чтобы яичница не могла вскипѣть, ее варятъ на пару и къ тому же подъ дно формы кладутъ листы сахарной бумаги. Посуда, въ которую ставится форма съ яичницей, наполняется водой только до половины высоты формы, чтобы кипящая вода не могла попасть въ яичницу. Въ это время не слѣдуетъ давать водѣ сильно кипѣть, иначе брызги ея попадутъ въ яичницу, и она отскочитъ водой, т. е. станетъ жидкой, и уже этого нельзя будетъ поправить.

Готовый руаяль долженъ быть на поверхности и внутри твердъ. Если онъ твердеетъ только съ краевъ, оставаясь въ срединѣ жидкимъ, то можно его поставить на короткое время въ легкой духовой шкафъ, но все же на пару. Форма смазывается густо масломъ для того, чтобы руаяль свободно выходилъ изъ нея, но не слѣдуетъ вынимать его сразу послѣ варки изъ формы, а нужно дать нѣсколько остыть, чтобы онъ окончательно закрѣпнѣлъ и только тогда, вынувъ его, надрѣзать различными фигурками. Руаяль подается не только въ видѣ надрѣзанныхъ фигурокъ, опущенныхъ въ консоме, но и въ цѣльномъ видѣ или въ особыхъ порціонныхъ стаканчикахъ, или тарталетныхъ формочкахъ; послѣднія должны быть непременно мѣдныя, такъ какъ отъ желѣзныхъ формъ руаяль темнѣетъ и получаетъ терпкій вкусъ.

Зелень. Зелень и корни отвариваются для супа руаяль отдѣльно, потому что одно варится дольше, другое скорѣе. Чистка, надрѣзка и обланжириваніе кореньевъ и зелени см. отдѣлы зелени.

Попьеты или зразы изъ судака.

Правила приготовления. Снявъ у судака филе съ костей и съ кожи (см. общую статью о рыбѣ — способы потрошенія), надрѣзать ихъ на небольшіе продолговатые куски, изъ которыхъ вынуть по возможности всѣ косточки. Отбивъ тонко эти куски мокрой металлической тупкой на смоченномъ холодною водою столѣ, въ формѣ широкихъ небольшихъ ломтиковъ

(по 2 на каждую персону), обравнять края каждого кусочка, т. е. обрѣзать всѣ неровности, посыпать солью и перцемъ, положить на средину каждого ломтика гарантѣ приготовленный фаршъ, завернуть края со всѣхъ сторонъ и закатать трубочкой, придавъ форму зразы.

Фаршъ готовится слѣдующимъ образомъ: мелко изрубивъ корешки свѣжихъ шампиньоновъ, припустить ихъ на маслѣ выбѣтъ съ изрубленными обрѣзками рыбы, зеленью петрушки и рубленнымъ лукомъ, затѣмъ прибавить соли, перцу и немного рыбнаго бульона.

Приготовивъ зразы, положить ихъ завернутою стороною внизъ на ситечки, смазанный масломъ, полить слегка рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ костей и головы рыбы, всыпать бѣлымъ виномъ, накрыть крышкою и припустить въ собственномъ соку до мягкости (минуть 10—15) на краю плиты или въ духовомъ шкафу.

Готовыя припущенныя попетьы переложить въ металлическую или фарфоровую чашку и залить соусомъ нормандъ, а на гарниръ положить раковую шейку, припущенныя шляпки шампиньоновъ, надрѣзанныя кружочками, крутоны изъ бѣлаго хлѣба, надрѣзанные въ формѣ полумѣсяца въ или треугольниковъ и поджаренные на маслѣ, а также припущенный отдѣльно лукъ шалотъ, можно также положить креветки и мули. Послѣднія варятся такъ же, какъ и раки. Когда раковина откроется, то вынуть сердцевину, какъ раковую шейку, изъ скорлупы.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Для попетьы удобнѣе брать клейкую и неостлявую рыбу, потому что, если взять нѣжную рыбу, не заключающую клейкости, то онъ легко развалится и трясется форму. Костлявая рыба, какъ лещъ, карась и друг., не годятся для попетьы, потому что невозможно очистить мясо этихъ рыбъ отъ всѣхъ мелкихъ косточекъ, а такъ какъ попетьы подаются облитыя густымъ соусомъ, то косточки эти, будучи незамѣтны, могутъ оцарапать горло. За неимѣніемъ судака можно брать сига, форель и лососну.

Нарѣзка филеевъ. Для того, чтобы получились болѣе крупныя порціи, филеи рыбы нужно нарѣзать поперекъ вдоль, начиная съ широкой части (отъ головы) и держа въ руке немного наискось: при такой нарѣзкѣ получаются большіе широкіе куски.

Отбиваніе попельтъ. Нарѣзанные куски судака отбиваются тѣпкой для приданія имъ тонкой, плоской формы. Изъ толстаго куска трудно дѣлать зразы, потому что онъ плохо свертывается въ трубочку, отчего, конечно, высыпается фаршъ. При отбиваніи, послѣ каждого удара, нужно притягивать тѣпку къ себѣ и вообще ударять слегка, чтобы не разрывать мясо. Столъ и тѣпка смачиваются холодной водой для того, чтобы рыба не приставала къ нимъ.

Фаршъ. Обрѣзки отъ рыбы кладутся въ фаршъ для приданія ему связи. Рыбный бульонъ прибавляется въ фаршъ въ незначительномъ количествѣ для приданія ему сочности.

Завертываніе зразъ. Необходимо завертывать зразы со всѣхъ сторонъ какъ можно тщательнѣе, иначе онѣ могутъ развалиться и фаршъ вывалится наружу. Обязывать ихъ веревочкой, какъ это принято, совершенно излишне; хорошо завернутыя зразы, въ силу клейкости своей, не должны разваливаться.

Припусканіе зразъ. Зразы всегда кладутся завернутымъ краемъ внизъ на дно сотейника для того, чтобы онѣ не развернулись. Сотейникъ долженъ быть густо смазанъ масломъ, иначе онѣ могутъ пристать ко дну и потерять форму. Зразы припускаются въ собственномъ соку, чтобы исполнѣ сохранили свой вкусъ и цвѣтъ. Бульонъ прибавляется къ нимъ въ такомъ только количествѣ, чтобы дно сотейника было покрыто. Когда одна сторона зразъ будетъ припущена, то осторожно повернуть на другую.

Зразы припускаются на медленномъ огнѣ. Если же сокъ будетъ сильно кипѣть, то онѣ полопаются, фаршъ вывалится и получится безформенная масса. Сотейникъ накрывается крышкой, чтобы зразы одновременно припущались какъ снизу, такъ и сверху. Готовность зразъ узнается по тому, что поверхность ихъ затвердѣетъ.

Подача попельтъ. Попельты изъ рыбы принято подавать какъ второе блюдо или антреме передъ жаркимъ, или же на

завтракъ. Жаркого онѣ замѣнить не могутъ, такъ какъ это слишкомъ легкое блюдо. Попельты считаются соуснымъ блюдомъ, т. е. такимъ, къ которымъ соусъ не подается отдѣльно въ соусникѣ, и потому ихъ подаютъ въ металлической или фарфоровой чашкѣ, залитыми соусомъ.

Примѣчаніе о зразахъ изъ телятины и проч. Точно такимъ же способомъ можно приготовить попельты (зразы) изъ телятины и курицы. Гарниры подаются тѣ же самыя, кромѣ раковыхъ шеекъ, и вмѣсто соуса нормандъ готовится соусъ супремъ.

Соусъ нормандъ.

Правила приготовленія. Сварить изъ костей и головъ судака съ прибавкою ершей (для болѣе крѣпкаго вкуса) рыбный бульонъ, высадить его въ сотейникѣ, чтобы осталось изъ 3-хъ стакановъ не болѣе 1½ или 1 стакана, вслѣдствіе чего соусъ получитъ болѣе острый пикантный вкусъ, прибавить холодной пассеровки, бѣлаго вина, отвару отъ мулей (если есть), густыхъ сливокъ и высадить еще немного. Сокъ, въ которомъ припускались попельты, тоже прибавить въ соусъ. Затѣмъ приготовить въ отдѣльной кастрюлѣ льезонъ изъ желтковъ и масла (см. общую статью о соусахъ), влить въ него понемногу приготовленный соусъ, поставить на паръ, проварить до густоты сметаны, процѣдить черезъ салфетку и прибавить по вкусу лимоннаго соку.

Бефъ брезе (натуральный).

Правила приготовленія. Взявъ мясо, горбушку огузка, себѣка или затылочную вырѣзку, зачистить его, т. е. вырѣзать себѣку (если есть), и, снявъ лишній жиръ, отбить тѣпкой, связать голландскими нитками, посолить, сложить въ овальную кастрюлю, посыпать тонко шинкованными кореньями, положить туда же луковицу, разрыванную на нѣсколько частей, залить горячимъ бульоннымъ брезомъ, который предварительно прокипятить съ кореньями и припостями, накрыть восковой бумагой, а сверху крышкой. Затѣмъ поставить въ духовой шкафъ и почаще поливать, поворачивая мясо. Когда оно дойдетъ до поло-

вины готовности и брезѣ обратиться въ жиръ, т. е. станетъ прозрачнымъ, то слить его прочь, снять крышку и бумагу и заколеровать мясо со всѣхъ сторонъ въ открытой посудѣ; тогда прибавить фюме и бульону и, почаще поливая сокомъ, довести мясо до полной готовности. Готовое жаркое нарезатьъ, какъ и тушеное мясо (см. объѣдъ № 6 русской кухни), огарнировать его кругомъ картофельными крокетами или тѣми же гарнирами, какъ и ростбифъ, кромѣ хрѣна (см. объѣдъ № 1 русской кухни—глассированные корни), облить его частью процефженного и отфленнаго отъ жира сока, остальной, заправивъ для большей густоты холодной пассеровкой, подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Брезерованное мясо или, какъ принято называть, «бефъ брезе» готовится тремя различными способами:

1) Мясо брезеруется въ одномъ чистомъ бульонномъ брезѣ, подается съ глассированными кореньями, картофелемъ, зеленью или макаронами, такъ называемое бефъ брезе натуральный.

2) Мясо брезеруется въ брезѣ съ прибавленіемъ къ нему какого-либо вина. Оно подается глассированнымъ и притомъ иногда холоднымъ, подъ названіемъ бефъ глассе.

3) Мясо передъ брезерованіемъ маринуется въ винѣ съ кореньями и пряностями (бефъ андобъ, см. объѣдъ № 7 этого отдѣла).

Искусственный брезѣ. Если нѣтъ натурального бреза, снятаго съ бульона, то можно сдѣлать искусственный, для чего взять кости и жилы отъ этого же куска и сварить изъ нихъ бульонъ, прибавить въ него тонко шинкованные корни, лукъ, пряности, немного томату и столов. масло (на 1 бут. бульону или кипятку $\frac{1}{8}$ ф. кореньевъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла 1 столовая ложка томату).

Абрикосовый пуддингъ.

Правила приготовления. Отбивъ въ просторную кастрюлю желтки, прибавить къ нимъ мелкаго сахару, положить консервы абрикосоваго пюре (безъ сахару), всыпать рисовой и пшеничной муки, предварительно заранѣе смѣшавъ ихъ вмѣстѣ, раз-

мѣшивать все это хорошенько, положить сливочнаго масла, наломать все это хорошенько, положить сливочнаго масла, наломать его на маленькіе кусочки, поставить на плиту и проварить, взбивая вѣнчикомъ, пока масса загустѣетъ и станетъ пышной. Тогда отставить на столъ, влить для аромата одну маленькую рюмку рому и прибавить туда же взбитые бѣлки, размѣшать пуддингъ хорошенько сверху внизъ и выложить въ высокую толстую форму, густо смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную рисовой мукой; затѣмъ поставить форму на паръ, т. е. въ сотебникъ съ кипятокъ, положить подъ дно формы листъ толстой бумаги, сверху покрыть восковой бумагой, а самую кастрюлю накрыть крышкой и поставить вариться а краю плиты приблизительно на $\frac{3}{4}$ —1 часъ. Когда пуддингъ будетъ готовъ, то затвердѣть, поднимется и отойдетъ отъ краевъ формы. Готовый пуддингъ отставить на столъ, вынуть на блюдо и полить соусомъ сабайонъ.

Объясненія и примѣчанія.

Пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ. Абрикосовый пуддингъ зимою готовится изъ консервовъ абрикосовъ, а лѣтомъ можно приготовить изъ свѣжихъ абрикосовъ такимъ образомъ: взявъ нужное количество спѣлыхъ абрикосовъ, очистить ихъ отъ косточекъ, обмыть, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и, поставивъ на плиту, припустить въ собственномъ соку до мягкости, почаще мѣшая лопаточкой, чтобы не пригорѣли ко дну. Когда абрикосы будутъ мягкіе, то протереть ихъ черезъ сито, взвѣсить и сколько по вѣсу получится абрикосоваго пюре, столько же положить мелкаго сахару, размѣшать и поставить на плиту «высаживаться» (выпариваться) до тѣхъ поръ, пока пюре станетъ клейкимъ и густымъ, какъ сметана.

Сушеные абрикосы. Зимою можно брать сушеные абрикосы, которые предварительно намочить въ холодной водѣ и сварить какъ черносливъ, а потомъ протереть.

Консервы абрикосы продаются непротертыми. Поэтому, вынувъ ихъ изъ банки, нужно протереть черезъ сито, чтобы пюре было гладкое.

Сахаръ. Къ пюре, приготовленному заранѣе съ сахаромъ, послѣдняго не прибавляется. Къ пюре-консервамъ, приготовлен-

нимъ безъ сахара, послѣдняго кладется $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{8}$ (смотря по вкусу) на $\frac{1}{2}$ ф. пюре.

Мука и масло. Въ абрикосовый пуддингъ не слѣдуетъ класть очень много муки, потому что тогда онъ будетъ тяжелъ и не поднимется. По той же причинѣ не слѣдуетъ класть въ пуддингъ масла больше указаннаго количества; слишкомъ жирный пуддингъ тоже не можетъ быть вѣжнымъ и пышнымъ.

Какъ рисовой, такъ и пшеничной муки слѣдуетъ брать верховъ полныя ложки.

Картофельная мука. Рисовую муку можно замѣнить картофельной.

Провариваніе. Если при провариваніи массы ее продержали на плитѣ дольше, чѣмъ слѣдуетъ, отчего она сдѣлается маслянистою, негладкою, такъ что не будетъ имѣть въ себѣ связи, то нужно прибавить немного молока и размѣшать лопаточкой; тогда масса опять загустѣетъ и станетъ гладкою, т. е. приметъ надлежащій видъ.

Взбитые бѣлки. Взбитые бѣлки нужно вводить въ горячую массу для того, чтобы они заварились. Это необходимо для того, чтобы готовый пуддингъ не опадалъ и былъ пышнѣе.

Соединеніе взбитыхъ бѣлковъ съ пуддингомъ. При соединеніи бѣлковъ съ пуддингомъ, да и вообще съ какимъ-либо другимъ тѣстомъ, всегда нужно вѣшать сверху внизъ, а не кругомъ, для того, чтобы бѣлки не мялись.

Варка пуддинга. При варкѣ пуддинга нужно соблюдать тѣ же условія, что и при варкѣ яичницы «руаяль». (См. этотъ же обѣдъ).

Другіе вкусы пуддинга. вмѣсто абрикосовъ можно брать яблоки, черносливъ и ягоды, изъ которыхъ готовится пюре. Яблоки нужно испечь, черносливъ сварить, а ягоды протереть въ сыромъ видѣ (малина, земляника).

Соусъ сабаіонъ.

Правила приготовленія. Отбить въ кастрюлю сырые желтки и яйца цѣликомъ, всыпать мелкаго сахару и растереть хорошенько въ одну сторону, затѣмъ положить тонко-срѣзанной лимонной цедры, поставить кастрюлю на плитку и начать

взбивать яйца металлическимъ вѣнчикомъ, прибавляя понемногу мадеры, разбавленной водой, и такъ взбивать до тѣхъ поръ, пока соусъ поднимется до верху кастрюли и обратится въ сплошную пѣну (жидкости на днѣ не должно быть); тогда вынуть цедру и сейчасъ же подавать. Этотъ соусъ подается преимущественно къ горячимъ сладкимъ блюдамъ: пуддингамъ, шарлоткамъ и проч., а также къ антреме изъ овощей: спаржи, сладкихъ кореньевъ, земляной груши и проч.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ нужно готовить передъ самой подачей къ столу, потому что отъ долгаго стоянія на плитѣ онъ опадаетъ, становится жидкимъ и вторично уже не взбивается такъ хорошо, какъ въ первый разъ.

Обѣдъ № 3.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ озейль (oseille), гренки.
- 2) Котлеты д'артуа изъ рыбы.
- 3) Бѣфъ-паиль.
- 4) Кремъ баваруазъ.

Для супа озейль.

Всѣ продукты для блага бульона.

Щавелью— $1\frac{1}{4}$ ф.

Луку—1 лук. среднюю.

Масла— } по $\frac{1}{8}$ ф.

Муки — } .

Желтковъ—2—3 шт. } для лье-

Сливковъ— $\frac{1}{2}$ бут. } зона.

Сливочнаго масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Яиць—5 шт. (пашоты).

Для гренокъ.

Вулку французскую въ 5 коп.

Масла— $\frac{1}{8}$ ф.

Сыру тертаго для посыпки.

ПРАКТ. ОСНОВЫ КУЛИН. ПОУЧЕСТВА.

Котлеты д'артуа изъ рыбы.

Лососины— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Масла для припусканія— $\frac{1}{8}$ ф.

Желтковъ—2 шт. } для па-

Блага хлѣба } нировки.

Фритора для жаренія.

Зеленаго горошку—1 банку.

Для соуса вилеруа.

Муки— $\frac{1}{4}$ ф.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Рыбнаго бульону— $1\frac{1}{4}$ стак.

Сливковъ $1\frac{1}{4}$ стак.

Пампильоновъ— $\frac{1}{8}$ ф.

Лимоннаго соку—по вкусу.

Бефъ пайль.

Мяса вырѣзки— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Рѣпы—2—3 шт.
 Моркови—2—3 шт. сред.
 Картофелю—5 шт.
 Грибовъ— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла для жаренія $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли, перцу—по вкусу.

Соусъ томать со сметаной.

Горячей пассеровки—на $\frac{1}{8}$ ф. муки.
 Бульону— $2\frac{1}{2}$ стак.
 Томату— $\frac{1}{2}$ ф.
 Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.
 Соли
 Кафенскаго перцу } по вкусу.

Супъ озейль (oseille).

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый бульонъ. Послѣ снятія пѣны опустить въ него букетъ. Перебрать и промыть щавель и нарѣзать каждый листикъ въ формѣ небольшихъ гренокковъ. Оставшіеся отъ листьевъ щавеля корешки промыть, сложить въ кастрюлю, прибавить небольшое количество сливочнаго масла, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты до мягкости. Когда корешки будутъ готовы, протереть черезъ сито, и полученное пюре или, вѣрнѣе, сокъ смѣшать съ горячей пассеровкой. Очистивъ луковицу, нашинковать ее гренокками и спассеровать на маслѣ въ сотейникѣ. Когда лукъ зарумянится, прибавить туда же листья щавеля и тушить подъ крышкой. Черезъ 10—15 мин., когда щавель станетъ совершенно мягкимъ, снять съ плиты и соединить съ сокомъ отъ корешковъ щавеля, смѣшаннымъ съ пассеровкой. Затѣмъ эту смѣсь развести всѣмъ количествомъ процеженнаго льона и дать нѣсколько разъ вскипятъ. Послѣ того поставить

Сдобное тѣсто для крышки.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сметаны— $\frac{1}{8}$ ф.
 Желтковъ—2 шт.

Кремъ баваруазъ (рисъ императрисы).

Рису— $\frac{1}{4}$ ф.
 Молока— $\frac{1}{2}$ бут.
 Желтковъ—3 шт.
 Ординарныхъ сливокъ— $\frac{1}{2}$ ст.
 Желатина—6 листовъ.
 Сахару мелкаго— $\frac{1}{4}$ ф.
 Цукатовъ— $\frac{1}{8}$ ф.
 Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{2}$ бут.
 Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
 Желе красн. цвѣта на $\frac{1}{2}$ б.

супъ на парь и смѣшать съ заранѣе приготовленнымъ и провареннымъ льезономъ, какъ для суповъ-пюре. Передъ подачей на столъ опустить въ супъ немного сливочнаго масла. Къ супу озейль подаются мелкіе гренки и шашоты, или фаршированныя яйца (см. по оглавленію).

Объясненія и примѣчанія.

Щавель. Щавель нужно класть въ спассерованный, а не сырой лукъ, иначе онъ получитъ запахъ лука.

Щавель, какъ и всякая зелень, содержитъ въ себѣ много воды, поэтому не отваривается, а тушится въ собственномъ соку. При тушеніи его нужно почаще мѣшать ложаточкой, чтобы не пригорало ко дну кастрюли, иначе будетъ имѣть горькій вкусъ. Готовый щавель долженъ сохранить форму гренокковъ, а не имѣть вида пюре.

Супъ озейль долженъ быть нѣсколько жиже, чѣмъ супа-пюре, поэтому въ пассеровку слѣдуетъ класть меньшее количество французской муки, чѣмъ обыкновенно для суповъ-пюре.

Кипяченіе до соединенія съ льезономъ. До соединенія съ льезономъ супъ озейль можно кипятить—онъ не свернется. Послѣ же соединенія супа съ льезономъ его слѣдуетъ держать на пару, какъ и супа-пюре.

Примѣчаніе. Супъ озейль можно приготовить прямо на водѣ безъ мясного бульона (вегетарианскій). Въ этомъ случаѣ, для приданія супу лучшаго вкуса, для льезона берутъ больше желтковъ (3 шт.) и густыя сливки.

Котлеты д'артуа.

Правила приготовления. Снявъ филе лососины съ костей и кожи, нарѣзать ихъ равными ломтиками, каждый толщиною въ палецъ, обравнять, придавъ имъ форму куриныхъ филе, и, припустивъ ихъ въ собственномъ соку, какъ пошепы (см. предыдущій обѣдъ), остудить; приготовить на рыбномъ бульонѣ густой соусъ вилеруа, смазать филе этимъ соусомъ такъ, чтобы они были сплошь покрыты имъ, опять остудить, потомъ запанировать въ желткѣ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ толченыхъ про-

сѣянныхъ сухаряхъ и изжарить передъ подачей въ отколерованномъ фригюрѣ, какъ обыкновенно жарится рыба или пирожки. Какъ только котлеты зарумянятся сверху, то сейчасъ же вынуть на сито, покрытое бумагой, и отсушить. Къ этимъ котлетамъ на гарниръ можно подать зеленый горошекъ или бобы и кусочки лимона. Котлеты эти можно дѣлать фаршированными, въ особенности зимою, если берутъ мороженую рыбу, которая мѣнѣе сочна. Фаршъ можно дѣлать такой же, какъ для кнеди, или же мелко изрубить обрѣзки филеевъ, прибавить къ нимъ кусочекъ сливочнаго масла, немного сливокъ, протереть все черезъ сито и положить для сочности мелко-колотый ледъ. Для удобства фаршировки каждый ломтикъ нужно отбить въ тонкій пластъ, какъ для попеть (см. предыд. обѣдъ) и, положивъ на средину его фаршъ, завернуть со всѣхъ сторонъ, придать форму куринаго филея, припустить и поступать, какъ указано выше.

Соусъ вилеруа.

Правила приготовления. Приготовить горячую обѣлую пассеровку, развести ее хорошимъ рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ костей и головы рыбы съ прибавкою ершей, прибавить густыхъ сливокъ, мелко рубленыхъ шампиньоновъ или шампиньонной эссенціи и высадить соусъ до такой густоты, какъ пюре или тѣсто, тогда протереть черезъ сито и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Этотъ соусъ употребляется спеціально для покрытия припущенныхъ филеевъ курицы, цыплятъ, телячьихъ и бараньихъ отбивныхъ котлетъ, филеевъ рыбы и проч., и потому долженъ быть очень густымъ (какъ пюре), чтобы не стекалъ съ продуктовъ, которые имъ покрыты.

Соусъ вилеруа по-англійски.

Англійскій соусъ вилеруа отличается отъ вышеописаннаго тѣмъ, что онъ заправляется пюре изъ курицы или дичи и желтками. Пюре изъ курицы или дичи готовится точно такимъ же способомъ, какъ и для суповъ-пюре, а именно: припущенные до готовности филе курицы или рыбчика мелко

рубятся, потомъ толкутся въ ступкѣ съ кускомъ сливочнаго масла и послѣ протираются черезъ сито. Когда соусъ совсѣмъ готовъ и процѣженъ, то въ отдѣльную кастрюлю кладется приготовленное куриное пюре, 2 сырые желтка и затѣмъ въ этотъ лезвонъ вливаютъ понемногу процѣженный соусъ, мѣшая все время лопаточкой, и провариваютъ на пару.

Бефъ-пайль.

Правила приготовления. Зачистивъ вырѣзку, нарѣзать ее, какъ филе миньонъ (см. обѣдъ № 1 этого отдѣла), завернуть каждый изъ нихъ въ мокрое полотенце, отбить металлической тяжкой, обвязать голландскими нитками, посоливъ и посыпавъ перцемъ, поджарить на сковородѣ. Когда мясо зарумянится съ обѣихъ сторонъ такъ, чтобы внутри бифштекса были съ кровью, переложить въ другую посуду и остудить, а на той сковородѣ, гдѣ они жарились, приготовить соусъ томатъ со сметаной (см. голубцы, по оглавленію). Затѣмъ приготовить рассыпчатое, едкое тѣсто на сметанѣ (см. общ. правила приготовления тѣста по оглавл.), поставить его на холодъ. Очистить отъ кожицы рѣпу и морковь, нарѣзать тонкими, длинными палочками (соломкой) и поджарить на маслѣ до румянаго колера на мѣдномъ сотейникѣ. Картофель очистить отъ кожицы, нарѣзать тонкими палочками, изжарить въ отколерованномъ фригюрѣ. Когда коренья будутъ готовы, то заправить ихъ частью соуса, чтобы были сочны; картофель не заправлять соусомъ и оставить сухимъ, чтобы хрустѣлъ.

Въѣды грибы консервы начинковать потоньше и спассировать на маслѣ. Когда все будетъ приготовлено, взять толстую металлическую форму или огнеупорную каменную чашку, уложить въ нее всѣ приготовленные продукты въ слѣдующемъ порядкѣ: сначала на дно формы или чашки положить половину кореньевъ и картофеля. Сверхъ кореньевъ уложить бифштексы такимъ образомъ, чтобы край одного лежалъ на другомъ, какъ укладываютъ на кругломъ блюдѣ котлеты, переложить бифштексы шинкованными грибами, заправивъ ихъ также частью соуса, сверхъ бифштексовъ положить остальные коренья и на самый верхъ картофель. Накрывать все это сверху кружкомъ

сдобного тѣста, которое предварительно раскатать по величинѣ формы. Изъ остатковъ тѣста сдѣлать украшенія въ видѣ гребешковъ и листиковъ и одинъ цвѣтокъ; гребешками и листиками украсить крышку, въ среднѣй которой сдѣлать отверстие и вставить въ него приготовленный изъ тѣста же цвѣтокъ. Крышку и всё украшенія на ней слѣдуетъ смазать яйцомъ. Затѣмъ поставить бефъ-пайль на $\frac{3}{4}$ час. въ духовой шкафъ въ среднѣй жарѣ.

Бефъ-пайль подается къ столу въ той же чашкѣ, въ которой запекался, соусъ томатъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Форма для запеканія. Для бефъ-пайль слѣдуетъ брать толстую форму для того, чтобы запеканіе шло медленно и соусъ не кипѣлъ, отчего мясо сдѣлается твердымъ. Величина формы должна соответствовать количеству продуктовъ; если послѣднихъ мало, а взята большая форма, то она не будетъ наполнена ими и тогда тѣсто при запеканіи провалится внутрь, а соусъ выступитъ наружу, вслѣдствіе чего получится мокрое, вязкое, а не рассыпчатое тѣсто.

Коренья слѣдуетъ спассеровать на мѣдномъ сотейникѣ, а не на желѣзной сковородѣ, такъ какъ на послѣдней масло легко горитъ и коренья получаютъ некрасивый цвѣтъ. За неимѣніемъ мѣдной посуды можно брать толстую чугунную сковороду или эмалированную сковороду.

Грибы—консервы необходимо предварительно обмыть, чтобы удалить съ ихъ поверхности слизь. Бѣлые грибы можно замѣнить шампиньонами, но какъ тѣ, такъ и другіе слѣдуетъ прибавлять въ бефъ-пайль въ припущенномъ видѣ.

Сдобное тѣсто не слѣдуетъ раскатывать очень тонко, такъ какъ оно можетъ прорваться. По этой же причинѣ его нужно накладывать на форму очень свободно, не натягивая по краямъ. Въ среднѣй тѣста дѣлается отверстие для того, чтобы паръ имѣлъ свободный выходъ, иначе тѣсто станетъ мокрымъ. Для этой цѣли подъ крышку изъ тѣста кладется сухой картофель, не заправленный соусомъ. Въместо сдобнаго тѣста для крышки можно сдѣлать паштетное тѣсто (см. по оглавленію).

Соусъ. Въместо сметаны, если послѣдняя имѣетъ рѣзкій кислый вкусъ, въ соусъ можно прибавить густыя сливки или же сдѣлать чистый томатный соусъ безъ сметаны.

Продолжительность запеканія. Несмотря на то, что какъ мясо, такъ и всё остальные продукты кладутся въ бефъ-пайль въ прожаренномъ видѣ, все же его слѣдуетъ держать въ духовомъ шкафу довольно продолжительное время для того, чтобы дать мясу пропитаться вкусомъ кореньевъ, грибовъ и соуса.

Бефъ-пайль по-англійски.

Бефъ-пайль—спеціально англійское блюдо, но готовится у насъ нѣсколько иначе, такъ какъ приготовленное англійскимъ способомъ оно слишкомъ жирно и, кромѣ того, многіе не любятъ вареные продукты, а находятъ, что блюдо становится гораздо вкуснѣе, когда всё продукты заранѣе изжарены, а потомъ тушены въ соусѣ, въ посудѣ, покрытой тѣстомъ. Во всякомъ случаѣ, блюдо это должно всегда готовить и подавать въ глубокой чашкѣ, накрытой тѣстомъ, а вареное или запеченое, это—дѣло вкуса.

Англійскій способъ приготовленія помѣщаемъ также здѣсь, потому что онъ наиболѣе правильный и вѣрный. Заключается онъ въ слѣдующемъ:

Нарѣзавъ филейную вырѣзку тонкими ломтиками, отбиваютъ ихъ довольно тонко, какъ для отбивныхъ зразъ; потомъ посыпаютъ солью, перцемъ, кладутъ на средину каждаго ломтика фаршъ и завертываютъ въ трубочки, какъ отбивныя зразы. Затѣмъ укладываютъ въ чашку, пересыпая каждый рядъ ломтиками обжареннаго картофеля, нарѣзаннаго кружочками, и ломтиками обжаренныхъ телячьихъ почекъ (почки обжариваются цѣльными, а потомъ уже нарѣзаются). Когда все уложено въ чашку, прибавляется немного холодной воды и чашка покрывается сверху англійскимъ сдобнымъ тѣстомъ (см. по оглав.). Накрывъ тѣсто салфеткой, средину которой смазана масломъ и посыпана мукой, осторожно переворачиваютъ чашку вверхъ дномъ, завязываютъ салфетку крѣпко узломъ, продѣваютъ палку и опускаютъ въ соленый кипятокъ, положивъ концы палки на края кастрюли. Бефъ-пайль варится въ

продолженіе нѣсколькихъ часовъ, считая по $\frac{1}{2}$ часа на каждый фунтъ общаго вѣса всѣхъ продуктовъ. Готовый бефъ-пайль вынимается осторожно изъ воды не переворачивая чашки, чтобы вода не попала въ чашку. Снявъ салфетку ставятъ чашку на блюдо и въ такомъ видѣ подаютъ къ столу.

Фаршъ готовится изъ почечнаго жира, сырыхъ шампиньоновъ, луку и зелени петрушки. Всѣ продукты берутся въ равномъ количествѣ, каждый изъ этихъ продуктовъ мелко рубится отдѣльно, потомъ всѣ они смѣшиваются, заправляются солью, перцемъ и прибавляется для сочности вода или мелко колотый ледъ.

Примѣчанія. Зразы накладываются очень плотно въ чашку, иначе при варкѣ онѣ могутъ упасть на тѣсто и проварить его. Такъ какъ вода, въ которую опускаютъ чашку, не должна проникать во внутрь послѣдней, то края накладываемаго на нее тѣста необходимо спустить кругомъ чашки. Для этой же цѣли чашка опускается въ кипятокъ дномъ вверхъ, а тѣстомъ внизъ. Если же опустить чашку тѣстомъ вверхъ, то вода своимъ напоромъ можетъ прорвать тѣсто и залиться внутрь чашки.

Кремъ баваруазъ (рисъ императрисы).

Правила приготовления. Каролинскій рисъ промыть, обланжирить, т. е. залить кипяткомъ, дать одинъ разъ вскипеть и затѣмъ слить воду. Вскипятить цѣльное молоко, всыпать въ него обланжиренный рисъ и отварить до мягкости, какъ для пуддинга (см. рисовый пуддингъ). Приготовить отдѣльно льезонъ изъ желтковъ и ординарныхъ сливокъ, т. е. желтки смѣшать съ сахаромъ, развести сливками и проварить, какъ сливочное мороженое. Когда льезонъ загустѣетъ, то опустить въ горячій льезонъ отмоченный и отжатый желатинъ и, когда послѣдній распустится, заправить имъ сваренный рисъ, вводя льезонъ въ рисъ. Затѣмъ положить въ рисъ духовъ: ванили или лимонной цедры, натертой на теркѣ, и остудить немного, мѣшая рисъ вилокъ, чтобы желатинъ не застывалъ кусками. Потомъ прибавить въ рисъ нарѣзанные мелкими кубиками и вспрыснутые ромомъ цукаты. Послѣ этого взбить крѣпко на льду $\frac{1}{2}$ бугалки густыхъ сливокъ и смѣшать ихъ съ рисомъ,

вводя, конечно, взбитыя сливки въ рисъ и мѣшая послѣдній въ это время не кругомъ, а сверху внизъ, какъ при введеніи взбитыхъ бѣлковъ. Взять высокую форму, какъ для желе, облить ее холодной водой, выложить въ нее готовый рисъ и застудить на льду. Передъ подачей на столъ вынуть кремъ на блюдо и облить абрикосовымъ пюре или малиновымъ сиропомъ.

Примѣчаніе. Рисъ императрисы можно подавать и не заливая сиропомъ, а въ колпачкѣ изъ какого-либо желе. Дѣлается это такимъ образомъ: приготовить предварительно малиновое, земляничное, вишневое, клюквенное или другое желе красного цвѣта и налить его въ форму такъ, чтобы желе покрыло только дно и бока формы, а середина осталась пустою. Для этого, наливая желе въ форму, ее нужно держать бокомъ (на льду) и понемногу вертѣть. Конечно, дѣлать это нужно на льду, и, кромѣ того, желе должно быть настолько клейкимъ, чтобы могло быстро застывать. Выложивъ такимъ образомъ стѣнки и дно формы желе толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца и застудивъ его настолько, чтобы оно совершенно окрѣпло, положить въ оставшуюся пустую средину формы рисъ императрисы, сверху опять полить полустывшимъ желе, чтобы все лучше закрѣпло, и застудить до готовности. Рисъ, приготовленный вторымъ способомъ, имѣетъ очень оригинальный и красивый видъ. Желе представляетъ изъ себя прозрачій колпачекъ, наполненный внутри кремомъ. Кромѣ красиваго вида, это сладкое имѣетъ пріятное сочетаніе вкуса. Желе изъ ягодъ см. объѣдъ № 5 — русскій столъ или по оглавленію. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію желе, необходимо примѣнять и здѣсь.

Объѣдъ № 4.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ ошно—крокеты изъ яицъ.
- 2) Кремъ-Аспизи изъ рыбы, раковый соусъ.
- 3) Котлеты зингара.
- 4) Тембаль дюшешъ гляссе.

Для супа ошно.

Мяса подбедерка— $2\frac{1}{2}$ ф.
Кореньевъ всѣхъ— $\frac{5}{8}$ ф.

Хвостовъ воловьихъ или теллячихъ—3 шт.
Курицу—1 шт. для кнели.
Пюре томатовъ— $\frac{1}{8}$ ф.

Картоф. муки или тапіоко —
1 стол. ложку.
Мадеры— $\frac{1}{2}$ стак.
Шампиньоновъ— $\frac{3}{8}$ ф.
Кореньевъ красныхъ по 2 шт.
бѣлыхъ по 1 шт.
Каиенскаго перцу—по вкусу.
Воды холодной для бульона—5 т.

Крокеты изъ яицъ.

Яиць—5—7 шт.
Вешемелю на $\frac{1}{8}$ ф. муки.
Укропу зелени—2 чайной ложки
Соли
Пармезану } по вкусу.
Перцу }
Желтковъ }
Прованскаго масла } для па-
Бѣлаго хлѣба } нировки.
Фритиору для жаренія.

Кремъ Аспази.

Судака— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ бут.
Сливковъ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ ст.
Масла для смазыв. формы.
Каиенскаго перцу } по вкусу.
Соли }
Раковухъ шеекъ—10 шт.
Крутоновъ—10 шт.
Зеленаго горошку— $\frac{1}{2}$ банки.

Супъ ошно (Ночерот).

Правила приготовления. Купить воловьи или телячьи хвосты накануне приготовления и разбѣзавъ по позвонкамъ,

Раковый соусъ.

Муки франц.— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Рыбнаго бульона—2 стак.
Сливковъ— $\frac{1}{2}$ стакана.
Раковаго масла—съ 10 рак.
Желтковъ—2 шт.

Котлеты Зингара.

Котлетъ—5 шт.
Вареной ветчины— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла для жаренія— $\frac{3}{8}$ ф.
Фюме— $\frac{1}{2}$ стакана, бульону—
2 стакана.
Мадеры— $\frac{1}{2}$ стакана.
Пюре томатовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Лимон. соку } по вкусу.
Соли }
Перцу }
Картофелю—10 шт.
Бѣлаго хлѣба—5 ломт.

Тембаль дошесь глассе.

Воды для сиропа—1 бут.
Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.
Ананасовъ—1 мал. или сокъ
изъ 3 апельсинавъ.
Груши—3 шт.
Макаронъ мид.—3—4 шт.
Сливковъ густыхъ—1 стак.
Сахару въ сливки— $\frac{1}{8}$ ф.
Ванили— $\frac{1}{4}$ палочки.

намочить въ холодной водѣ, почаще мѣняя послѣднюю, въ продолженіе сутокъ. На другой день, обланжиривъ ихъ два-три раза, слить кипятокъ и тщательно промыть въ холодной водѣ; затѣмъ сложить ихъ въ ситейникъ и залить холодной водою въ такомъ количествѣ, чтобы они были вполне покрыты (воды по объему должно быть вдвое болѣе хвостовъ), и не закрывая крышкой, поставить вариться до мягкости (т. е. 4—5 час.). Одновременно съ хвостами, но въ другой кастрюлѣ, поставить вариться красный бульонъ (см. стр. 12), оставивъ часть мяса и воды на оттяжку. Когда хвосты будутъ мягкіе, то наваръ отъ нихъ слить въ бульонъ и тогда только въ послѣдній влить мясную оттяжку, въ которую прибавить мелко изрубленные сырые кости курицы и 1 ложку пюре томатовъ. Хвосты, послѣ того, какъ въ нихъ слить наваръ, слѣдуетъ выпрыснуть мадерой, полить брезомъ или бульономъ и накрывъ ситейникъ бумагой, поставить въ духовой шкафъ минутъ на 15—20, пока хвосты не заляссируются, т. е. покроются блестящею пленкой. Когда бульонъ оттянется и будетъ прозрачнымъ, то процѣдить его черезъ мокрую салфетку, дать вскипѣть и влить въ него разведенную мадерой картофельную муку или тапіоко, дать еще разъ вскипѣть, размѣшивая все время лопаточкой, прибавить по вкусу каиенскаго перцу и положить въ супъ глянсированные коренья: сельдерей, петрушку, морковь и рѣпу, сваренные хвосты, припущенные шампиньоны, нарѣзанные кружочками и заранее приготовленную кнель изъ курицы или же нѣмки (клецки).

Супъ ошно, приготовленный указаннымъ способомъ, называется «клеръ», т. е. прозрачный, въ отличие отъ похлебки изъ хвостовъ.

Объясненія и примѣчанія.

Заготовка хвостовъ. За сутки до приготовления супа слѣдуетъ разбѣзавъ хвосты по позвонкамъ, положить въ чашку и намочить въ холодной водѣ, мѣняя какъ можно чаще эту воду. Хвосты необходимо вымачивать для удаленія изъ нихъ крови и слизи, для этой же цѣли ихъ и разбѣзавъ по позвонкамъ. Если хвосты плохо вымочены, наваръ будетъ мутный, а хвосты получатъ темный цвѣтъ. Не рекомендуемъ вымачиваніе хвостовъ въ водѣ съ уксусомъ, какъ это нѣкоторые дѣлаютъ,

потому что отъ укуса кровь свертывается и хвосты въ вареномъ видѣ имѣютъ черный цвѣтъ. Облагиваютъ хвосты для того, чтобы удалить неприятный специфическій запахъ коровьяго пота. Послѣ облагиванія ихъ слѣдуетъ еще одинъ разъ промыть въ холодной водѣ, чтобы смыть покрывающую ихъ плѣну, которая тоже можетъ замутить супъ. Хорошо вымоченные и облагивенные хвосты въ вареномъ видѣ имѣютъ цвѣтъ обыкновеннаго варенаго мяса. Телячьи хвосты нѣжнѣе воловьихъ, поэтому они варятся скорѣе и ихъ можно покупать въ день приготовления рано утромъ.

Варка хвостовъ. Сваренные хвосты должны быть мягкими, но для этого нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы они во все время варки были покрыты жидкостью, иначе неравномерно варятся и на нихъ будетъ насыхать корка. Воловьи хвосты варятся 4—5 час., а телячьи 2—3 часа. Во время варки хвостовъ посуду не слѣдуетъ закрывать крышкой, такъ какъ тогда отваръ будетъ пахнуть клеємъ. Во время варки не слѣдуетъ доливать водой, тогда отваръ будетъ жидкой.

Наваръ отъ хвостовъ слѣдуетъ соединять съ краснымъ бульономъ раньше оттяжки, иначе онъ можетъ замутить бульонъ.

Красный бульонъ. Для темнаго, прозрачнаго супа ошно варится красный бульонъ; для получения требуемой клейкости его нужно варить 3—4 часа. Воды для краснаго бульона можно влить нѣсколько меньше обыкновенной пропорціи (тарелки на 3), такъ какъ въ этотъ супъ прибавляется наваръ отъ хвостовъ (2½ тар.) и мясная оттяжка, которая тоже содержитъ въ себѣ жидкость. Все это нужно принимать во вниманіе, иначе супъ получится жидкій.

Въ красный бульонъ по желанію можно прибавлять различныя душистыя травы: корвель, эстрагонъ, тиміанъ, майоранъ, базилика и проч. Травами этими посыпаютъ мясо передъ припусканіемъ.

Оттяжка. Супъ ошно готовится всегда съ оттяжкой, потому что долженъ быть прозрачнымъ: къ ней прибавляется пюре томатовъ, чтобы придать супу красноватый цвѣтъ и лучшій вкусъ и сырыя кости курицы, если мякоть послѣдней идетъ на кнель. Въ виду того, что наваръ отъ хвостовъ всегда бываетъ мутный, его нужно соединить съ бульономъ до оттяжки.

Картофельная мука. Кромѣ прозрачности, супъ ошно долженъ имѣть и нѣкоторую густоту; такъ какъ отъ обыкновенной заправки пассеровкой онъ утратилъ бы свою прозрачность, то густота придется разведенной картофельной мукой или тапіоко. Послѣднее на вкусъ нѣжнѣе картофельной муки и поэтому не сообщаетъ супу мучного привкуса. Тапіоко слѣдуетъ развести мадерой, влить въ консоме, когда онъ кипитъ ключемъ, и все время помѣшивать деревянной лопаточкой для того, чтобы тапіоко или картофельная мука вполне соединилась съ супомъ, иначе она оседетъ на дно кастрюли или сварится въ комки и супъ придется процѣживать.

Коренья, которые идутъ на гарниръ къ супу ошно, слѣдуетъ вынуть на круглую выемку или просто отточить ножомъ. Облагиваніе и глянзированіе кореньевъ см. объѣд № 1 русской кухни—ростбифъ.

Кнель изъ курицы. Изъ мякоти курицы готовится кнель на гарниръ (см. объѣд № 1 французской кухни), а кости курицы идутъ на оттяжку для приданія супу болѣе нѣжнаго вкуса.

Примѣчаніе о похлебкѣ изъ хвостовъ. Въ русской кухнѣ принято готовить изъ хвостовъ не прозрачный супъ, а похлебку. Въ этомъ случаѣ также слѣдуетъ вымочить и облагивить хвосты какъ указано выше, а послѣ того положить ихъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ мясомъ 2-го с. (считая по ¼ ф. на персону) и сварить бѣлый бульонъ, который заправить пассеровкой и сметаной, положить на гарниръ тушеные коренья, картофель и отваренную перловую крупу и все прокипятить (см. по оглавл. похлебку изъ курицы).

Крокеты изъ яицъ.

Правила приготовления. Сварить яйца вкрутую, потомъ дать остыть въ холодной водѣ, очистить и нашинковать потоньше. Затѣмъ приготовить густой бешемель, прибавить соли, немного тертаго пармезану и заправить имъ яйца. Смазать какую-нибудь тарелку масломъ, размазать по ней не очень толстымъ пластомъ заправленные бешемелью яйца, вынести на холодъ и застудить. Когда масса застынетъ, нарезать ее длин-

ными полосками (длиною около пальца) и каждую изъ нихъ запанировать сначала въ мукѣ, потомъ въ желткахъ, разбавленныхъ ирванскимъ масломъ, и, наконецъ, въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, придавъ каждому крокету форму продолговатаго пирожка, шарика или груши. Запанированные крокеты зажарить въ отколерованномъ фритюрѣ до румянаго колера, вынуть изъ фритюра шумовкой на сито, покрытое бумагой, и отсушить немного. Подаются крокеты горячими на салфеткѣ, положенной на тарелку или на блюдо.

Объясненія и примѣчанія.

Варка яицъ. Яйца вкрутую всегда лучше ставить вариться въ холодной водѣ, потому что они не лопаются, какъ отъ горячей воды.

Остуживаніе въ холодной водѣ. Послѣ варки яйца остуживаются въ холодной водѣ для того, чтобы лучше очищались отъ скорлупы.

Бешмель. Яйца, приготовляемыя для крокетовъ, необходимо заправлять бешмелемъ, потому что, будучи сами по себѣ сухими, не клейкими, они совершенно не имѣютъ связи.

Остуживаніе. Крокеты удобнѣе раздѣлывать изъ холодной массы, чѣмъ изъ горячей, а потому ее нужно хорошенъко остудить, разложивъ ровнымъ пластомъ по тарелкѣ.

Примѣчаніе о подачѣ. Крокеты изъ яицъ можно подавать и самостоятельнымъ блюдомъ къ завтраку, тогда къ нимъ подается какой-нибудь гарниръ и темные пикантные соусы.

Кремъ Аспазі.

Правила приготовленія. Снятые съ костей и кожи филеи судака мелко изрубить или пропустить черезъ мясорубку; потомъ положить въ ситку и, прибавивъ холодныхъ обыкновенныхъ сливокъ, тщательно истолочь. Затѣмъ, протеревъ эту массу черезъ сито, сложить въ кастрюлю, прибавить соли и казенскаго перцу, поставить на ледъ и взбивать лопаточкой, прибавляя при этомъ понемногу густыхъ сливокъ, половину всей порціи. Когда масса поднимется, сдѣлается пышною,

взбить остальные густыя сливки, какъ для крема, прибавить и ихъ туда же и раздѣлывать все это осторожно, мѣшая сверху внизъ. Смазавъ форму, «рамку» или каменную для пуддинговъ, съ отверстиемъ въ серединѣ, несоленнымъ масломъ, выложить изъ нее часть крема, чтобы форма была наполнена имъ до трехъ четвертей вышины, остальной кремъ положить въ порціонныя формочки. Наливъ въ кастрюлю или глубокой сотейникъ кипятку, поставить въ него форму съ кремомъ, подложивъ подъ дно ее листъ сахарной бумаги, а наверхъ, подъ крышку, листъ восковой бумаги и такимъ образомъ сварить на пару, какъ яичницу руаяль, сначала на плитѣ, а потомъ поставить въ духовой шкафъ на пару и снять крышку, прикрывъ только восковой бумагой. Когда кремъ будетъ готовъ, т. е. поднимется и затвердѣетъ сверху и отстанетъ отъ краевъ формы, то выложить его на круглое блюдо; въ середину, т. е. въ отверстие формы, положить зеленый горошекъ, заправленный масломъ, а кругомъ поставить порціонныя формочки (стаканчики). Между порціонными формочками крема положить шейки вареныхъ раковъ и кругоны изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанные въ видѣ гребешковъ, звѣздочекъ, треугольниковъ и т. д. и поджаренные на отколерованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта. Передъ подачей на столъ облить кремъ густымъ раковымъ соусомъ, часть котораго подать отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Кремъ Аспазі можно готовить не только изъ судака, но изъ всякой другой нежесткой рыбы, какъ-то: лососины, форели, сига и т. п. Лучше брать клейкую рыбу, чтобы кремъ имѣлъ въ себѣ связь (судакъ). Костлявая и жирная рыба не годится для этого блюда.

Сливки обыкновенныя. Обыкновенныя сливки прибавляются къ измельченному мясу рыбы для того, чтобы его легче было толочь и протирать. Не слѣдуетъ однако прибавлять при толченіи много обыкновенныхъ сливокъ, потому что онѣ разжижаютъ сливочкомъ массу, отчего потомъ готовый кремъ можетъ развалиться.

Форма. Кремъ долженъ вариться въ толстой формѣ (каменной или металлической), потому что необходимо равномерное пропариваніе. Въ тонкой же формѣ края сварятся, а середина будетъ еще сырой. Поэтому, для равномернаго и одновременнаго пропариванія крема, форма должна имѣть въ срединѣ отверстие, которое во время пропариванія заполняется горячей водой. Форма наполняется кремомъ только до $\frac{3}{4}$ вышины ея въ виду того, что во время варки онъ еще поднимается и наполняетъ всю форму.

Варка. Кремъ не долженъ кипѣть, иначе онъ станетъ жидкимъ и потеряетъ форму. Равнымъ образомъ и кипятокъ, въ который опускаютъ форму съ кремомъ, не долженъ сильно кипѣть, чтобы брызги его не попали въ кремъ, отъ которыхъ онъ станетъ жидкимъ и отскочитъ водой.

Бумага. Для того, чтобы дно формы не слишкомъ нагрѣвалось, отчего кремъ тоже можетъ испортиться, подъ форму подкладывается листъ сахарной бумаги. Восковая бумага кладется подъ крышку, чтобы предохранить кремъ отъ образовавшихся изъ пара капель воды, которыя могутъ на него стекать съ крышки.

Готовность. Готовность крема узнается по тому, что онъ нѣсколько закрѣпнеть сверху и края его отстаютъ отъ формы. Если кремъ долго не проваривается въ срединѣ, а края уже готовы, то его можно поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, не закрывая крышкой, но непременно «на пару», чтобы не закипѣлъ.

Крутоны. Крутоны, подаваемые къ крему Аспази, нарѣзаются различными фигурками для приданія блюду болѣе изящнаго вида. Они должны быть болѣе легкаго золотистаго цвѣта, а не темными. Булку для крутоновъ лучше брать черствую, потому что мягкую булку неудобно рѣзать. Корку нужно всю срѣзать прочь. Форму крутонамъ можно придать отъ руки или вынуть на рубчатую вилку.

Примѣчаніе о густыхъ сливкахъ. Въ виду того, что кремъ Аспази на вкусъ долженъ быть нѣжнѣе кнели, то половина всего количества густыхъ сливокъ кладется въ взбитомъ видѣ. Всѣ объясненія и примѣчанія, относящіяся къ приготовленію кнели, необходимо примѣнять и для крема Аспази. Если

для крема Аспази взята мороженая рыба, то густыхъ сливокъ прибавляется меньше, такъ какъ мороженое мясо менѣе клейкое, чѣмъ парное.

Примѣчаніе о суфле изъ рыбы. Если хотятъ сдѣлать не кремъ, а суфле изъ рыбы, то вмѣсто взбитыхъ сливокъ въ кнелевую массу прибавляютъ взбитые бѣлки. Въ суфле изъ рыбы или изъ птицы во время толченія прибавляются сырые желтки и сливочное масло кускомъ. Если суфле дѣлается на 5 персонъ, то берется $1\frac{1}{2}$ ф. мякоти рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 шт. яицъ и $\frac{1}{2}$ стакана обыкновенныхъ сливокъ. Во всемъ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ съ кремомъ. Точно такъ же можно дѣлать кремъ Аспази и суфле изъ курицы, дичи, телятины и друг. не жирнаго мяса.

Примѣчаніе. Всѣ объясненія, касающіяся кнели, относятся и къ крему Аспази. Кнель см. по оглавл.

Раковый соусъ.

Правила приготовленія. Горячую бѣлую пассеровку развести кипящимъ рыбнымъ бульономъ, прибавить обыкновенныя сливки и всѣ истолченныя скорлупки, оставшія послѣ приготовленія раковаго масла. Высадить соусъ до густоты сметаны, процѣдить его черезъ кисею или рѣдкую салфетку. Въ отдѣльную кастрюлю отбить сырые желтки, прибавить къ нимъ готовое раковое масло (способъ приготовленія раковаго масла см. общую статью о соусахъ—стр. 108) и этимъ лезеюномъ заправить процѣженный соусъ, точно такимъ же образомъ, какъ и обыкновеннымъ лезеюномъ изъ желтковъ и сливочнаго масла, т. е. влить соусъ въ лезею. Передъ подачей прибавить въ соусъ по вкусу лимоннаго соку, кайенскаго перцу и опустить въ него очищенныя шейки отъ вареныхъ раковъ. Этотъ соусъ подается къ рыбнымъ блюдамъ.

Объясненія и примѣчанія.

Раковыя скорлупки. Скорлупки, оставшія послѣ приготовленія раковаго масла, кладутся въ соусъ во время высадки для приданія ему болѣе сильнаго раковаго вкуса.

Бульонъ. Для ракового соуса нужно брать легкій бульонъ, потому что крѣпкій перебьетъ вкусъ раковъ.

Раковое масло. Раковое масло соединяется съ желтками для того, чтобы не отдѣлялось отъ соуса и не всплывало наверхъ.

Котлеты зингара.

Правила приготовления. Зачистивъ и приготовивъ телячьи котлеты, отколоровать на мѣдномъ сотейникѣ столовое или сливочное масло, положить на него котлеты, предварительно посыпавъ ихъ солью, перцемъ и мукой съ обѣихъ сторонъ, и жарить на легкомъ огнѣ почти до полной готовности. Затѣмъ переложить ихъ въ глубокой сотейникъ, каждую котлету накрыть ломтикомъ вареной ветчины, придавъ ему форму, одинаковую съ котлетой, закрыть крышкой и отставить на край плиты. На плафонѣ или на чугунной сковородѣ, на которой жарились котлеты, поджарить обрѣзки ветчины, предварительно ихъ порубивъ мелко, прибавить къ нимъ пюре томатовъ-консервовъ и снова прожарить; прибавить фюме, бульону, мадеры и дать образовавшемуся соусу высадиться до густоты сметаны. (Если фюме недостаточно крѣпко, прибавить въ соусъ немного холодной пассеровки). Процѣдивъ соусъ черезъ сито, прибавить къ нему по вкусу кайенскаго перцу, лимоннаго соку, залить этимъ соусомъ котлеты и оставить ихъ на краю плиты, на пару, минутъ 20, чтобы пропитались соусомъ. Приготовивъ точеный или вынутый на круглую выемку картофель, поджарить во фри-тюрѣ; приготовить также крутоны изъ бѣлаго хлѣба, такой же формы и величины, какъ и котлеты, и поджарить ихъ на отколорованномъ маслѣ до золотистаго цвѣта. Когда все будетъ готово, то уложить на блюдо въ такомъ порядкѣ: сначала кладутъ крутонъ, на него телячью котлету, а потомъ ломтикъ ветчины и снова крутонъ, котлета, ветчина и т. д. На гарниръ къ котлетамъ кладется картофель пайль. Поливъ котлеты немного соусомъ, подавать остальной соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Котлеты зингара готовятся и нѣсколькими инымъ способомъ, а именно: половина всѣхъ котлетъ панируется въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, затѣмъ въ распущенномъ маслѣ и вторично въ тертомъ хлѣбѣ и жарится на рошпорѣ за

15 минутъ до подачи. Другая же половина котлетъ панируется въ яйцахъ и рубленыхъ трюфеляхъ и тоже за 15 минутъ до подачи жарится на отколорованномъ маслѣ на мѣдномъ плафонѣ на плитѣ. Когда тѣ и другія котлеты готовы, то укладываются на блюдо вперемежку, т. е. чтобы котлета, запанированная въ бѣломъ хлѣбѣ, приходилась между котлетами, запанированными въ трюфеляхъ. Гарнируется блюдо эскалопами изъ сладкаго мяса съ трюфелями и шампиньонами.

Объясненія и примѣчанія.

Отбиваніе. Зачистка и отбиваніе котлетъ производится такъ же, какъ и для антрекота (см. объѣдъ № 12 русской столы).

Время. Для приготовления котлетъ зингара совершенно достаточно 30—40 минутъ времени, поэтому не слѣдуетъ жарить ихъ задолго по подачи къ столу, иначе онѣ сохнутъ и теряютъ свой вкусъ.

Ветчина. Ломтики ветчины не надо поджаривать, отъ этого они высыхаютъ, обрѣзки же ветчины нужно хорошенько прожарить для усиленія пикантности соуса.

Укладываніе на блюдо. При укладываніи котлетъ на блюдо нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы кости котлетъ приходились не къ краю, а къ срединѣ блюда. Отъ этого блюдо выглядит красивѣе и удобнѣе брать котлету на тарелку. Кости котлетъ не мѣшаютъ обернуть въ бумажныя папильотки, которые украшаютъ блюдо.

Тембаль дюшесъ глянсе.

Правила приготовления. Залить сахаръ водой и сварить легкій сиропъ (дать вскипеть одинъ разъ). Когда сиропъ будетъ готовъ, то составить его на столъ, прибавить ананасный сокъ, выжатый изъ свѣжаго ананаса, или ломтики свѣжихъ ананасовъ, тогда вскипятить подъ крышкой и когда ананасъ будетъ мягкій, остудить въ закрытой посудѣ. Затѣмъ процѣдить черезъ сито въ мороженицу и заморозить до полной готовности. Когда мороженое будетъ достаточно крѣпко, то вынуть лопатку изъ формы, если таковая имѣется, и разровнявъ мороженое по стѣнѣ

камь формы, положить въ средину сливочное марфе въ перекладку съ кусочками варенаго ананаса и миндальными макаронами, наръзанными кубиками. Положивъ въ средину марфе, сверху опять покрыть мороженымъ; форму закрыть плотно крышкою и засыпать льдомъ съ солью, какъ марфе (см. объѣдъ № 1 французской кухни). Черезъ два часа по прошествіи этого времени вынуть мороженое изъ формы и убрать его сверху ломтиками свѣжихъ ананасовъ, или ананасными цукатами.

Объясненія и примѣчанія.

Апельсинное мороженое. Если ананасы очень дороги, то можно готовитьъ точно такимъ же способомъ апельсинное мороженое, которое имѣетъ красивый оранжевый цвѣтъ. Зимой можно брать консервы (компотъ) ананаса и изъ сока его приготовить мороженое, а самыя ананасы наръзать кубиками и смѣшать съ марфе.

Марфе. Для сливочнаго марфе нужно взбить густыя сливки и прибавить въ нихъ сахаръ, истолченный съ ванилью, и послѣ этого марфе положить въ средину формы, внутри мороженаго.

Груши. Конечно, лучше всего брать дюшесъ, но для экономіи можно брать и обыкновенный сортъ. Прежде всего груши нужно очистить отъ кожицы, натереть лимоннымъ сокомъ, наръзать дольками, какъ апельсины, и отварить ихъ въ легкомъ сиропѣ до прозрачности, какъ для компота (на 1 стаканъ воды 1 стол. ложка сахару).

Миндальныя макароны. Миндальныя макароны можно купить въ кондитерской или же приготовить дома (см. отдѣлъ печеній по оглавленію).

Тембаль изъ другихъ фруктовъ. Точно такъ же можно приготовить абрикосовый, земляничный тембаль и друг.

Фруктовый или ягодный сокъ предварительно измѣрить стаканомъ и тогда только поставить вариться сиропъ изъ сахара и воды. Если сокъ сладкій, то его берется $\frac{2}{3}$, а воды $\frac{1}{3}$; если кислый—то пополамъ. Зимой можно брать клюкву. На сиропъ для мороженаго можно брать отваръ отъ грушъ и прибавить въ него немного лимоннаго соку.

Объѣдъ № 5.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ зеленого горошка. Пирожки.
- 2) Цыплята маренго.
- 3) Спаржа, соусъ голландскій.
- 4) Заварной муссъ.

Для супа.

Всѣ продукты для блага бульона.

Зеленаго горошку— $1\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго, а консервовъ—1 банку.
Салатъ-латукъ—1 кочанъ.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго.
Муки франц. $\frac{1}{8}$ ф.
Сливкокъ— $\frac{1}{2}$ бут. } для льезона.
Желтковъ—2 шт.
Зеленаго луку—3 стебелька.
Шпинатной эссенціи—изъ 1 ф. шпината.

Цыплята Маренго.

Цыплятъ—3 шт.
Шампильоновъ $\frac{1}{2}$ ф.
Луку—1 шт.
Прованскаго масла—для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
Муки для панировки.
Желтковъ—5 шт. для крутоновъ.
Пюре томатовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Фюме— $\frac{1}{2}$ стакана.
Бульону—2 стакана.

Трюфель—5 шт.

Соли } по вкусу.
Перцу }

Бѣлаго хлѣба 2 шт. по 3 коп.

Гребенковъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Спаржа. Соусъ голландскій.

Спаржи соусной— $2\frac{1}{2}$ ф.
Соли—по вкусу.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.
Желтковъ—4—5 шт.
Воды $\frac{1}{2}$ стакана.
Перцу горошками—1 ч. ложку.
Уксусу столоваго— $\frac{1}{2}$ стакана.
Лимоннаго соку
Кайенскаго перцу } по вкусу.
Соли }

Заварной муссъ.

Малиноваго пюре— $\frac{1}{2}$ ф.
(Консервовъ или пюре изъ свѣжихъ ягодъ, приготовленнаго съ сахаромъ).
Яиць—5 шт.
Сливкокъ густыхъ— $\frac{1}{4}$ бут.
(Желатину 5 лист., если муссъ застуженный).

Супъ-юре изъ зеленого горошка.

Правила приготовления. Приготовить бѣлый бульонъ, какъ и для всѣхъ суповъ-юре. Свѣжій зеленый горошекъ промыть въ холодной водѣ и сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ пучкомъ салата-латукъ и зеленого лука, связанныхъ вмѣстѣ (зеленый лукъ можно замѣнить пореемъ); положить немного сливочнаго масла, кусочекъ сахару, налить немного воды или бульону, чтобы дно не было сухое и, не покрывая крышкой, чтобы горошекъ не потерялъ своего цвѣта, поставить на сильный огонь. Во время варки горошекъ слѣдуетъ мѣшать ложечкой. Когда онъ станетъ мягкимъ, прибавить пассеровки изъ французской муки и снова проварить его. Количество добавленной муки должно быть меньше, нежели для пассеровки на супа-юре изъ овощей, такъ какъ горошекъ самъ по себѣ мучнистъ. Затѣмъ вынуть латукъ и лукъ, отжать ихъ сокъ въ горошекъ и быстро, пока онъ горячій, протереть черезъ сито.

Въ остальномъ приготовленіе супа-юре изъ горошка ничѣмъ не отличается отъ приготовленія пюре изъ другихъ овощей, т. е. приготовленное пюре разводятъ бульономъ, даютъ нѣсколько разъ вскипятъ и заправляютъ лезономъ. Передъ подачей къ столу опускаютъ въ супъ на гарниръ отдѣльно отваренный зеленый горошекъ и шинатую эссенцію. Для гарнира зеленый горошекъ нужно отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, откинуть на сито и обдать холодной водой, чтобы горошекъ сохранилъ свой зеленый цвѣтъ.

Объясненія и примѣчанія.

Куриный бульонъ. Супъ-юре можно готовить въ куриномъ бульонѣ въ томъ случаѣ, когда на гарниръ въ него кладутъ кнель изъ курицы, тогда сырую мякоть курицы бертуть на кнель, а изъ костей варятъ легкій бульонъ.

Корсервы-горошекъ. Зимой, когда нѣтъ свѣжаго горошка, можно брать консервы, т. е. вареный горошекъ. Послѣдній, вынуть изъ банки и обдавъ кипяткомъ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ букетомъ зелени (салатъ латукъ и проч.), положить кусочекъ масла и припустить, какъ и свѣжій горошекъ, чтобы

освѣжить его вкусъ. Если супъ готовится изъ консервовъ горошка, то, соединивъ пюре съ бульономъ, супъ не слѣдуетъ кипятить, отчего онъ становится не гладкимъ. Вмѣсто консервовъ можно брать сушеный горошекъ (на 5 челов. $\frac{1}{2}$ ф.), который слѣдуетъ предварительно намочить на нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, а послѣ сварить въ этой же водѣ, какъ варятъ всѣ сушеные овощи и фрукты.

Шинатная эссенція прибавляется въ супъ для придачя ему красиваго зеленого цвѣта (приготовленіе эссенціи см. по оглавленію).

Пулярды или цыплята Маренго.

Правила приготовления. Опаливъ и выотрошивъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ, если цыплята мелкіе; или на четыре части, если крупныя. Посыпать каждый кусокъ солью, перцемъ и, отколоровавъ на горячемъ мѣдномъ сотейникѣ прованское масло, запассеровать на немъ шинкованный испанскій лукъ или шариотъ. Когда послѣдній начнетъ желтѣть, то снять его прочь, чтобы не сгорѣлъ, положить куски цыплятъ и обжарить ихъ до золотистаго колера, не дожаривая до полной готовности. Затѣмъ мереложивъ обжаренные куски вмѣстѣ съ лукомъ въ глубокой сотейникъ, прибавить къ нимъ припущенные въ своемъ соку шампиньоны и залить соусомъ томатъ, приготовленнымъ въ той посудѣ, гдѣ жарились цыплята. Закрывъ сотейникъ крышкой, поставить на край плиты, поливая почаще соусомъ. Минуть черезъ 20 переложить все на глубокое блюдо, облить соусомъ, обложить кругомъ крутонами съ желтками, можно положить также цѣльные или наръзанные трюфели. Прибавляютъ также пѣтушья гребешки, сваренные въ брезѣ и наръзанные бланкетами. Вмѣсто цыплятъ можно брать французскую пулярду, которая разрѣзается на 12 частей.

Желтки въ крутонахъ.

Срѣзавъ корку съ блага хлѣба, наръзать его толстыми ломтиками и вынуть на круглую выемку, какъ для филе миньонъ, но только меньшей величины и въ формѣ стаканчиковъ; въ каждомъ крутонѣ вырѣзывать въ срединѣ углубленіе; каждый

крутонъ обмакнуть въ расплавленное масло и выпустить въ углубленіе сырой желтокъ, посолить его, посыпать перцемъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда крутонъ заколеуется, а желтокъ затвердѣетъ, то готово.

Объясненія и примѣчанія.

Названіе блюда. Цыплята Маренго впервые были приготовлены поваромъ Наполеона въ бытность императора подъ Маренго (1800 г.) О происхожденіи этого блюда разсказывается слѣдующій анекдотъ. Возвратясь домой, императоръ потребовалъ себѣ немедленно завтракъ, и такъ какъ у повара не было подъ рукой никакой провизии, кромѣ наканунѣ зажареннаго цыпленка, то, чтобы устранить прѣлбый вкусъ, который всегда замѣчается въ подогрѣтомъ мясѣ, поваръ поджарилъ цыпленка на прованскомъ маслѣ и для приданія ему нѣкоторой пикантности затушилъ его вмѣстѣ съ поджареннымъ лукомъ и грибами въ остромъ соусѣ, а на гарниръ положилъ все, что имѣлось въ запасѣ: трюфели, шампиньоны, а чтобы нѣсколько разнообразить видъ блюда, подаль яичницу въ крутонахъ.

Вчерашніе цыплята. Изъ вышеизложеннаго видно, что оставшіеся жареные или вареные цыплята можно приготовить а-ля Маренго. Въ этомъ случаѣ ихъ, конечно, не нужно раньше заготавливать, а за 1/2 час. до подачи обжарить на прованскомъ маслѣ и затушить вмѣстѣ съ спассерованными лукомъ, бѣлыми грибами и соусомъ томатъ, причѣмъ тушить болѣе короткое время, такъ какъ они уже были изжарены раньше.

Мука. Цыплята можно слегка посыпать мукой для того, чтобы они при жареніи лучше зарумянились.

Прованское масло употребляется для уничтоженія особаго привкуса, который всегда замѣчается въ разогрѣтомъ мясѣ и для приданія болѣе красиваго колера.

Прибавка столоваго масла. При жареніи цыплятъ къ прованскому маслу можно прибавить сливочное или столовое масло, особенно въ томъ случаѣ, если не любятъ вкуса прованскаго масла.

Лукъ и грибы. Лукъ и грибы предварительно пассеруются, такъ какъ только въ такомъ видѣ они придаютъ хорошій вкусъ.

Шампиньоны можно брать свѣжіе или консервы.

Курица. Вмѣсто цыплятъ можно брать куру-молодку, но передъ жареньемъ ее необходимо затянуть въ кипяткѣ, чтобы легче нарѣзать на части и чтобы при жареніи куски не съезжались. Послѣ потрошенія курицу нужно заправить, потомъ затянуть и тогда уже нарѣзать на куски. (Затягиваніе птицы см. стр. 62).

С п а р ж а.

Для антреме берется толстая, такъ называемая соусная спаржа, которая послѣ чистки (спаржа см. общую статью о зелени) связывается въ пучки по 4—6 головокъ вмѣстѣ. Затѣмъ спаржа кладется въ просторную кастрюлю, заливается соленымъ кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы была покрыта имъ, и отваривается до мягкости. Вынувъ изъ отвара шумовкой на сито, снимаютъ нитки, обсушиваютъ немного и подаютъ спаржу, завернувъ въ горячую салфетку, а соуса, какъ-то: голландскій, сабайонъ и проч., подаютъ отдѣльно.

Консервы спаржи. Вынувъ спаржу изъ банки, только разогрѣваютъ ее на пару, въ собственномъ отварѣ, но не кипятить. Если спаржу подаютъ съ сабайономъ, то ее отвариваютъ не въ соленой, а въ сладковатой водѣ (въ кипяткѣ кладутъ немного сахара).

Соусъ голландскій.

Правила приготовления. Расколотъ на части русскій перецъ, залить его полустаканомъ обыкновеннаго столоваго уксусу и высадить «на нѣтъ» подъ крышкой. Когда уксусъ высадится, то налить туда же въ кастрюлю холодной воды, положить сырые желтки, сливочное масло, наломавъ его кусочками, и проварить на пару, все время мѣшая въ одну сторону, чтобы сдѣлался совершенно густымъ (густота хороней сметаны); тогда процѣдить его черезъ салфетку, прибавить по вкусу соли, каменскаго перцу, лимоннаго соку. Этотъ соусъ подается къ различной зелени, какъ-то: къ артишокамъ и спаржѣ, а также къ отварной рыбѣ и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Холодная вода. Холодная вода прибавляется въ соусъ для того, чтобы масло лучше соединилось съ желтками и не отдѣлялось отъ нихъ и чтобы желтки, положенные въ кастрюлю, не заварились сразу отъ прикосновенія къ горячему дну.

Провариваніе. Въ виду того, что голландскій соусъ готовится совершенно безъ муки, его нужно проваривать очень осторожно на медленномъ огнѣ и при томъ на пару, иначе желтки сразу заварятся и свернутся, а масло отскокитъ (отдѣлится) отъ нихъ, и соусъ сдѣлается жидкимъ и негладкимъ.

Уксусъ и перецъ. Для спаржи голландскій соусъ можно готовить безъ перца и уксуса, а прямо въ кастрюлю положить желтки, налить холодной воды, прибавить сливочное масло и дальше поступать, какъ указано выше. Этотъ соусъ будетъ менѣе пикантный, чѣмъ приготовленный съ уксусомъ и перцемъ. Но для спаржи лучше подавать пѣжный соусъ — но, конечно, это дѣло вкуса.

Поправки. Если соусъ голландскій свернется и станетъ жидкимъ, то его можно исправить такимъ образомъ: застудить соусъ на холоду, нужно налить въ другую кастрюлю 1—2 стол. ложки холодной воды и въ нее вводить понемногу испорченный соусъ, размѣшивая его въ одну сторону лопаточкой; потомъ вновь проварить на пару, соусъ исправится и опять получится надлежащій видъ. Если соусъ очень испорченъ и не поддается такой поправкѣ, то нужно приготовить немного пассеровки, развести ее бульономъ и прокипятить; когда загустѣетъ, то смѣшать съ соусомъ и проварить на пару (для пассеровки взять 1 стол. ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла и $\frac{1}{2}$ стак. бульону). Можно исправить соусъ при посредствѣ бешемеля, въ который прибавлять понемногу испорченный соусъ и послѣ проварить; бешемель достаточно приготовить на 1 ложку муки.

Заварной муссъ.

Правила приготовленія. Проварить въ кастрюлѣ на плитѣ какое-либо пюре-консервы (сладкое) или пюре изъ свѣ-

жихъ ягодъ, смѣшанное съ сахаромъ. Отдѣлить въ другую просторную кастрюлю желтки и взбивая вѣничкомъ, какъ сабайонъ, вливать въ нихъ понемногу горячее пюре. Когда масса поднимется и обратится въ пѣну, то заварить этой массой взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, вливая взбитую массу въ бѣлки и продолжая въ это время взбивать вѣничкомъ. Затѣмъ охладить всю массу и прибавить къ ней густыя взбитыя сливки, размѣшивать все осторожно сверху внизъ, выложить въ парфейный колпакъ или тумбу для мороженого и заморозить, какъ парфе, во льду съ солью.

Примѣчаніе. Для мусса можно брать различныя пюре, какъ-то: малиновое, земляничное, абрикосовое, яблочное, изъ чернослива и проч. Въместо пюре можно брать ягодный или фруктовый сиропъ, или сокъ изъ ягодъ, изъ которыхъ нельзя приготовить пюре, какъ-то: красную и черную смородину, вишни и проч. Въ этомъ случаѣ обыкновенно очищенные сырыя ягоды раздавливаютъ ложкой или толкутъ въ каменной ступкѣ, потомъ процеживаютъ сокъ, прибавляютъ въ него сахаръ, считая на каждый стаканъ соку полъ-стакана сахару, и кипятятъ его, чтобы получился клейкій сиропъ, который потомъ взбиваютъ съ желтками, и дальше поступаютъ во всемъ, какъ указано выше. Этотъ муссъ можно сдѣлать и незамороженнымъ, а застуженнымъ: тогда послѣ прибавки густыхъ сливокъ нужно прибавить желатинъ, какъ для крема (на эту порцію 5—6 листовъ), и застудить, какъ кремъ.

Обѣдъ № 6.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ спаржи. Пирожки буше.
- 2) Сняжки или судачки а-ля кольберъ.
- 3) Котлеты марешаль, пюре каштановое.
- 4) Желе московить.

Супъ-пюре изъ спаржи.

Телячьей голяшки или подбе- Курицу—1 шт.
дерка— $1\frac{1}{2}$ ф. Спаржи— $1\frac{1}{2}$ ф. суповой.

Сливочного масла—⁹/₈ ф.

Французской муки или
готовый шлемъ 3 ст.
ложки } —¹/₄ ф. для пас.
Желтковъ—2 шт. } для ль-
Сливковъ—¹/₂ бут. } зона.
Воды—8 тарелокъ.
Сливковъ густ. ¹/₄ б.

Буше.

Муки французской—¹/₂ ф.
Масла—¹/₂ ф.
Воды—¹/₂ стакана.

Для фарша.

Телятины мякоти—³/₄ ф.
Ветчины—¹/₄ ф.
Шампиньоновъ—¹/₄ ф.
Трюфелей—2 шт.
Соусу—¹/₂ стак. (сюпремъ).

Судачки кольберъ.

Сижковъ или судачковъ пор-
ционныхъ—5 шт.
Яиць } для панировки.
Сухарей }
Соли }
Перцу } для посышки.
Муки }
Лимонъ—1 шт.
Фритюра для жаренія.

Масло а-ля метръ д'отель.

Масла сливочнаго—⁹/₈ ф.
Лимонъ—1 шт.
Зелени петрушки—1 стол. лож.

Котлеты марешаль.

Рябчиковъ—5 шт.
Фаршу кнелеваго—10 стол. лож.
Масла для жаренія—¹/₄ ф.
Трюфелей—¹/₈ ф.
Яиць } для панировки.
Сухарей }
Соли, перцу—по вкусу.
Ординарныхъ сливковъ—¹/₄ ста-
кана, густыхъ—¹/₂ стакана.

Пюре изъ каштановъ.

Каштановъ—¹/₂ ф.
Масла—¹/₄ ф.
Сливковъ—¹/₂ бут.

Соусъ демиглясъ.

Бульону изъ дичи—³/₄ стак.
Фюме—¹/₄ стакана.
Мадеры—¹/₂ стакана.
Муки картофельной—1 ч. лож.
Масла сливочнаго—¹/₈ стак.
Трюфелей—¹/₈ ф.
Лимоннаго соку } по вкусу.
Кайенскаго перцу }

Желе московить.

Сахару рафинаду—⁹/₄ ф.
Воды—²/₄ стак.
Апельсиновъ—4—5 шт.
Лимоновъ—2 шт.
Желатину—6 листовъ.
Кошенили для цвѣта.

Супъ-пюре изъ спаржи.

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый бульонъ изъ телячьей голяшки и сырыхъ костей курицы, изъ мякоти которой приготовить кнель. Отрѣзать головки суповой спаржи, которая пойдутъ на гарниръ, очистить остальную, нарѣзать небольшими кусочками и загущить въ собственномъ соку до мягкости, прибавить горячую пассеровку или шлемъ, влить немного бульону, прокипятить хорошенько, потомъ протереть черезъ сито; волокна спаржи, оставшіяся на ситѣ, опустить въ бульонъ и поварить немного. Затѣмъ процедить готовый бульонъ черезъ сито или салфетку, соединить его съ приготовленнымъ пюре изъ спаржи и прокипятить нѣсколько разъ, послѣ чего поставить на паръ и заправить льезономъ. Головки спаржи для гарнира отвариваются отдѣльно въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и опускаются въ супъ передъ подачей.

Послѣ заправки супа льезономъ въ него опускаются головки спаржи и кнель изъ курицы (смотри объѣд № 1 настоящаго отд.).

Объясненія и примѣчанія.

Мясной или куриный бульонъ. Супъ-пюре изъ спаржи можно готовить на говьяжьемъ или куриномъ бульонѣ, съ нѣкоторымъ прибавленіемъ для клейкости телячьей голяшки (на пять персонъ курицу, считая тутъ же и кнель, и ¹/₂ ф. телячьей голяшки). Куриный бульонъ придаетъ супу-пюре изъ спаржи весьма нѣжный вкусъ.

Вегетарианскій супъ. Этотъ супъ можно приготовить безъ всякаго бульона на водѣ. Если спаржа молодая и сочная, то такой супъ получается очень вкусный; онъ имѣетъ чистый вкусъ спаржи безъ привкуса мясного напара. Приготовленное пюре изъ спаржи разводится кипяткомъ и дальше поступаютъ какъ указано выше.

Спаржа. Спаржа для супа-пюре берется дешевая, такъ называемая «суповая», потому что не подается цѣликомъ, а протирается; для пюре нужно брать молодую спаржу, такъ какъ старая мало содержитъ въ себѣ сока, волокна ея грубы и не имѣютъ вкуса.

Густыя сливки. Пюре изъ спаржи можно заправлять густыми сливками; супъ получаетъ болѣе мягкій и нѣжный вкусъ.

Кипяченіе. До соединенія съ лезономъ супъ-пюре изъ спаржи можно кипятить, потому что волокна спаржи не протираются, а проходятъ черезъ сито только сокъ изъ нихъ. Отъ кипяченія супъ становится гуще.

Пти-буше и волованчики.

Пирожками буше называются очень маленькіе, величиною немного больше пятачка, высокіе (3 пальца вышины) слоеные пирожки, наполненные въ серединѣ салъпикономъ. Для полученія этой формы приготовленное слоеное тѣсто раскатывается толщиною въ палецъ, потомъ вырѣзается на маленькую, круглую, рубчатую выемку въ видѣ кружковъ, сверху на каждомъ пирожкѣ намѣчается крышка ножомъ. Смазавъ пирожки сверху яйцомъ, поставить въ горячій духовой шкафъ (безъ фарша). Черезъ 10—15 минутъ, когда пирожки испекутся, изъ нихъ вычищается середина, какъ у волована. Передъ подачей пирожокъ наполняется фаршемъ и накрывается сверху крышечкой.

Волованчики отличаются отъ пирожковъ буше тѣмъ, что для нихъ берутся болѣе широкія и гладкія выемки и фаршируются волованчики различными фаршами. Самый способъ приготовленія маленькихъ волованчиковъ ничѣмъ не оглавленію отъ большого волована (См. отдѣлъ антреме, по оглавленію).

Объясненія и примѣчанія.

Смазываніе яйцомъ. Какъ волованчики, такъ и буше смазываются яйцомъ только сверху, а бока не смазываются, какъ и у большого волована, иначе пирожки не поднимутся.

Наполненіе фаршемъ. Какъ буше, такъ и волованчики должно наполнять фаршемъ передъ самой подачей, иначе размокнутъ и потеряютъ форму и вкусъ.

Фаршъ салъпинионъ.

Правила приготовленія. Изжарить мякоть телятины и остудить немного. вмѣсто телятины можно взять рябчика или

курицу и когда изжарится, то снять кожицу, отдѣлать всю мякоть отъ костей и нарѣзать ее салъпикономъ, т. е. очень мелкими кубиками; такими же кубиками нарѣзать вареную ветчину или вареный языкъ, котораго нужно взять одну четверть всего количества рябчика и, кромѣ того, такъ же нарѣзать шампиньоны или трюфели. Шампиньоны предварительно нужно припустить на маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ и передъ наполненіемъ пирожковъ заправить густымъ соусомъ супремъ.

Объясненія и примѣчанія.

Нарѣзка фарша. Какъ рябчики, такъ и ветчина должны быть нарѣзаны очень мелкими кубиками, иначе фаршъ не будетъ имѣть изысканнаго вкуса.

Количество ветчины. Ветчины или языка нужно положить очень немного въ сравненіи съ рябчикомъ, вкусъ котораго долженъ преобладать въ фаршѣ. Ветчина или языкъ прибавляются только для приданія фаршу пикантнаго вкуса.

Заправка соусомъ. Салъпиконъ заправляется супремомъ, чтобы фаршъ былъ сочнымъ.

Но не слѣдуетъ прибавлять очень много соуса, потому что тогда салъпиконъ сдѣлается жидкимъ и пирожки отъ этого могутъ размокнуть.

Назначеніе салъпикона. Фаршъ салъпиконъ обыкновенно употребляется для пирожковъ къ супу (пти-буше), а также для фаршировки филеевъ живности.

Примѣчаніе. Салъпиконъ можетъ приготовляться не только изъ дичи, но также изъ телятины, курицы, индѣйки, пѣтушковыхъ гребешковъ, сладкаго мяса, а также рыбы, печенокъ налима, раковыхъ шеекъ и проч. Всѣ перечисленные продукты берутся въ вареномъ, жереномъ или приуценномъ видѣ, нарѣзаются салъпикономъ, т. е. мелкими кубиками, заправляются соусомъ супремъ или какимъ-либо другимъ.

Сижки или судачки кольберъ.

Правила приготовленія. Порціонные сижки или судачки очистить отъ чешуи, выпотрошить черезъ спинку третьимъ спо-

собомъ, оставивъ голову и хвостъ при туловищѣ (см. общую статью о рыбѣ—способы чистки), тщательно промыть, завернуть въ полотенце и отсушить. Посыпавъ внутри и снаружи солью, перцемъ и мукой, запанировать сначала въ яйца, а потомъ въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи къ столу опустить судачки брюшкомъ внизъ въ отколерованный фритюръ и зажарить, зарумянивъ со всѣхъ сторонъ. Изжаренную рыбу вынуть шумовкой на рѣшето, покрытое бумагой, дать стечь жиру и уложить на блюдо, тоже брюшкомъ внизъ; въ образовавшееся на спинкѣ рыбы углубленіе положить заранѣе приготовленное масло а-ля метръ д'отель и положить на рѣзанный продолговатыми ломтиками лимонъ. Масло можно подавать и отдѣльно.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта рыбы. Точно такимъ же способомъ можно жарить наръзанные на порціонные куски: лососину (лососина фритъ), сига, окуня и др. рыбы.

Но блюдо а-ля кольберъ приготавливаютъ всегда изъ порціонныхъ сижковъ или судачковъ. Лучшими судаками считаются гдовскіе. Они очень мясисты и отличаются тѣмъ, что поперечныя полосы на спинкѣ очень темнаго цвѣта.

Отсушиваніе. Передъ жареніемъ судачки необходимо хорошо обсушить, завернувъ въ полотенце, иначе они будутъ плохо колероваться, потеряютъ форму и получатъ салныи привкусъ. Особенно тщательно слѣдуетъ отсушивать рыбу, если она куплена въ мороженомъ видѣ.

Опусканіе во фритюръ. Судачки опускаются во фритюръ брюшкомъ внизъ; когда же зарумянятся, поворачиваются на спинку. Это дѣлается для того, чтобы на брюшкѣ образовалось углубленіе, въ которое потомъ кладется масло. Жарить нужно только передъ подачей на столъ, иначе судачки теряютъ свой вкусъ.

Масло а-ля метръ д'отель. Способъ приготовления масла метръ д'отель см. общую статью о соусахъ—различныя масла.

Котлеты марешаль изъ дичи.

Правила приготовления. Взявъ филейныхъ рябчиковъ, ошпарить перья, снять у нихъ филей съ костей съ плечевой косточкой, затѣмъ отдѣлить маленькіе филейчики, такъ называемыя филе-миньонъ, которые всегда лежатъ на внутренней поверхности большого филе. Послѣ того срѣзать съ поверхности большихъ филеевъ тонкую пленку, отбить ихъ немного металлической тяжкой, чтобы получили болѣе плоскую форму, сдѣлать въ каждомъ изъ нихъ продольный надрѣзъ на нижней поверхности такъ, чтобы изъ филейчиковъ образовалось нѣчто въ родѣ мѣшечка. Приготовивъ такимъ образомъ всѣ большія филе, наполнить ихъ кнелевымъ фаршемъ съ трюфелями, который кладется въ образовавшееся отъ разрѣза углубленіе (мѣшечекъ). Послѣ этого каждый большой филей закрыть въ нафаршированномъ мѣстѣ маленькимъ филейчикомъ, изъ котораго предварительно нужно вынуть жилку и слегка отбить его, чтобы онъ получилъ болѣе плоскую форму. Затѣмъ, соединивъ край, придать филеямъ красивую форму котлеты и запанировать ихъ въ желтокъ и сахарныхъ сухаряхъ, которые нужно наръзать очень мелкими кубиками.

Раздѣлавъ указаннымъ образомъ всѣ котлеты, зажарить ихъ за четверть часа до обѣда на мѣдномъ плафонѣ или сотейникѣ, на отколерованномъ (румяномъ) сливочномъ маслѣ сначала на плитѣ, а когда зарумянятся, то поставить въ духовой шкафъ, гдѣ и дожарить совершенно. Послѣ уложить на блюдо и подать съ кантановымъ пюре и соусомъ демиглясъ. Соусъ подается отдѣльно въ соусникѣ, а кантановое пюре кладется на блюдо въ бордюръ, кругомъ котораго кладутъ котлеты.

Фаршъ для котлетъ готовится изъ остатковъ мяса рябчиковъ. Для полученія его нужно все мясо, оставшееся на ножкахъ, крылышкахъ и спинкахъ рябчиковъ, а также обрѣзки отъ филе (которые получаются при обравниваніи ихъ) мелко изрубить, прибавить растертое сливочное масло, разбавить густыми или обыкновенными сливками, протереть черезъ сито, прибавить по вкусу соли, перца и смѣшать съ трюфелями (2—3 штуки трюфелей), которые предварительно нужно наръзать мелкими кубиками. Этотъ фаршъ можно приготовить такъ же,

как кнелъ. Тогда протертое через сито мясо нужно положить въ кастрюлю и выбивать на льду лопаточкой, прибавляя понемногу густыхъ, холодныхъ сливокъ, пока масса сдѣлается пышиной и побѣлѣетъ. Нарѣзанные трюфели прибавляются въ готовую кнелевую массу.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта дичи. Котлеты маршалъ можно приготовить, кромѣ рябчиковъ, и изъ другой дичи, а именно: изъ тетерки, куропатки и проч. Если котлеты готовятся изъ тетерки, то изъ каждаго филея можно сдѣлать 2 котлеты, перерѣзавъ ихъ наискось; одинъ изъ филеевъ можно сдѣлать съ искусственной косточкой; всего изъ 1 шт. тетерки получается 4 филея.

Сахарные сухари. Котлеты маршалъ папируются въ сахарныхъ сухаряхъ для приданія имъ красиваго вида, такъ какъ сухари не толкутся, а нарѣзаются мелкими кубиками.

Жареніе. Жарить слѣдуетъ: а) на мѣдномъ сотейникѣ, а не на желѣзной сковородѣ, потому что на тонкой сковородѣ масло легко горитъ и котлеты получаютъ некрасивый, темный цвѣтъ, и б) для того, чтобы котлеты равномерно прожарились внутри, послѣ того, какъ онѣ зарумянятся съ обѣихъ сторонъ на плитѣ, ихъ можно поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ въ открытой посудѣ.

Пюре изъ каштановъ:

Очистивъ каштаны отъ верхней и отъ нижней кожицы, нарѣзать тонкими ломтиками и припустить до мягкости съ масломъ, прибавивъ немного сливокъ, послѣ протереть, поставить на плиту и выбить, какъ картофельное пюре, разбавляя горячими сливками и прибавивъ еще масла.

Соусъ демигляссъ.

Приготавливается такъ: всѣ кости отъ рябчиковъ, кромѣ спиннокъ, прожарить на маслѣ вмѣстѣ съ шинкованными кореньями,

залить легкимъ мяснымъ бульономъ или прямо холодной водою и сварить бульонъ, потомъ процѣдить его черезъ сито, прибавить фиюе или глянсеу и дать вскипеть. Когда сокъ закипитъ ключомъ, быстро влить разведенную мадерой картофельную муку, предварительно промытую въ холодной водѣ, размѣшать, прибавить по вкусу кайенскаго перцу и лимоннаго соку, положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать соусъ ложкой, чтобы масло распустилось, и положить въ него трюфель-консервы или свѣжіе, нарѣзанные кружочками.

Постаменты.

Котлеты можно подать на кругломъ деревянномъ постаментѣ, оклеенномъ бордюромъ изъ лапшеваго или заварнаго тѣста, а каштановое пюре положить въ вазу, также вылѣпленную изъ лапшеваго тѣста.

Для того, чтобы блюдо имѣло болѣе высокій видъ, можно подавать его не на одной, а на двухъ или трехъ подставкахъ, которыя въ діаметрѣ должны быть разной величины, а именно: нижняя самая широкая, вторая уже пальца на два, третья уже второй; такимъ образомъ получается форма усѣченной пирамиды. На самую верхнюю подставку ставится ваза изъ тѣста подъ каштановое пюре, а на нижнихъ двухъ располагаютъ котлеты, въ стоячемъ положеніи, косточками вверхъ. Въ такомъ видѣ котлеты можно подать въ томъ случаѣ, если блюдо приготовлено на большое количество (на 15—20) персонъ.

Бордюръ для постаментовъ можно дѣлать изъ лапшеваго и изъ заварнаго тѣста.

Лапшевое тѣсто готовится на однихъ яйцахъ, безъ прибавленія воды. Для того, чтобы тѣсто было желтѣе, можно прибавлять разведеннаго шафрану.

Замѣсивъ круто тѣсто, раскатываютъ его потоньше и разрѣзаютъ на полосы такой ширины и длины, чтобы можно было оклеить весь постаментъ по окружности. Для приданія бордюру красиваго вида на немъ можно оттиснуть какой-нибудь рисунокъ, для чего имѣются спеціальныя доски, на которыя кладутъ полосы тѣста и прокатываютъ по нимъ скалкой, вслѣдствіе чего на тѣстѣ получается тотъ же рисунокъ, что и на

доскѣ. Если такихъ досокъ нѣтъ, то можно сдѣлать ажурный бордюръ мелкими выемками для кореньевъ (рисунокъ нужно составить самому). По верхней сторонѣ бордюра можно вырѣзать фестоны ножомъ отъ руки. Для того, чтобы тѣсто приклеилось къ подставкѣ, ее нужно смазать бѣлкомъ. Средину подставки можно покрыть кружкомъ бѣлой писчей бумаги для того, чтобы не видно было дерева, или же покрыть кружкомъ того же лапшевого тѣста. Вазу изъ лапшевого тѣста можно вылпить въ томъ случаѣ, если имѣется раздвижная форма; тогда берутъ очень крутое и толсто раскатанное тѣсто (тонкое тѣсто не будетъ держаться) и вылпляютъ имъ внутри мѣдную форму точно такъ, какъ при укладываніи тѣста въ наштетную форму. Если на стѣнкахъ вазы есть какой-нибудь рисунокъ, то его нужно выдавить. Чѣмъ рисунокъ мельче, тѣмъ труднѣе его выдавливать. Выложивъ форму тѣстомъ, выпекаютъ въ духовомъ шкафу и тогда вынимаютъ изъ формы; можно оставить тѣсто и сырымъ, тогда надо хорошо просушить въ тепломъ мѣстѣ.

Желе московить.

Правила приготовления. Залить сахаръ рафинадъ (кусками) водой и сварить легкой сиропъ (т. е. не варить долго), перелить его въ фарфоровую или каменную чашку и сейчасъ же опустить въ него желатинъ, отмоченный заранее въ холодной водѣ, мѣшая сиропъ все время ложаточкой или ложкой, пока желатинъ весь распустится. Послѣ того положить въ сиропъ тонко срѣзанную цедру съ лимона и апельсина и выжать сокъ изъ 3 апельсинновъ и 2 лимонновъ, причѣмъ слѣдить за тѣмъ, чтобы сокъ этотъ былъ совсѣмъ прозрачный, для чего выжимать слегка и какъ только сокъ перестанетъ идти, такъ сейчасъ оставить этотъ апельсинъ и взять другой. Выжавъ сокъ и попробовавъ на вкусъ — достаточно ли желе имѣетъ кислоты (если мало, то сверхъ указанной пропорціи прибавить еще соку изъ апельсина или лимона), подкрасить его истолченной кошенилью до натурального апельсиннаго цвѣта (если взяты корольки, то подкрашивать не надо). Остывшее желе процѣдить черезъ мокрую салфетку, вылить въ московитную форму (копакъ), поставить ее въ ледъ съ солью. Когда желе настолько

застынетъ, что получитъ густоту яйца въ смятку, закрыть форму плотно крышккой, начать вертѣть ее то въ одну, то въ другую стороны, пока желе не замерзнетъ съ краевъ. Готовое желе выпнуть на блюдо такимъ же способомъ, какъ и мороженое.

Объясненія и примѣчанія.

Отличіе желе „московить“ отъ обыкновеннаго желе.

Желе московить отличается отъ обыкновеннаго тѣмъ, что должно быть съ краевъ замерзшимъ, какъ фруктовое мороженое, а въ срединѣ застывшимъ, какъ желе, отчего получается два разныхъ цвѣта и два вкуса.

Легкій сиропъ. Сиропъ долженъ быть легкой, чтобы желе лучше замораживалось. Если сваренъ густой, т. е. клейкій сиропъ, то желе долго не заморазаетъ.

Сахаръ. Для московита берется сахаръ рафинадъ для того, чтобы сиропъ былъ чище.

Качество желатину. Желатину кладется меньше, чѣмъ въ обыкновенное желе, потому что московить застуживается только въ срединѣ, а края должны замерзнуть. Желе это не фильтруется черезъ бумагу потому, что при соблюденіи извѣстныхъ правилъ оно и безъ оттяжки можетъ быть прозрачно въ достаточной степени, какъ это нужно для замороженнаго желе.

Сортъ желатина. Нужно брать хорошей сортъ желатина — онъ меньше мутитъ желе, чѣмъ плохой.

Кипяченіе. Не слѣдуетъ кипятить сиропъ съ желатиномъ, ибо отъ этого желе будетъ мутнымъ.

Апельсинный или лимонный сокъ. Если выжимать со всей силы изъ апельсина или лимона сокъ, то онъ получается мутный; во избѣжаніе этого лучше взять больше апельсинновъ, такъ какъ желе это не оттягивается.

Процѣживаніе. Процѣживать желе удобнѣе въ то время, пока оно горячее, потому что остывшее становится гуще, застываетъ на салфеткѣ и плохо процѣживается.

Застуживаніе. Желе московить слѣдуетъ только слегка застудить и сейчасъ же морозить, не давая застыть до полной готовности, потому что тогда оно не замерзнетъ кристаллами, какъ это нужно. Желе московить можно морозить и въ жид-

комъ видѣ, не дожидаясь, пока оно застынетъ до полуготовности (какъ яйцо въ смятку).

Форма. Для того, чтобы при замораживаніи въ желе не попала соль, форму удобнѣе брать съ крышкой. Формы эти въ магазинахъ продаются подѣ названіемъ «колпаки для московита».

Обѣдъ № 7.

Меню обѣда на 5 персонъ,

- 1) Разсолъникъ консоме; кексы сырныя.
- 2) Судакъ о гратенъ.
- 3) Бефъ андобъ а-ля бордолезъ.
- 4) Парфе пралине.

Разсолъникъ.

Всѣ продукты для бульона консоме и крошѣ тогъ:

Курицу—1 шт.
Огурцовъ—5—6 шт.
Манной крупы— $\frac{1}{8}$ ф.
Почекъ телячьихъ—2 шт.
Укропу рублен.—1 стол. ложка.
Огуречнаго рассола—по вкусу.

Для ньѣкъ.

Огуречн. рассола— $\frac{1}{4}$ стакана.
Масла— $\frac{1}{4}$ стакана.
Муки— $\frac{1}{3}$ стакана.
Соли—по вкусу.
Яицъ.—2—3 шт.

Кексы сырныя.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.
Сыру— $\frac{3}{8}$ ф.
Масла— $\frac{3}{8}$ ф.

Желтковъ—2 шт.
Мадеры—1 стол. ложка.
Соли
Кайенскаго перцу } по вкусу.

Судакъ о гратенъ.

Судака—2 $\frac{1}{2}$ —3 ф.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Бѣлыхъ марин. гриб.— $\frac{3}{8}$ ф.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.
Бѣлаго вина— $\frac{1}{2}$ стакана.
Оливокъ
Корнишонъ } по $\frac{1}{8}$ ф.
Сыру остраго } для посыпки.
Сухарей }
Соли
Перцу } по вкусу.
Крутоновъ—10 шт.
Кнели изъ судака—въ $\frac{1}{2}$ ф.
вѣсомъ.
Соусъ томатъ на 2 стакана бульона и $\frac{1}{4}$ ф. томату.

Бефъ андобъ а-ля бордолезъ. Краснаго вина— $\frac{1}{2}$ бут.
Прианостей по желанію.

Мяса толст. филе—3 $\frac{1}{2}$ ф.
Масла— $\frac{3}{8}$ ф.
Крутоновъ—5 шт.
Картофелю 5 шт.
Луку шарлотъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Мозговъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Прованск. масла— $\frac{1}{4}$ стак.
Кореньевъ по 2 шт.
Бульону $\frac{1}{2}$ стакана.

Парфе пралине.

Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ бут.
Орѣховъ каленыхъ—1 ф. (не очищенныхъ).
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф. для карамели.
Лимоннаго соку—съ $\frac{1}{2}$ лимона.
Сливковъ ordinary.— $\frac{1}{2}$ стак.
Сахарной пудры— $\frac{1}{8}$ ф.

Правила приготовленія. Поставить вариться желтый бульонъ, оставивъ часть мяса на отжижку. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ заправленную курицу. Когда она сварится (черезъ $1\frac{1}{2}$ ч.), вынуть и положить въ холодную соленую воду. Соленые огурцы очистить отъ кожицы, разрѣзать вдоль на четыре части и вырѣзать сердцевину. Послѣ того мякотъ нарѣзать косячками и отварить въ небольшомъ количествѣ бульона для гарнира, а кожицу и сердцевину прожарить на маслѣ, откинуть на сито, остудить и смѣшать съ мясной оттяжкой, въ которую прибавить немного огуречнаго рассола. За $1\frac{1}{2}$ часа до обѣда соединить эту оттяжку съ бульономъ и варить, какъ обыкновенный консоме. Пока варится бульонъ, приготовить къ нему всѣ остальные гарниры: манную крупу, почки и ньѣки.

Манная крупа для разсолъника берется лучшая, такъ называемая «московская». Ее заливаютъ крутымъ кипяткомъ и даютъ вскипеть, размѣшивая лопаточкой. Когда крупа вскипитъ, ее слѣдуетъ откинуть на сито и дать стечь водѣ.

Телячьи почки очищаются отъ пленокъ и обланжириваются въ кипятокѣ цѣликомъ, потомъ отвариваются до мягкости въ бульонѣ и нарѣзаются тонкими ломтиками въ попережномъ направлении. Заварныя ньѣки—см. обѣдъ № 12 русской кухни.

Когда все будетъ готово, то курицу нарѣзать на порціи (на 5 частей), сложить въ миску, туда же положить всѣ перечисленные гарниры, залить процѣженнымъ прокипяченнымъ консоме и подавать.

Къ разсолънику-консоме принято подавать сырныя кексы, дьябли или пирожки пайль.

Объясненія и примѣчанія.

Курица. вмѣсто порціонныхъ кусковъ курицы и нѣкъ можно класть въ разсолъникъ кнель изъ курицы. Въ такомъ случаѣ въ мясную оттяжку прибавляются сырыя кости курицы, а мякоть идетъ на кнель.

Вкусъ разсолъника главнымъ образомъ зависитъ отъ прибавки въ оттяжку сердцевинъ огурцовъ и разсола. Сердцевину и кожу отъ огурцовъ необходимо спассеровать на маслѣ, чтобы разсолъникъ не имѣлъ вкуса сырыхъ огурцовъ. Масла берется очень мало, чтобы сердцевина не была жирна, отчего разсолъникъ будетъ мутный.

Нѣкн. Если желаютъ получить болѣе пикантные нѣкн, то заварное тѣсто можно сдѣлать не на водѣ, а на огуречномъ разсолѣ, который нужно вскипятить съ масломъ, какъ и воду. Тѣсто пат-а-шу см. по оглавленію.

Почки. Телячьи почки слѣдуетъ обланжирить, чтобы удалить присущій имъ привкусъ и, кромѣ того, чтобы придать имъ бѣлый цвѣтъ. Обланжировать и варить почки слѣдуетъ цѣльными (а не нарезанными), иначе будутъ твердые.

Манная крупа. Манную крупу слѣдуетъ обланжировать въ крутомъ кипяткѣ и при томъ взятомъ въ большомъ количествѣ, иначе она не будетъ отдѣляться крупинками, а заварится, какъ клейстеръ.

Кексы сырныя.

Правила приготовленія. Высыпавъ на столъ пшеничную муку, сдѣлать посрединѣ углубленіе въ видѣ колодца, въ которое насыпать натертаго на теркѣ англійскаго честеру или какого-либо другого остраго сыру. Въ полученной горкѣ изъ сыра сдѣлать такъ же ямку. Такимъ образомъ мука и сыръ представляютъ изъ себя какъ бы два колодца, положенныхъ одинъ въ другой. Въ образовавшееся углубленіе изъ сыра положить желтки, влить мадеры, положить по вкусу соли, кайенскаго перцу и осторожно соединить сначала желтки съ мукой, а затѣмъ уже начать соединять одновременно съ мукой и сыромъ. Когда тѣсто будетъ такой густоты, какъ жидкая сметана, то положить въ него кускомъ столовое масло и начать соеди-

нить его съ тѣстомъ, сначала пожомъ, а потомъ продѣлать тѣсто руками до гладкости, пока вся мука войдетъ въ него. Вымѣсивъ хорошо тѣсто, дать ему немного остыть на холоду, потомъ раскатать тонкимъ пластомъ и при помощи желѣзныхъ формочекъ нарэзать различныя фигуры, какъ-то: въ видѣ полу-мѣсяца, круглыя, продолговатыя и пр. Вырэзавъ всѣ фигурки, сложить ихъ на листъ, посыпанный мукой, и поставить въ духовой шкафъ въ хорошей жарѣ, какъ и съдобное тѣсто, на 10—15 минутъ. Когда кексы будутъ готовы, то хорошо зарумянятся и свободно сойдутъ съ листа. Готовые кексы переложить съ листа на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать къ разсолънику-консоме или къ какому-либо другому острому, пикантному супу.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ сыра. Для приданія тѣсту большей остроты всегда лучше брать острый и сухой сыръ. Если взять чрезчуръ жирный, то тѣсто выходитъ очень маслянистымъ и кексы разсыпаются.

Третий сыръ. Въ натертомъ сырѣ не должно быть никакихъ комковъ, потому что отъ нихъ тѣсто можетъ выйти не гладкимъ.

Общее примѣчаніе. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію съдобнаго тѣста, необходимо примѣнять и при приготовленіи тѣста на сырныя кексы, чтобы послѣдніе вышли разсыпчатыми и нѣжными.

Суданъ о гратенъ.

Правила приготовленія. Очистивъ цѣльнаго судака черезъ спинку, какъ для кольберъ (см. предыдущій обѣдъ), обмыть, всыпать его бѣлымъ виномъ и, развернувъ его, сложить кожею внизъ на плафонъ, смазанный масломъ. Покропивъ судака сверху масломъ и всыпавъ бѣлымъ виномъ, посыпать перцемъ и припустить въ духовомъ шкафу до мягкости. Затѣмъ переложить его на металлическое блюдо, на которомъ судакъ будетъ подаваться, и заполнить углубленіе брюшка парирами, т. е. положить въ него: спассерованныя на маслѣ

шляпки бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ, раковыя шейки, пассерованные на маслѣ оливки и корнишоны, готовую вареную кнель изъ судака. Приготовивъ густой соусъ-томатъ на рыбномъ бульонѣ, прибавить къ нему шинкованные и пассерованные на маслѣ корешки бѣлыхъ грибовъ, покрыть этимъ соусомъ рыбу, посыпать тертымъ сыромъ, покропить масломъ и минутъ за 15—20 до подачи къ столу поставить въ духовой шкафъ. Когда судакъ будетъ готовъ, т. е. поверхъ соуса образуется румяная корочка, вынуть его и огарнировать заранее приготовленными крутонами изъ бѣлаго хлѣба, раковыми шейками и порціонной рыбной кнелью, раздѣланною на столовую ложку. Кнель можно подкрасить раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ скорлупокъ тѣхъ раковъ, шейки которыхъ взяты для гарнира судака. Чтобы масло не отдѣлялось крупинками, нужно растереть его и понемногу прибавить въ него клеющую массу, а потомъ уже соединить съ остальной массой.

Объясненія и примѣчанія.

Примѣчаніе. Судака первоначально припускается въ духовомъ шкафу до мягкости, чтобы не былъ сырымъ, такъ какъ второй разъ онъ ставится въ духовой шкафъ только для того, чтобы загоратился, т. е. для образованія на немъ румяной корочки.

Маринады. Бѣлые грибы, оливки, корнишоны предварительно пассеруются для полученія лучшаго вкуса, вѣрнѣе сказать, они при этомъ утрачиваютъ специфическій привкусъ маринада. Оливки очищаются отъ косточекъ винтомъ.

Соусъ томатъ. Соусъ, которымъ покрывается судакъ, долженъ быть настолько густымъ, чтобы держался на рыбѣ и не стекалъ съ нея. Для соуса нужно приготовить рыбный бульонъ изъ костей судака съ прибавкою ершей. Какъ только бульонъ этотъ сварится, то приготовить горячую красную пассеровку, развести ее этимъ бульономъ, прибавить шоре томатъ-консервы (1/4 ф.), предварительно прожаренные на маслѣ, положить припущенные грибы, прибавить бѣлое вино и высадить соусъ до густоты шоре, какъ бешмель для промазыванія.

Крутоны. См. объѣдъ № 4.

Кнель. См. объѣдъ № 1 французскаго стола.

Бефъ-андобъ а-ля бордолезъ.

Правила приготовленія. Зачистивъ отъ костей и жилъ и отбивъ мясо, толстый филей или какую-либо другую жирную часть, нарезать его кубиками (примѣрно по 1/4 ф. каждый), сложить въ каменную чашку, посланать мелко шинкованными обѣзками кореньевъ и лукомъ, положить туда же зубокъ чеснока, душистаго перцу и лавроваго листу, прибавить прованскаго масла, залить краснымъ виномъ, перемѣшать всѣ продукты и поставить на 3—4 дня въ холодное мѣсто, переворачивая почаще куски. Въ день приготовленія, мясо за 5 до обѣда, переложить въ маринадомъ изъ каменной чашки въ кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и поставить брезервовать въ духовой шкафъ, какъ бефъ брезе. Когда мясо станетъ мягкимъ, то открыть крышку и дать ему зазолероваться; тогда выбрать его изъ сока и очистить отъ приставшихъ къ нему кореньевъ и пряностей, переложить въ другую плоскую кастрюлю. Оставшійся въ первой кастрюлѣ сокъ процѣдить на мясо. Прибавивъ къ мясу головки очищеннаго и обланжиреннаго мелкаго лучка и мелкаго же сырого картофеля, накрыть кастрюлю крышкой и поставить въ духовой шкафъ. Примѣрно, каждыя 10 минутъ слѣдуетъ вынимать кастрюлю и поливать все содержимое сокомъ. Если соку оказалось бы мало, то можно прибавить бульону. Когда мясо будетъ готово, выложить его на согрѣтое блюдо, обложить глянсированными кореньями, приготовленными отдѣльно мелкимъ лучкомъ, картофелемъ и огарнировать заранее приготовленными крутонами съ мозгами. Снять съ сока жиръ, высадить его, вскипятить, заправить картофельной мукой (см. соусъ демигласъ стр. 435), процѣдить и облить имъ мясо. Все блюдо можно обсыпать мелко изрубленнымъ хрѣномъ. Мозги для крутоновъ приготовляются точно такъ же, какъ и для вол-о-ванчиковъ. Крутоны изъ бѣлаго хлѣба вырѣзаются на круглую выемку средняго размѣра. Въ срединѣ каждаго крутона дѣлается углубленіе, чтобы мозгъ удобнѣе лежалъ. Сначала крутоны поджариваются на маслѣ, а потомъ уже наполняются мозгами.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для бефъ-бордолезъ, кромѣ толстаго филе, можно брать огузокъ (средину) или вырѣзки: краевую и затылочную.

Маринованіе. Мариновать мясо слѣдуетъ не менѣе 3—4 дней, но можно продержать его и дольше; въ холодномъ мѣстѣ оно не испортится въ винѣ въ теченіе 6 дней. Нужно добавить, что каждый лишній день маринованія увеличитъ сочность и мягкость мяса.

Мелкій лукъ и коренья. Мелкій лукъ не слѣдуетъ принимать за такъ называемый шарлотъ, въ настоящемъ случаѣ имѣется въ виду обыкновенный лукъ, только самый мелкій. Коренья: рѣпа и морковь, вынимаются на круглую выемку и приготавливаются, какъ всегда для гарнира (см. ростбифъ).

Подача къ столу. Бефъ-бордолезъ слѣдуетъ гарнировать очень быстро и торопиться съ подачей его къ столу, чтобы не остыло мясо, а въ особенности мозги на крутонахъ.

Парфе пралине.

Правила приготовленія. Каленые орѣхи очистить отъ скорлупы, опарить, очистить отъ кожицы, просушить немного и окарамелить, какъ для гурьевской каши и орѣховаго мороженнаго (см. объѣдъ № 27 русск. кухни). Когда орѣхи остынутъ, то истолочь ихъ очень мелко въ ступкѣ, прибавляя понемногу обыкновенныхъ сливокъ. Толоочь орѣхи нужно такъ мелко, чтобы образовалась масса въ видѣ густаго тѣста; тогда смѣшать его съ густыми взбитыми сливками, направленными сахарной пудрой, выложить въ парфейный колакъ и заморозить.

Примѣчаніе. Если парфе не будетъ достаточно сладко отъ окарамеленныхъ орѣховъ, то можно прибавить еще сахару. Истолченные орѣхи передъ соединеніемъ со сливками можно протереть черезъ сито, но если они достаточно мелко истолчены, то масса будетъ гладкая и безъ протиранія.

Заварное парфе. Это парфе можно дѣлать заварнымъ, т. е. съ лезономъ, какъ чайное. Тогда нужно взять два желтка, соединить съ обыкновенными сливками $\frac{1}{2}$ стак., прибавить туда

же сахарнаго песку $\frac{1}{8}$ ф., проварить густо лезономъ, прибавить окарамеленные и истолченные орѣхи, по желанію процѣдить, остудить немного и соединить его со взбитыми сливками.

Обѣдъ № 8.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ курицы, пирожки слоеные.
- 2) Судакъ орли, соусъ тартаръ.
- 3) Телячьи котлеты соте.
- 4) Мороженое шатобрианъ.

Супъ пюре изъ курицы.

Мяса подбедерка— $1\frac{1}{2}$ ф.
Курицу—1 шт.
Сливочнаго масла— $\frac{3}{8}$ ф.
Муки для пассеровки— $\frac{1}{8}$ ф.,
или рису для шлема—5 чайн.
ложекъ.

Желтковъ—2 шт. } для
Сливковъ— $\frac{1}{8}$ бут. } лезвона.
Соли—по вкусу.
Воды—8 тарелокъ.

Для пирожковъ.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла— $\frac{1}{2}$ ф.
Воды— $\frac{1}{2}$ стакана.

Для фарша.

Телятины— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Яиць—1 шт.

Соли и перцу—по вкусу.

Судакъ орли.

Судака— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Муки для панировки.
Зелени петрушки.
Фритюръ для жаренія.
Соли и перцу по вкусу.

Для кляра.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.
Воды—1 стаканъ.
Масла прованск.—2 ст. ложки.
Бѣлковъ—4—5 шт.
Соли }
Сахару } по чайной ложкѣ.

Соусъ провансаль.

Масла прованскаго— $\frac{1}{2}$ шт.
Желтковъ—2 шт.
Уксусу—по вкусу.
Горчицы—1 чайн. ложку.
Соли }
Сахару } по вкусу.
Кайенскаго перцу }

Телячьи котлеты соте.

Котлетъ телячьихъ—5 шт.
 Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.
 Пюре томатовъ— $\frac{3}{8}$ ф.
 Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.
 Мадеры— $\frac{1}{4}$ стакана.
 Соли } по вкусу.
 Перцу }
 Холодной пассеровки—1 чайн. л.

Картофель пайль.

Картофелю—10 шт.
 Соли для посыпки.
 Фритюръ для жаренія.

Супъ-пюре изъ курицы или потажъ а-ля ренъ.

Правила приготовления. Поставить вариться бѣлый бульонъ изъ говядины, послѣ снятія пѣны опустить въ него очищенную и заправленную курицу, букетъ и соль. Пока варится бульонъ, приготовить шлемъ изъ риса. Когда курица сварится до мягкости, отдѣлать мякоть ея отъ кожи и костей и опустить послѣднія обратно въ бульонъ. Изъ мяса же курицы приготовить куриное пюре, т. е. смолоть мясо въ машинкѣ или мелко изрубить, потомъ протолочъ въ ступкѣ съ кускомъ сливочнаго масла и протереть черезъ сито. Затѣмъ соединить пюре съ горячей пассеровкой или рисовымъ шлемомъ (протертымъ), развести все это провареннымъ и нѣсколько остуженнымъ льезономъ и тогда уже соединить пюре съ процеженнымъ бульономъ, все время размѣшивая лопаточкой. Затѣмъ поставить супъ на паръ, продолжая его мѣшать. Передъ подачей на столъ, опустить кусокъ сливочнаго масла и положить кнель или бланкеты изъ курицы.

Къ супу а-ля ренъ подаются мелкіе пирожки.

Мороженое шатобрианъ.

Молока—1 бут.
 Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
 Ванили—1 палочку.
 Желтковъ—6 шт.

Для парфе.

Густыхъ сливокъ—1 стаканъ.
 Малиноваго пюре— $\frac{1}{2}$ стак.
 Лимона—1 шт.
 Цукатовъ вишенъ— $\frac{1}{4}$ ф.
 Коньяку или мараскина—1 стол. ложку.

Объясненія и примѣчанія.

Въ виду того что супъ-пюре изъ курицы представляетъ собою образецъ суповъ-пюре изъ живности, необходимо прочесть предварительно общія правила, касающіяся приготовления этого разряда суповъ—см. стр. 30; рисовый шлемъ стр. 29.

Варка курицы. Этотъ супъ можно приготовить изъ одной курицы безъ прибавленія мяса. Тогда нужно залить курицу холодной водой, прибавить немного телячьей голяшки и вмѣсто 8 налить только 6 тарелокъ воды. Если супъ готовится на 3 перс., то достаточно взять 1 курицу безъ прибавленія мяса и сварить изъ нее бульонъ, заливъ холодной водой.

Когда курицу опускаютъ въ горячій бульонъ уже послѣ снятія пѣны, то мясо курицы не вываривается и приготовленное изъ него пюре вполне сохраняетъ свой вкусъ. Если же курицу заливаютъ холодной водой и варятъ изъ нея бульонъ, то послѣдній получаетъ очень хорошій вкусъ, а мясо курицы вываривается, вслѣдствіе чего и самое пюре изъ него получается менѣе вкусное, но въ результатѣ получается такой же вкусный супъ, какъ и въ первомъ случаѣ, потому что пюре разводится крѣпкимъ куринымъ бульономъ.

Если на гарниръ въ супъ кладется кнель, то для этого нужно брать или отдѣльную курицу или же отъ сырой курицы, назначенной для супа, отдѣлать филе для кнели, а всю остальную мякоть сварить и употребить на пюре; при этомъ курица не заливается нитками, потому что она не имѣетъ цѣльнаго вида.

Заправка пюре пассеровкой. Вмѣсто шлема куриное пюре можно заправить горячей бѣлой пассеровкой, которую развести бульономъ до густоты жидкой сметаны, прокипятить, остудить немного и тогда уже смѣшать съ куринымъ пюре.

Судакъ орли.

Правила приготовления. Снявъ филеи судака съ костей и кожи, нарезать небольшими ломтиками, шириною пальца $1\frac{1}{2}$; нарезать слѣдуетъ поперекъ волоконъ, начиная съ широкой части филея (отъ головы) и держа ножъ наискось. Посыпавъ

ломтики съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой, обмакнуть каждый изъ нихъ, держа на вилкѣ, въ заранее приготовленное тѣсто (итальянской кларъ — см. отдѣлъ тѣста) и опускать съ вилки въ раскаленный фритюръ; когда заколеруется, отушить на ситѣ, какъ судачки кольберъ. Судакъ орли подается положеннымъ на салфетку, гарнированный поджаренною зеленью петрушки. Отдѣльно въ соусникѣ къ нему подаются соусы: тартаръ или провансаль, томатъ и др., приготовленные на рыбномъ бульонѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Точно такимъ же способомъ можно приготовить филея сига, лососины, форели и окуня.

Мука. Ломтики рыбы посыпаются первоначально мукой, чтобы тѣсто лучше держалось на нихъ.

Кларъ. Обмакивая ломтики рыбы въ кларъ, нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы весь ломтикъ былъ покрытъ имъ.

Соусъ провансаль.

Отбить въ глубокую чашку сырые желтки, прибавить готовой горчицы, растереть немного и тогда начать вливать въ желтки тонкой струей прованское масло, все время быстро мѣшая вѣнчикомъ въ одну сторону. Вливать такимъ образомъ все прованское масло и получивъ соусъ такой густоты, чтобы могъ держаться на лопаточкѣ не стекая, прибавить въ него по вкусу лимоннаго соку или эстрагону, а за неизбѣжимъ послѣдняго, обыкновеннаго столоваго уксуса, размѣшать въ одну сторону и прибавить по вкусу соли, на кончикъ ножа сахару и немного густыхъ сливокъ ($\frac{1}{2}$ стак.). Соусъ провансаль подается къ холоднымъ блюдамъ изъ мяса, живности, дичи и рыбы, а также къ нѣкоторымъ блюдамъ, жаренымъ во фритюрѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ прованскаго масла. Для соуса провансаль должно брать прованское масло самаго высшаго качества, въ против-

номъ случаѣ соусъ получитъ непріятный вкусъ и некрасивый зеленоватый цвѣтъ.

Вливаніе масла. Для полученія хорошаго, гладкаго, густаго провансалья необходимо соблюдать слѣдующія условія:

- 1) Вливать масла понемногу тонкой струей.
- 2) Во время вливанія масла нужно безостановочно мѣшать соусъ вѣнчикомъ въ одну сторону.

Уксусъ прибавляется обыкновенно въ то время, когда масло влито въ достаточномъ количествѣ. Это опредѣляется тѣмъ, что соусъ становится очень густымъ (держится на лопаточкѣ не сливаясь).

Если соусъ готовится на большое количество масла (болѣе $\frac{1}{2}$ бут.), то можно прибавить ложку уксуса въ то время, когда масла еще не все влито, но соусъ уже загустѣлъ.

Лимонный сокъ. Въмѣсто уксусу въ провансаль можно прибавить по вкусу лимоннаго соку, отчего соусъ получаетъ очень пріятный вкусъ, менѣе рѣзкій, чѣмъ отъ прибавки уксуса.

Густыя сливки можно прибавлять въ совѣтъмъ готовый провансаль, для приданія ему нѣжнаго вкуса и блага цвѣта. Если провансаль сдѣланъ изъ $\frac{1}{2}$ бут. масла, то можно прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ.

Поправка. Если во время вливанія масла соусъ испортится — станетъ жидкимъ, то его можно исправить. Для этого нужно на блюдечко налить ложку холодной воды и въ нее понемногу начать прибавлять соусъ, мѣшая лопаточкой, — онъ опять загустѣетъ.

Примѣчаніе. Если желаютъ сохранить соусъ до другого дня, то его нужно залить молокомъ или сливками, а на другой день это молоко слить прочь; тогда на соусѣ не будетъ насыхать корочка. Лѣтомъ слѣдуетъ заливать кипяченымъ молокомъ, такъ какъ сырое скоро прокисаетъ.

Соусъ тартаръ.

Въ приготовленный провансаль прибавляютъ по вкусу кабульсон, мелко изрубленные корнишоны и зелень петрушки. Подается тартаръ къ тѣмъ же блюдамъ, къ которымъ подается и провансаль.

Телячьи котлеты соте.

Правила приготовления. Телячьи отбивные котлеты зачистить, посыпать солью, перцем и слегка мукой (см. обѣдъ № 33 русскій столъ) и за $\frac{1}{4}$ часа до подачи зажарить до румянаго колера. Сложивъ ихъ въ глубокой сотейникъ, положить туда же припущенные шампиньоны, нарѣзанные кружочками, или бѣлые грибы консервы, а лѣтомъ свѣжіе, предварительно прожаренные на маслѣ. Приготовивъ соусъ томатъ на томъ сотейникѣ, гдѣ жарились котлеты, высадить его до густоты сметаны, прибавить по вкусу мадеры, вскипятить, положить немного казенскаго перца и процѣдить соусъ на котлеты. Затѣмъ поставить котлеты тушить на пару на 20 минутъ и почаще поливать ихъ соусомъ. Когда котлеты будутъ готовы, переложить ихъ на блюдо въ видѣ круга, залить соусомъ, а въ середину положить какой-нибудь жареный сухой картофель: суфле, пай и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Панировка. Котлеты соте не слѣдуетъ панировать въ яйцахъ и сухаряхъ въ виду того, что при тушеніи панировка отмокнетъ и смѣшается съ соусомъ, чѣмъ испортитъ его видъ и вкусъ.

Время для тушенія и медленный огонь. Тушить котлеты нужно недолго и притомъ на медленномъ огнѣ или на пару, чтобы соусъ не капѣлъ, иначе онъ потеряютъ свою форму и вкусъ.

Шампиньоны. Если берутся свѣжіе шампиньоны, то припущенныя шляпки кладутъ въ посуду съ котлетами, а сырые корешки мелко рубятъ и прибавляютъ въ соусъ во время высаживанія его.

Картофель. Къ котлетамъ соте всегда подается какой-нибудь сухой, а не соусный картофель, потому что послѣдній, смѣшавшись на блюдѣ съ соусомъ отъ котлетъ, измѣнитъ его натуральный вкусъ.

Соусъ другимъ способомъ. Котлеты соте можно готовить подъ бѣлымъ соусомъ сюпремъ, съ бѣлыми грибами;

тогда ихъ не жарятъ, а припускаютъ въ собственномъ соку, чтобы остались бѣлыми; потомъ перекалдываютъ готовыми грибами и заливаютъ соусомъ и тушатъ на пару.

Картофель пайль.

Очищенный отъ кожицы сырой картофель нарѣзается длинными палочками въ видѣ соломки, хорошо отсушивается въ полотенцѣ и за 10—15 минутъ до подачи обжаривается во фритурѣ, какъ и прочіе продукты.

Мороженое шатобрианъ.

Правила приготовления. Приготовить прежде всего сливочное мороженое (см. обѣдъ № 1 русской кухни), остудить, процѣдить черезъ кисею, вылить въ мороженицу, заправленную льдомъ съ солью, и заморозить до полной готовности. Прибавить въ мороженое нарѣзанные цукаты вишни, которые предварительно нужно вспрыснуть виномъ, размѣшать хорошенько и разравнивать мороженое ровнымъ слоемъ по дну и по стѣнкамъ формы. Въ образовавшееся такимъ образомъ въ срединѣ мороженанаго углубленіе положить, какъ въ коробку, приготовленное заранѣе парфе въ такомъ количествѣ, чтобы оно на палецъ не доходило до верха формы. Наложивъ парфе, закрыть его сверху слоемъ мороженанаго, толщиною въ палецъ, чтобы парфе совсѣмъ не было видно; закрыть форму плотно крышкой, примазавъ края крышки къ формѣ масломъ и засыпавъ льдомъ, заправленнымъ солью, на 2 часа. По прошествіи этого времени вынуть форму изъ льда, обмыть холодной водой, обереть полотенцемъ, чтобы нигдѣ не осталось соли, открыть крышку, обвести края мороженанаго горячимъ ножомъ, чтобы отстало отъ формы и выложить на блюдо, покрытое салфеткой. Приготовленіе малиноваго парфе см. обѣдъ № 1 франц. кухни.

Объясненія и примѣчанія.

Густота сливочнаго мороженанаго. Сливочное мороженое необходимо заморозить до полной готовности, иначе оно не будетъ держаться на стѣнкахъ формы, отчего, конечно, и не по-

лучится формы коробки, въ которую должно быть положено парфе.

Цукаты. Цукаты вишни вспрыскиваются виномъ для того, чтобы не приставали другъ къ другу и чтобы не промерзли льдомъ. За неимѣніемъ вина, цукаты можно отварить въ легкомъ сиропѣ (на стаканъ кипятку одна столовая ложка сахара).

Укладываніе мороженого по стѣнкамъ формы. Сливочное мороженое нужно разравнять по стѣнкамъ и по дну формы ровнымъ слоемъ для того, чтобы парфе снаружи совѣтъ не было видно.

Послѣ того, какъ парфе положено въ мороженое, его уже не вертять, а прямо засыпаютъ льдомъ съ солью и замораживаютъ.

Время замораживанія. Мороженое должно быть во льду не менѣе двухъ часовъ; въ противномъ случаѣ парфе недостаточно промерзнетъ, и когда мороженое вынимаютъ изъ формы, то оно можетъ развалиться.

Другой сортъ парфе. Въ мороженое шатобрианъ вмѣсто малинового можно положить шоколадное парфе. Но это слишкомъ приторно, потому что оба сорта мороженого сладкіе (т. е. сливочное и шоколадное); гораздо лучшее сочетаніе получается, когда одно мороженое сладкое, а другое слегка кислотоватое. Можно сдѣлать абрикосовое парфе.

Обѣдъ № 9.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ потъ-о-фе крутопо.
- 2) Тембаль изъ макаронъ.
- 3) Жиго де мутонъ. Соусъ субизъ.
- 4) Шарлотъ гляссе.

Супъ потъ-о-фе.

Кореньевъ всѣхъ красныхъ — по 2 штуки, бѣлыхъ — по 1 штукѣ; порею — 2 шт.
Капусты сафойной — 1¹/₄ ф.
Польскій хлѣбъ — 1 шт.

Количество продуктовъ.

Мясо бедра — 2 ф.
Куру — 1 шт.
Воды — 8 тарелокъ.

Жарен. бараній окорокъ.

Пѣтушин. гребешковъ — 1¹/₂ ф.
Шампильоновъ — 1¹/₂ ф.
Бараній окорокъ — 1 мал. на 8 человекъ.
Трюфельей — 1¹/₈ ф.
Прованскаго масла для смазыв. Ветчины — 2¹/₈ ф.
Чесноку и луку — по 1 шт. Для соуса.
Бульону — 1¹/₂ стак.
Фюме — 1¹/₂ стак.
Вобовъ фасоль — 1 ф.
Соли — по вкусу.
Кореньевъ — по 1 шт.
Картофелю — 10 шт.
Томату — 1 стол. ложку. Для гѣста.

Соусъ субизъ.

Луку — 5 шт. маленьк.
Масла — 1¹/₈ ф.
Бульону — 1¹/₂ стак.
Масла — 1¹/₈ ф.
Молока — 1¹/₂ бут. } для бешен-
Муки франц. — 1¹/₈ ф. } мяля.
Соли — по вкусу.

Шарлотъ гляссе.

Бисквитовъ — 1¹/₂ ф.
Сливковъ густыхъ — 1¹/₂ бут.
Сахару — 1¹/₄ ф.
Ванили — 1¹/₂ п.
Варенья — 1 ф.
Воды — 1 стак.

Тембаль изъ макаронъ.

Макаронъ — 1¹/₂ — 5¹/₈ ф.

Супъ потъ-о-фе (Pot au feu).

Правила приготовленія. Поставить вариться желтый бульонъ, послѣ снятія пѣны положить въ него поджаренные обрѣзки отъ кореньевъ, идущихъ на гарниръ. Приготовить тѣмъ временемъ самый гарниръ такъ: обыкновенную или сафойную капусту разобрать по листамъ, обланжирить въ кипяткѣ, потомъ съ каждаго листа срѣзать развѣтвленіе кочерыжки. Раздѣливъ капусту по числу обѣдающихъ персонъ на кучки (по 2 кучки на персону), завернуть каждую изъ этихъ кучекъ въ мокрую салфетку, отжать и придать форму яйца или шарика. Затѣмъ

сложить капусту въ глубокой сотейникъ, залить брезомъ въ такомъ количествѣ, чтобы капуста была имъ покрыта. Накрывъ сотейникъ крышкою, поставить тушить на краю плиты до мягкости.

Коренья, идущіе на гарниръ, т. е. рѣпу, морковь, сельдерея и петрушку, нарѣзать чесночкомъ, обланжирить и загушить въ собственномъ соку до мягкости, порей утушить цѣбликомъ.

Когда бульонъ и всѣ гарниры къ нему будутъ готовы, снять съ бульона лишній жиръ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, прокипятить, приготовленные гарниры положить въ миску и залить процеженнымъ бульономъ. Передъ подачей можно опустить въ пот-о-фе нарѣзанное на порціи мясо и посыпать зеленью петрушки.

Примѣчаніе. Кромѣ обыкновеннаго пот-о-фе, есть еще такъ называемое пот-о-фе крутопо.

Пот-о-фе крутопо (Pot au feu crouite au pot).

Способъ приготовленія его отличается отъ обыкновеннаго пот-о-фе только тѣмъ, что въ бульонъ, послѣ снятія пѣны, прибавляется обжаренная до румянаго колера курица. Последнюю предварительно слѣдуетъ опалить, выпрошнить и заправить. Гарниры, т. е. капуста и коренья, готовятся точно такъ же, какъ указано выше. Когда все будетъ готово, то бульонъ процѣдить черезъ салфетку и, прокипятивъ, вылить потомъ въ миску, а гарниры уложить въ чашку. Для этого сначала курица разрѣзается на части и укладывается въ чашку или глубокое блюдо такъ, чтобы получила свою натуральную форму, коренья же и капуста кладутся въ видѣ букета кругомъ курицы, а сверху курица покрывается гренками изъ корокъ блага хлѣба, нарѣзанныхъ продолговатыми ломтиками и поджаренныхъ на масле въ духовомъ шкафу. Затѣмъ весь гарниръ въ чашкѣ нужно немного полить процеженнымъ бульономъ и поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ. Бульонъ подается въ мискѣ, а гарниръ отдѣльно въ чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сафойная капуста. Для пот-о-фе брать сафойную капусту, потому что она не разваривается и сохраняетъ приданную ей форму. Обланжиривается она для удаленія горечи. Придавая форму въ мокрой салфеткѣ, слѣдуетъ тщательно отжать, иначе она при тушеніи развалится. Готовность капусты узнается посредствомъ иглы; если капуста готова, то иголка свободно прокалываетъ листья.

Коренья. Обрѣзки отъ кореньевъ кладутся въ бульонъ въ поджаренномъ видѣ для приданія ему желтаго цвѣта.

Курица. При приготовленіи супа крутопо курица предварительно слегка обжаривается для приданія супу лучшаго вкуса и цвѣта. Ее опускаютъ въ бульонъ послѣ снятія пѣны, когда бульонъ совершенно очистится. Для того, чтобы курица сохранила бѣлизну мяса послѣ варки, ее слѣдуетъ опустить на нѣсколько минутъ въ холодную соленую воду. Если супъ готовится на 3 перс., то вмѣсто курицы можно взять двухпорціоннаго цыпленка. При опусканіи курицы въ горячій бульонъ (послѣ снятія пѣны), птица вполне сохраняетъ свой вкусъ.

Гарниръ къ крутопо. Гренки слѣдуетъ облить распущеннымъ масломъ и подсушить въ духовомъ шкафу. Гренки для этого супа готовятся не изъ мякиша, какъ всегда, а изъ корки блага хлѣба; лучше всего брать польскій хлѣбъ. Снятая съ мякиша корочка нарѣзается продолговатыми ломтиками.

Гарниръ, уложенный въ чашку, поливаютъ бульономъ, чтобы онъ былъ сочнымъ.

Примѣчаніе. Во Франціи супъ этотъ варятъ обыкновенно въ огнеупорномъ горшкѣ, который ставятъ въ печь на нѣсколько часовъ. Такъ какъ стѣнки горшка накаливаются не такъ сильно, какъ стѣнки кастрюли, то и самая варка происходитъ равномернѣе, отчего супъ получается вкуснѣе. Вообще супъ пот-о-фе во Франціи то же самое, что у русскихъ щи изъ свѣжей капусты—самое распространенное горячее блюдо. И все равно, какъ у русскихъ крестьянъ, въ деревняхъ, щи варятъ очень просто, т. е. всѣ продукты—мясо, капусту, овощи, складываютъ въ горшокъ, наливаютъ холодной водой и ставятъ на нѣсколько часовъ въ русскую печь, точно такъ же варятъ

пот-о-фе во Франціи въ простой рабочей семьѣ. Но, конечно, если щи или пот-о-фе приготовить болѣе тщательнымъ способомъ, т. е. капусту и овощи приготовить отдѣльно (затушить въ собственномъ соку), а бульонъ сварить отдѣльно, снявъ съ него пѣну, чтобы онъ былъ прозрачный, то супъ или щи получаются еще вкуснѣе и приятнѣе на видъ; но для этого нужно потратить больше труда и времени.

Бараній окорокъ (жиго де мутонъ) жареный.

Правила приготовления. Зачистивъ и обмывъ бараній окорокъ, посолить его, нашпиговать въ нѣсколькихъ мѣстахъ чеснокомъ и, смазавъ его прованскимъ масломъ, посыпать мелко шинкованными кореньями, положить на противень жиромъ вверхъ, полить сверху отколерованнымъ столовымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда баранина заклееруется съ обѣихъ сторонъ, сбавить жаръ, слить жиръ, подлить на противень бульону, прибавить томату и, почаще поливая сокомъ, изжарить до готовности. Дальше поступать, какъ съ телячьимъ окорокомъ (см. по оглавленію). Для гарнира можно приготовить рассыпчатый рисъ, брюссельскую капусту, фаршированные помидоры, бобы-фасоль, жареный цѣльный картофель, глянсированные коренья и проч. овощи. Картофель можно жарить на противнѣ съ окорокомъ. Брюссельская капуста отваривается въ соленомъ кипяткѣ, какъ и прочая зелень, а потомъ заправляется растопленнымъ масломъ. Соуса къ бараньему окороку подаются: субизъ, бретонъ, пикантъ и другіе.

Примѣчаніе. Различныя названія, которыя встрѣчаются для жиго де мутонъ, указываютъ въ большинствѣ случаевъ на соуса, съ которыми онъ подается, такъ, напримѣръ, по-итальянски, по-бретонски, по-фермерски и т. п. Но есть и нѣсколько иной способъ приготовления жаренаго бараньяго окорока, а именно: передъ жареніемъ его маринуютъ нѣсколько часовъ въ уксусъ и прованскомъ маслѣ съ кореньями. Такъ готовится, напримѣръ, жиго де мутонъ марине а-ля шеврейль.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта баранины. Лучшей бараниной считается англійская, затѣмъ баранина южныхъ губерній, крымская и кавказская, и худшая баранина сѣверныхъ губерній: псковская и новгородская, которую и рекомендуется предварительно мариновать, тогда она будетъ мягче и утратитъ соляной привкусъ.

Зачистка окорока. Въ виду того, что бараній жиръ даетъ жаркому соляной привкусъ, нужно тщательно снять весь жиръ съ окорока, если послѣдній взятъ отъ стараго животнаго. Сухожилія, покрывающія окорокъ, слѣдуетъ также удалить, иначе мясо будетъ жесткое.

Чеснокъ и прованское масло. Передъ жареніемъ бараній окорокъ шпигуется чеснокомъ, смазывается прованскимъ масломъ и посыпается мелко шинкованными кореньями для того, чтобы отбить присущій бараній специфическій привкусъ. Чеснокъ кладется цѣльными зубочками и не разрубается на части, потому что тогда баранина получитъ запахъ чесноку.

Бумага, замѣняющая панину при жареніи. При жареніи бараньяго окорока принято накрывать его паниной для того, чтобы онъ не горѣлъ сверху: этого не слѣдуетъ дѣлать, такъ какъ окорокъ получаетъ отъ панины вкусъ и запахъ бараньяго жира. Пригараніе окорока можно устранить, покрывъ его сверху бумагой и часто поливая сокомъ.

Примѣчаніе объ окорокѣ, жареномъ на вертелѣ. Пропорція продуктовъ, заготовка окорока для жаренія, равно какъ гарниры и соуса и способъ жаренія тотъ же, какой указанъ для жаренія ростбифа на вертелѣ.

Примѣчаніе о брезерованномъ окорокѣ. Въ тѣхъ случаяхъ, когда берется окорокъ отъ стараго и плохо откормленнаго животнаго, его лучше дѣлать брезерованнымъ, чѣмъ жаренымъ — будетъ сочнѣе. Брезеруется окорокъ точно такъ же, какъ бѣзь брезе (см. объѣдъ № 2, французскій столъ). За нѣсколько часовъ (2—3 часа) до брезеровки или наканунѣ окорокъ маринуется въ прованскомъ маслѣ съ кореньями и чеснокомъ, для чего кладутъ окорокъ въ каменную чашку, обсыпаютъ мелко шинкованными кореньями, поливаютъ немного прованскимъ масломъ и выносятъ въ холодное мѣсто.

Соус субизъ.

Правила приготовления. Очистить лукъ отъ кожицы, нашинковать потоньше, промыть въ холодной водѣ и обланжирить въ кипятокѣ. Затѣмъ слить кипятокъ, прибавить въ лукъ кусокъ масла, бульону, покрыть крышкой и утушить до мягкости. Прибавить къ луку или отдѣльно приготовленнаго, негустого соуса бешемель, или же, приготовивъ его въ той же кастрюлѣ, дать нѣсколько разъ вскипятъ, чтобы онъ загустѣлъ (получилъ густоту хорошей сметаны), тогда протереть черезъ частое сито и прибавить по вкусу соли. Можно также прибавить соку отъ баранины, очищеннаго отъ жира. Этотъ соусъ подается преимущественно къ баранинѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Обланжириваніе. Чтобы удалить изъ лука запахъ, передъ тушеніемъ его нужно обланжирить въ кипятокѣ.

Тушеніе. Тушеный лукъ даетъ болѣе сильный вкусъ, чѣмъ пассерованный; поэтому для соуса субизъ лукъ тушить въ собственномъ соку.

Соусъ бешемель. Въ виду того, что въ кастрюлѣ, гдѣ тушится лукъ, имѣется масло, соусъ бешемель, которымъ заправляется лукъ, можно готовить не отдѣльно, а въ одной кастрюлѣ съ лукомъ.

Тушеніе. При тушеніи соуса кастрюля должна быть закрыта крышкой, чтобы не испарился вкусъ лука.

Мука. Для соуса субизъ муки берется очень небольшое количество, только для приданія соусу связи; густоту же соусу даетъ само луковое пюре.

Протираніе. Готовый соусъ нужно не процеживать, а протирать ложкой, чтобы самый лукъ не оставался на ситѣ, а протерся и превратился въ пюре, которое главнымъ образомъ и даетъ соусу пикантный луковый вкусъ.

Соусъ бретонь.

Приготовить красную пассеровку, развести ее сокомъ изъ-подъ баранины, отдѣленнымъ отъ жира, прибавить луковаго

пюре (утушенный лукъ протереть) и вскипятить нѣсколько разъ, можно прибавить по вкусу готовой шампиньонной эссенции. Этотъ соусъ подается преимущественно къ жаркимъ изъ баранины.

Тембаль изъ макаронъ.

Правила приготовления. Приготовить паштетное тѣсто на $\frac{3}{4}$ ф. муки, (см. по оглавл.), раскатать его, какъ для паштета, оставивъ одну четверть всего количества на крышку, и выложить имъ шарлотную или тембальную форму такъ, какъ обыкновенно выкладывается форма для паштета. Затѣмъ положить на тѣсто бумагу и насыпать въ нее гороху до верха формы. Изъ оставленнаго тѣста сдѣлать выпуклую крышку (для этого тѣсто надо раскатать мѣшкомъ) и накрыть ею форму. Сверху крышки сдѣлать различныя украшенія изъ остатковъ тѣста (листья, цвѣты), смазать яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ въ средней жарѣ. Когда тѣсто будетъ свободно отставать отъ краевъ формы и зарумянится, то готово. Вынувъ тембаль изъ печки, снять крышку, высыпать горохъ, снова поставить въ печку, чтобы тѣсто пропеклось внутри, послѣ дать немного остыть, чтобы тѣсто закрѣпилось, и тогда вынуть изъ формы. Приготовить соусъ-томатъ на мясномъ или куриномъ бульонѣ. Соусъ долженъ имѣть густоту средней сметаны. Пѣтушинные гребешки отварить въ брезѣ, какъ всегда, и нарѣзать бланкетами; шампиньоны нарѣзать кружками и припустить; вареную ветчину нарѣзать бланкетами; отварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ самыя тонкія макароны «соломку», можно прибавить трюфели, нарѣзанные бланкетами. Всѣ поименованные продукты соединить вмѣстѣ, заправить томатнымъ соусомъ и до отпуски держать на пару, чтобы были горячіе и пропитались соусомъ. Передъ подачей къ столу, поставить тембаль на круглое блюдо, наполнить его означеннымъ гарниромъ и закрыть крышкой. Соусъ отдѣльно не подается, если гарниръ достаточно хорошо пропитанъ имъ.

Примѣчаніе. Способъ приготовленія паштетнаго тѣста см. общую статью о приготовленіи тѣста. Способъ выкладыванія формы тѣстомъ см. холодный «паштетъ изъ дичи» въ отдѣлѣ холодныхъ закусокъ. Приготовленіе пѣтушинныхъ гребешковъ см. по оглавленію.

Шарлоть глянсе.

Правила приготовления. Взвѣвъ указанное количество бисквитовъ, употребляемыхъ для подачи къ шоколаду, такъ называемыхъ бисквитовъ а-ля кюльеръ, разложить ихъ попортиѣ на блюди и залить вареньемъ красной смородины, которое заранее нужно разбавить кипяткомъ, чтобы сиропъ сдѣлался жиже, и остудить. Облитые вареньемъ бисквиты оставить нѣкоторое время на блюди, чтобы все варенье впиталось въ нихъ. Пока бисквиты немного остынутъ, взбить на холоду твердымъ металлическимъ вѣнчикомъ густыя сливки до такой степени, чтобы онѣ держались на вѣнчикѣ, не падая съ него, и откинуть ихъ на сито, чтобы стекла вся жидкость. Заправить въ ледъ съ солью шарлотную форму. Затѣмъ, заправивъ взбитыя сливки сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью, положить на дно и кругомъ стѣнокъ формы рядъ сливокъ, толщиною въ палецъ; на сливки положить рядъ бисквитовъ, облитыхъ вареньемъ, и такъ продолжать укладывать до верху, выкладывая хорошенько сливками стѣнки формы для того, чтобы въ готовомъ, замороженномъ шарлотѣ онѣ представляли изъ себя коробку, наполненную въ срединѣ бисквитами. Последній, самый верхній, рядъ шарлота тоже долженъ быть изъ сливокъ. Укладывать бисквиты и сливки въ форму нужно довольно плотно, иначе готовый шарлотъ, вынутый изъ формы, легко можетъ развалиться. Закрывать форму крышкой, замазать края масломъ, заклеить бумагою, чтобы въ шарлотъ не попала соль, и засыпать кругомъ колотымъ льдомъ, заправленнымъ солью такъ, какъ и для мороженаго. Во льду нужно форму держать 2 часа, а то и болѣе, смотря по ея величинѣ.

Когда шарлотъ готовъ, то, вынувъ форму изъ льда, обмыть ее холодной водой, обереть, чтобы не попала въ шарлотъ соль, открыть крышку, обвести края формы ножомъ кругомъ бумаги, выложить на блюдо, покрытое салфеткой, и снять бумагу. Вполнѣ готовый шарлотъ долженъ быть настолько крѣпкимъ, чтобы его можно было рѣзать ножомъ. Готовый шарлотъ, вынутый изъ формы, можно убрать сверху фруктами масседуанъ въ видѣ звѣзды или какой другой фигуры.

Объясненія и примѣчанія.

Прибавка желатина. Если шарлотъ готовится на большое количество, напримѣръ, на 2 бутылки сливокъ, то, конечно, такая большая форма, хотя и хорошо замороженная, не можетъ долго держаться на столѣ. Поэтому для приданія сливкамъ связи на каждую бутылку сливокъ берется 3—4 листа желатину, который предварительно нужно отмочить въ холодной водѣ, а затѣмъ распустить въ кипяткѣ (3 столовыхъ ложки кипятку), и когда сливки хорошо взбиты и заправлены сахаромъ, то процѣдить въ нихъ распущенный желатинъ, продолжая во время вливанія желатина взбивать сливки, чтобы желатинъ не застылъ въ нихъ комками.

Варенье красной смородины. Для того, чтобы шарлотъ хорошо заморозился, необходимо брать варенье красной смородины, потому что оно кистѣ другихъ варений. Но такъ какъ сиропъ отъ варенья все же очень сладкій, то его наполовину разбавляютъ кипяткомъ.

Обыкновенный бисквитъ. Въмѣсто бисквитовъ а-ля кюльеръ можно взять домашній обыкновенный бисквитъ (см. отдѣлъ печений, по оглавленію), нарубавъ его тонкими пластинками.

Обѣдъ № 10.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Бискъ де кревизъ. Пирожки канелоны.
- 2) Гараньи котлеты въ клярѣ. Соусъ демиглясъ.
- 3) Аргипоки а-ля баригуль.
- 4) Гурьевская каша замороженная.

Бискъ де кревизъ.

Рису—5 стол. лож.	Желтковъ—2 шт.	} для
Масла столоваго— $\frac{1}{8}$ ф.	Сливкокъ— $1\frac{1}{2}$ стак.	
Всѣ продукты для бѣл. бульона.	Ракровъ отъ 25 до 35 шт., если мелкіе, то больше.	Сливочнаго масла— $\frac{1}{4}$ ф.
Кореньевъ всѣхъ— $\frac{5}{8}$ ф.		Вѣлаго вина 1 стак.

Бараны котлеты.

Бараныхъ котлетъ—5 шт.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соуса томата— $2\frac{1}{2}$ ст. бульона.
 Кляръ—на $\frac{1}{2}$ ф. муки.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Зелени петрушки—2 столов.
 ложки.

Артишоки баригуль.

Артишоковъ—5 шт.
 Фаршу—5 стол. лож.
 Шпеку свин.—5 ломтик.
 Фюме— $\frac{1}{2}$ стак.
 Картоф. муки—1 чайн. лож.
 Бульону—2 стак.
 Лимоннаго соку
 Соли
 Перцу
 Мадеры

} по вкусу

Супъ-пюре изъ раковъ или бискъ де кревизъ.

Правила приготоуления. Поставить вариться бѣлый бульонъ. Приготовить рисовый шлемъ, т. е. разварить рисъ такъ, чтобы получилась жидкая кашница, но не протирать его. Очистить коренья, нашпиговать ихъ очень тонко и спассеровать въ кастрюлѣ на маслѣ до золотистаго колера; затѣмъ, прибавивъ къ нимъ бѣлаго вина, дать вскипеть и тогда опустить туда же живыхъ раковъ, накрыть крышкой и поставить на край плиты. Когда раки сварятся, т. е. станутъ красными, а между шейкой и спинкой ихъ образуется трещина, вынуть ихъ, очистить, а оставшіеся въ кастрюлѣ или сестейникѣ коренья и вино прибавить въ бульонъ.

При чисткѣ раковъ прежде всего слѣдуетъ отдѣлить шейки отъ туловища или каркасовъ и вынуть изъ послѣднихъ всѣ

Фаршъ финзербъ.

Шампильоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
 Луку—1 шт. среди.
 Зелени петрушки—1 ст. ложку.
 Толчен. сахар.—2 столов. ложки.
 Бульонъ или фюме— $\frac{1}{2}$ стакана.

Гурьевская наша замороженная.

Манной крупы— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сахару— $\frac{1}{8}$ ф. въ кашу и $\frac{1}{4}$ ф.
 для карамели.
 Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
 Ванили—1 палочку.
 Густыхъ сливокъ—1 стак.
 Орѣховъ—1 ф.
 Цукатовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сливкокъ ординарныхъ—1 бут.
 для пѣночекъ.
 Молока— $\frac{3}{4}$ бут. для каши.

внутренности. Затѣмъ, отдѣливъ нужное число скорлупокъ на гарниръ (по 2 спинки на персону), нафаршировать ихъ тѣстомъ пат-а-ту (см. по оглавл.) и сварить въ соленомъ кипяткѣ, изъ остальныхъ вынуть глаза, промыть скорлупки въ холодной водѣ и обсушить на ситѣ и высушить съ развареннымъ горячимъ рисомъ мелко истолочъ въ ступкѣ, а потомъ протереть черезъ сито. Оставшуюся на ситѣ скорлупу опустить въ бульонъ и поварить немного. Полученное такимъ образомъ раковое пюре разводится готовымъ процеженнымъ бульономъ; потомъ супъ ставить на плиту и провариваютъ, но не кипятятъ, и притомъ все время размѣшиваютъ лопаточкой. Когда супъ проварится и загустѣетъ, его можно процедить черезъ кисею, если недостаточно гладкій. Процеженный супъ поставить на паръ и заправить льезономъ изъ желтковъ и сливокъ, а передъ подачей на столъ заправить сливочнымъ масломъ.

Минуть за 10 до подачи опустить въ супъ раковыя шейки и нафаршированные каркасы; для остроты вкуса можно прибавить кайенскаго перцу.

Объясненія и примѣчанія.

Обыкновенная крѣпость бульона. Для раковаго супа не слѣдуетъ варить слишкомъ крѣпкій бульонъ, потому что онъ заглушаетъ вкусъ раковъ, между тѣмъ какъ послѣдній долженъ преобладать въ супѣ; поэтому лучше уменьшить нѣсколько пропорцію мяса и увеличить количество раковъ.

Пропорція раковъ. Указанная пропорція, т. е. 5—7 раковъ на персону, достаточна въ томъ случаѣ, когда раки среднѣе; мелкихъ же слѣдуетъ брать не меньше 10 штукъ на персону. При этомъ ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ брать уснувшихъ раковъ.

Рыбный бульонъ. Раковый супъ-пюре можно готовить на рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ ершей.

Бѣлое вино. Не надо брать много вина, такъ какъ раки должны только пропитываться винными парами, для чего достаточно $1\frac{1}{2}$ стакана вина на 50 раковъ, которые можно сварить въ 2 приема по 25 шт. Нужно замѣтить что раки содержатъ въ себѣ много влаги, которую при варкѣ выпускаютъ

изъ себя, чѣмъ и объясняется потребность небольшого количества вина. Если раки сварить въ большемъ количествѣ вина, а чѣмъ болѣе воды, то они потеряютъ свой вкусъ. Было бы лучше ихъ припускать въ собственномъ соку, совсѣмъ безъ прибавленія жидкости, но этотъ способъ очень мучителенъ для раковъ, такъ какъ тогда они варились бы медленно, чѣмъ въ кипящемъ винѣ.

Крутой соленый кипятокъ. Варить раки въ винѣ не обязательно; его можно замѣнить крутымъ соленымъ кипяткомъ, взятымъ въ такомъ же небольшомъ количествѣ, какъ и вино. Во всякомъ случаѣ предпочтительнѣе варить раки въ соленомъ кипяткѣ, чѣмъ въ винѣ, разведенномъ, изъ экономіи, водою, отъ этого раки, а потомъ и супъ принимаютъ непріятный вкусъ. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ ставить вариться раки въ холодной водѣ.

Готовность раковъ. Готовность раковъ узнается по красному цвѣту, а главное, по той трещинѣ, которая образуется между шейкой и туловищемъ.

Чистка раковыхъ шеекъ. Отдѣливъ шейку отъ туловища, снять съ нея скорлупу и вынуть проходящую вдоль шейки, съ верхней стороны, черную кишку, которая, оставаясь въ шейкѣ, портитъ вкусъ. Чтобы вынуть кишку, нужно сжать двумя пальцами шейку и сдѣлать ножомъ продольный надрѣзъ. Можно удалять кишку и у живыхъ раковъ; для этого стоитъ только выдернуть средній плавникъ, съ которымъ она и выдергивается. Очищенные шейки, чтобы онѣ не засыхали, слѣдуетъ оставлять до употребленія въ холодной соленой водѣ.

Каркасы или скорлупки раковъ. Изъ каркасовъ (спинокъ), которые идутъ для приготовления ракового пюре, слѣдуетъ вынуть внутренности и глаза, такъ какъ они придаютъ супу горькій вкусъ и, кромѣ того, передъ толченіемъ спинки нужно тщательно промыть въ холодной водѣ и обсушить на ситѣ.

Горячій шлемъ. Когда скорлупки вмѣстѣ съ развареннымъ рисомъ (шлемомъ) толкутся въ ступкѣ, необходимо, чтобы рисъ былъ горячій, иначе пюре, а, слѣдовательно, и супъ получатъ вмѣсто красиваго, непріятный сѣрый цвѣтъ. Чѣмъ горячѣе рисъ, тѣмъ красивѣе будетъ пюре.

Скорлупки, оставшіяся на ситѣ послѣ протиранія, можно опустить въ бульонъ и поварить немного; хотя онѣ не дадутъ бульону цвѣта, но передадутъ раковый вкусъ.

Раковое масло. Совершенно излишне заправлять этотъ супъ раковымъ масломъ, какъ это принято; правильно приготовленное раковое пюре изъ достаточнаго количества раковъ само по себѣ должно дать супу хорошій вкусъ и красный цвѣтъ.

Раковый супъ не кипятится. Раковый супъ не слѣдуетъ кипятить даже до соединенія съ нимъ льезона, такъ какъ отъ кипяченія пюре можетъ свернуться и утратить свою гладкость.

Фарши. Раковыя спинки для гарнира можно фаршировать кнелью (изъ курицы, телятины или рыбы, если супъ рыбный), расмычатымъ рисомъ, заправленнымъ масломъ и желтками, и, наконецъ, тѣстомъ—пат-а-шу. Чтобы фаршъ закрѣпился въ каркасахъ, ихъ слѣдуетъ варить отдѣльно въ крутомъ соленомъ кипяткѣ.

Пассеровка вмѣсто шлема. Вмѣсто рисоваго шлема можно брать для заправки пюре бѣлую горячую пассеровку; въ такомъ случаѣ, она предварительно разводится горячимъ процеженнымъ бульономъ до густоты жидкаго соуса и нѣсколько времени кипятится на плитѣ, чтобы загустѣла; затѣмъ смѣшивается съ истолченными скорлупками и вся эта масса протирается черезъ сито; дальше нужно поступать, какъ и съ пюре, заправленнымъ рисовымъ шлемомъ.

Цвѣтъ супа также зависитъ отъ сорта раковъ. При покупке ихъ нужно обращать вниманіе на то, чтобы скорлупа была совершенно черная, безъ пятенъ и твердая. Раки съ мягкой скорлупой (молодые) или съ пятнистой скорлупой не даютъ супу красиваго краснаго цвѣта.

Раковое пюре. Скорлупки раковъ даютъ вкусъ и цвѣтъ, а самое пюре получается изъ риса.

Пирожки канелоны.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать четырехугольниками, какъ пѣсные блинчики для пирожковъ, положить на средину фаршъ, скатать пирожки въ трубочку

такъ же, какъ и блинчатые пирожки, запанировать, какъ крокеты, и изжарить во фритюрѣ.

Отбивныя бараньи котлеты въ клярѣ.

Правила приготовления. Зачистивъ котлеты молодого барашка, посолить, посыпать перцемъ, мукой и обжарить на сотеиникѣ чтобы остались слегка сыроватыми внутри. Затѣмъ остудить, покрыть густымъ слоемъ соуса томатъ и опять остудить. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ, обмакнуть котлеты въ заранее приготовленный итальянскій кляръ (см. по оглавленію) и жарить въ колерованномъ фритюрѣ до румянаго колера. Затѣмъ осушить ихъ на бумагѣ и сейчасъ же подавать на салфеткѣ съ жареной зеленью петрушки.

Примѣчанія. Передъ тѣмъ какъ обмакивать котлеты въ кляръ, ихъ можно завернуть въ тонкіе прѣсные блинчики или въ облатки, смочивъ предварительно послѣднія водой. При такомъ способѣ приготовления кляръ долго не отпотѣваетъ и остается сухимъ и хрустящимъ.

Точно такъ же можно приготовить телячьи отбивныя котлеты, покрывъ ихъ бѣлымъ соусомъ, бешамелемъ или вилеруа по англійски.

Общее примѣчаніе объ отбивныхъ бараньихъ котлетахъ.

Натуральныя отбивныя бараньи котлеты готовятся, какъ телячьи, т. е. панируются въ яйцахъ и сухаряхъ и жарятся на плитѣ или на рошпорѣ. Зачистка бараньихъ котлетъ и отбиваніе тѣ же, что и для телячьихъ котлетъ, которыя см. по оглавл.

Если бараньи отбивныя котлеты подаются съ соусомъ пуаврадъ, то онѣ за нѣсколько часовъ до жаренія маринуются въ слабозъ уксусъ съ кореньями и пряностями. Но, кромѣ того, маринованныя бараньи котлеты подаются съ различными темными, шикантными соусами и гарнирами изъ овощей и зелени, отъ которыхъ часто получаютъ и названіе. Къ отбивнымъ бараньимъ котлетамъ и вообще къ различнымъ блюдамъ изъ баранины можно также подавать горячій соусъ равигогъ.

Соусъ равигогъ (горячій).

Всѣ продукты для соуса велюте и кромѣ того:
Гляссу—1 столовую ложку.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ фунта.

Эссенціи разной зелени—по цвѣту и вкусу.

Уксуу эстрагону—1 столовую ложку.

Приготовивъ соусъ велюте, положить въ него хорошаго гляссу и сливочнаго масла кусками, прогрѣть на пару, прибавить вскипяченнаго съ гвоздикой уксуу эстрагону и эссенціи изъ разной зелени столько, чтобы соусъ получилъ красивый зеленый цвѣтъ и хорошій вкусъ. Соусъ этотъ подается къ различнымъ жаркимъ изъ говядины, телятины и баранины.

Артишоки баригуль.

Правила приготовления. Очистивъ молодые артишоки, какъ указано въ общей статѣ о зелени (см. по оглавл.), но только не отрѣзая оконечности листьевъ, натереть доньшки лимоннымъ сокомъ. осушить артишоки въ соленый кипятокъ и сварить въ открытой посудѣ до половины готовности. Затѣмъ откинуть на сито, дать стечь водѣ и тогда опускать артишоки по одной штукѣ, доньшкомъ вверхъ, въ раскаленный фритюръ такъ, чтобы фритюръ касался только оконечности листьевъ. Какъ только концы листьевъ заколеруются, вынуть артишоки на сито, покрытое бумагой, поставить доньшками вверхъ и обсушить немного. Затѣмъ нафаршировать средину фаршемъ финзербомъ, заправленнымъ для связи толчеными просѣянными сухарями, обвязать каждый артишонокъ кругомъ голландскими нитками, сложить въ глубокой сотеиникъ, дно котораго предварительно покрыть тонкими настами шпека (не копченаго), сверхъ cadaго артишока тоже положить ломтикъ шпека, прибавить фуэе или бульону и мадеры, покрыть плотно и тушить въ духовомъ шкафу до мягкости. Когда артишоки будутъ готовы, снять нитки, переложить на блюдо, а сокъ процѣдить и прибавить картофельной муки, разведенной мадерой, дать вскипѣть, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, размѣшать, прибавить по вкусу лимоннаго соку и кайенскаго перцу и облить имъ артишоки.

Объясненія и примѣчанія.

Чистка артишоковъ. При чисткѣ артишоковъ для этого блюда верхнюю (колочую) часть листьевъ не надо срѣзывать, такъ какъ листья колеруются во фритюрѣ для получения болѣе красиваго вида.

Варка артишоковъ. Артишоки передъ фаршировкой отвариваются до половины готовности для того, чтобы скорѣе утѣшились, иначе будутъ твердые. Сначала нужно отварить артишоки и хорошенько отсушить ихъ на ситѣ, а потомъ уже опускать во фритюръ. Мокрые артишоки не будутъ колероваться.

Колеровка листьевъ. При колеровкѣ верхушекъ листьевъ не слѣдуетъ опускать весь артишокъ во фритюръ, а нужно колеровать ихъ, поставивъ въ друшлякъ дномъ вверхъ, чтобы фритюръ касался только концовъ листьевъ, а самый артишокъ оставался нетронутымъ.

Время колеровки. Такъ какъ листья колеруются очень быстро (2—3 мин.), то ихъ не слѣдуетъ долго держать во фритюрѣ, потому что они сгораютъ, получаютъ некрасивый, черный цвѣтъ и неприятный, горькій вкусъ.

Связываніе нитками. Фаршированные артишоки всегда обвязываются кругомъ веревочкой, чтобы не потеряли своей формы.

Фаршировка. Можно фаршировать артишоки, не колеруя листьевъ, а очистивъ ихъ, сварить до половины готовности, нафаршировать финзербомъ и утушить, какъ указано выше.

Артишоки также подаются нефаршированными, натуральными, подъ различными соусами, въ особенности съ голландскимъ соусомъ. Въ этомъ случаѣ очищенные и связанные артишоки отвариваются до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, въ открытой посудѣ, а соусъ подается отдѣльно.

О донышкахъ (фондахъ) артишоковъ.

Фонды (доньшки) артишоковъ подаются, какъ антреме, подъ различными соусами: сюпремъ, бешемель, томатнымъ, раковымъ и проч., а также идутъ на гарниръ къ жаркимъ. Очистивъ

доньшки артишоковъ, какъ выше сказано, обланжирить въ кипяткѣ; затѣмъ сложить въ сотейникъ, туда же прибавить кусочекъ сливочнаго масла, лимонный сокъ, бульонъ и за полчаса до обѣда поставить артишоки на плиту и припустить до мягкости. Такимъ образомъ приготовленные доньшки артишоковъ можно подавать наполненными зеленымъ горошкомъ, бобами, а соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Фонды артишоковъ можно готовить фаршированными. Въ этомъ случаѣ послѣ чистки ихъ припускаютъ въ собственномъ соку, прибавивъ немного бульону, кусочекъ сливочнаго масла и лимоннаго соку. Когда доньшки станутъ мягкими, то ихъ фаршируютъ: киевскимъ фаршемъ, гратеномъ, фаршемъ годиво, финзербомъ и проч. и покрываютъ какимъ-нибудь густымъ соусомъ-бешемелемъ, томатнымъ и др., посыпаютъ сверху сыромъ, кропятъ масломъ и запекаютъ въ духовомъ шкафу такъ, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка.

Фаршъ финзербъ.

Сырые очищенные шампиньоны мелко рубятся и припускаются въ собственномъ соку вмѣстѣ съ мелко нарубленнымъ лукомъ и рубленой зеленью петрушки, заправляются по вкусу солью и перцемъ и для приданія связи толчеными просѣянными сухарями; для сочности прибавляется немного бульону.

Этотъ фаршъ употребляется для блюдъ изъ говядины, телятины, домашней птицы, рыбы и различной зелени для антреме. Иногда финзербъ употребляется какъ самостоятельный фаршъ, а въ иныхъ случаяхъ смѣшивается съ какимъ-либо другимъ.

Гурьевская каша замороженная.

Правила приготовленія. Приготовить манную кашу, пѣнки и окарамленные орѣхи, какъ для горячей гурьевской каши (см. обѣдъ № 28 русской кухни). Вынувъ кашу изъ печки, прибавить къ ней пѣнки, нарѣзанные небольшими кусочками, и окарамеленные грецкіе орѣхи, которые предварительно наломать на маленькіе кусочки, и перемѣшать все хорошенько. Послѣ орѣховъ положить въ кашу цукаты ($\frac{1}{4}$ ф.), нарѣзанные

мелкими кубиками и вспрыснутые ромомъ, размѣшать и прибавить 1 стак. густыхъ взбитыхъ сливокъ. Перемѣшать хорошенько кашу со сливками, выложить въ толстую шарлотную форму (мѣдную) или въ мороженицу, закрыть плотно форму крышкой, замазать ее масломъ и засыпать льдомъ съ солью, какъ парфе; держать во льду не менѣе двухъ часовъ. По прошествіи этого времени вынуть форму изъ льда, обмыть тщательно холодной водой и вынуть на блюдо, какъ мороженое.

Всѣ объясненія и примѣчанія къ горячей гурьевской кашѣ примѣнны и въ данному случаѣ.

Густыя сливки. Густыя взбитыя сливки нужно прибавлять въ остывшую, а не въ горячую кашу, потому что отъ горячей температуры сливки опадутъ, т. е. распустятся, и только разжидаютъ кашу, а не придадутъ ей нѣжности.

Обѣдъ № 11.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Консоме изъ дичи. Пирожки, королевскіе.
- 2) Корюшка маршалъ.
- 3) Фрикасе изъ цыплятъ.
- 5) Тембаль изъ каштановъ.

Консоме изъ дичи.

Мяса подбедерка— $1\frac{1}{2}$ ф.
Рябчикъ—3 шт. или тетер. 2 шт.
Кореньевъ всѣхъ— $\frac{5}{8}$ ф.
Соли, букегъ, луку.
Бѣлковъ—2—3 шт.
Воды—8 тарелокъ.

Для кнели.

Филеевъ рябчиковъ—3 шт.
Сливко въ ордин.— $\frac{1}{2}$ стакана.
Сливко въ густыхъ— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак.

Корюшка маршалъ.

Корюшки—15—20 шт.
Раковыхъ шеекъ—10 шт.
Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Зеленаго горошку—1 банку.
Яицъ
Сухарей } для панировки.
Фритюръ для жаренія.
Соли, перцу—по вкусу.
Соусъ супремъ на $2\frac{1}{2}$ стака-
на бульона.

Фрикасе изъ цыплятъ.

Цыплятъ порціон.—5 шт.
Пампильоновъ— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф.
Луку-шарлоту— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла столов.— $\frac{3}{8}$ ф.
Луку обыкновен.—1 лукон.
Крутоновъ изъ бѣлаго хлѣба
изъ—1 булки.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
Сливко въ—1 стак.
Бульону—2 стак.
Горячей пассеровки—на $\frac{1}{8}$ ф.
Желтковъ для льезона—2 шт.

Лимоннаго соку
Соли, перцу } по вкусу.

Каштановый тембаль.

Для крема.
Сливко въ ордин.— $\frac{1}{2}$ стак.
Сливко въ густыхъ— $\frac{1}{2}$ бут.
Желтковъ—2 шт.
Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
Желатину—5 листовъ.
Для тембалья.
Каштановъ— $1\frac{1}{2}$ ф.
Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.

Консоме изъ дичи.

Правила приготовленія. Поставить вариться обыкновенный бульонъ изъ мяса. Затѣмъ, взявъ филейные рябчики или какую другую дичь, снять все мясо съ костей. Изъ половины филеевъ приготовить кнель для гарнира (см. обѣдъ № 1 настоящаго отдѣла), а остальную мякоть и кости дичи, за исключеніемъ спиннокъ, мелко изрубить и приготовить изъ нихъ оттяжку, которую опустить въ бульонъ за 1 часъ до подачи (см. общую статью о бульонахъ «консоме»). По прошествіи этого времени, когда оттяжка успѣетъ вывариться и консоме получить хорошій крѣпкій вкусъ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, прибавить по вкусу мадеры, вскипятить, опустить на гарниръ приготовленную кнель, прибавить щепотку каменскаго перцу и подавать съ пирожками.

Примѣчанія. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію оттяжки, см. общія правила о бульонахъ—приготовленіе консоме. Консоме изъ дичи можно готовить не на мясномъ бульонѣ, а изъ одной дичи такъ: изъ всѣхъ сырыхъ костей (кромѣ спиннокъ) сварить бульонъ, а изъ всей сырой мякоти сдѣлать оттяжку, которую потомъ и опустить въ бульонъ, какъ всегда, но тогда нужно брать больше дичи.

Пирожки королевскіе.

Приготовить блинчатые пирожки (см. по оглавл.) и, не панируя, обмакнуть за $\frac{1}{4}$ часа до подачи каждый изъ нихъ въ кларъ и изжарить во фритюрѣ, какъ и проч. пирожки. Подаются эти пирожки съ жареною зеленою петрушкой. Фаршируютъ ихъ салникономъ и другими фаршами.

Корюшна марешаль.

Правила приготовления. Снявъ съ крупной корюшки филей, обмыть ихъ, отбить слегка тяжкой, чтобы удобнѣе было фаршировать, обсушить въ полотенцѣ, посолить и посыпать перцемъ. Приготовить на рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ костей и головъ корюшки, густой соусъ сюпремъ безъ лезона, заправить имъ шинкованные и припущенные шампиньоны, прибавить въ соусъ шейки отъ вареныхъ раковъ, соль, бѣлый перецъ; размѣшать все и остудить. Изъ оставшихся скорлупокъ приготовить раковое масло. Намазать одинъ филей корюшки этимъ фаршемъ и плотнонѣе прижать другимъ, чтобы филей склеился. Нафаршировать такимъ способомъ все филе попарно, запанировать ихъ въ яйцахъ и сухаряхъ и зажарить во фритюрѣ.

На гарниръ подаются отварные зеленые бабы или зеленый горошекъ. Оставшійся соусъ разбавляется немного бульономъ, заправляется лезономъ изъ желтковъ и раковаго масла, проваривается на пару и подается отдѣльно въ соусникѣ. Для придавія болѣе красиваго вида кругомъ по краю блюда, на которомъ подается корюшка, можно сдѣлать бордюръ изъ ланшеваго тѣста, какъ описано въ обѣдѣ № 6 этого отдѣла. Чтобы бордюръ хорошо держался на блюдѣ, тѣсто должно быть раскатано довольно толсто (около $\frac{1}{2}$ пальца); приготовленные полосы тѣста прикрѣпляются къ блюду бѣлкомъ. *Цѣль бордюра аэсуришь, тѣмъ красивѣе.*

Примѣчанія. Фаршъ долженъ быть густымъ, какъ пюре, чтобы держался на лопаточкѣ, не стекая; жидкій же фаршъ при жареніи можетъ вытечь изъ филеевъ. Когда нѣтъ крупной корюшки, то точно такимъ способомъ можно приготовить а-ля

марешаль порціонные филей сига или судака, которые берутся по 1 шт. на персону. Если взяты порціонные судачки, которые крупнѣе корюшки, то каждый филейчикъ тонко отбивается, промазывается фаршемъ и скатывается въ трубочку. Въ этомъ случаѣ филей не складывается попарно, а каждый филейчикъ фаршируется самостоятельно. Дальше поступаютъ, какъ и съ корюшкой. Если сигъ или судакъ вѣситъ болѣе фунта, то каждый филей нужно разрѣзать на порціонные куски, отбить и тогда нафаршировать, свернувъ въ трубочку, какъ голубцы. Филей крупной рыбы необходимо разрѣзать на порціонные куски, иначе не прожарятся во фритюрѣ.

Фрикасе изъ цыплятъ.

Правила приготовления. Выпотрошивъ и промывъ порціонныхъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ въ продольномъ направленіи, посыпать солью, перцемъ и мукой. Затѣмъ нашинковать лукъ и припустить его на маслѣ въ глубокомъ сотейникѣ до золотистаго колера. Положить въ сотейникъ куски цыплятъ, прибавить еще кусокъ масла и бульону въ такомъ количествѣ, чтобы дно сотейника не было сухое, закрыть крышкой и слегка припустить на легкомъ огнѣ на краю плиты, чтобы цыплята остались немного сырыми. Черезъ 10—15 минутъ еще подлить бульону и сливокъ, прибавить кусочекъ масла или горячей пассеровки, положить рубленые сырые корешки шампиньоновъ, закрыть крышкой и поставить на легкой огонь на 15—20 минутъ. Когда цыплята будутъ совсѣмъ готовы, то выбрать ихъ изъ соуса въ другую посуду и поставить на паръ, чтобы были горячими, а соусъ высадить до густоты хорошей сметаны; затѣмъ процѣдить черезъ салфетку, заправить лезономъ, какъ соусъ сюпремъ, проварить, чтобы еще загустѣлъ, и прибавить по вкусу лимоннаго соку. Передъ подачей уложить цыплятъ на круглое глубокое блюдо, залить всѣмъ количествомъ соуса и огаринировать кругомъ припущенными на маслѣ шампиньонами, глянсированнымъ лучкомъ-шарлотомъ и крутонами изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанными въ видѣ гребешковъ. На гарниръ къ фрикасе можно также положить пѣтушійные гребешки, сваренные въ брезѣ и нарѣзанные бланкетами.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ цыплятъ. Если фрикасе готовится изъ порционныхъ цыплятъ, то послѣдніе разрубаются только вдоль пополамъ; если же изъ крупныхъ, то ихъ разрубаютъ на четыре части, т. е. сначала вдоль на двѣ части, а потомъ каждый кусокъ пополамъ въ поперечномъ направленіи. Крупные цыплята передъ разрубкой необходимо затянуть въ кипяткѣ, чтобы удобнѣе было разрѣзывать ихъ на части.

Курица и телячья грудинка. За немѣнимъ цыплятъ фрикасе можно готовить изъ курицы или изъ хорошей (молочной) телячьей грудинки. Если фрикасе готовится изъ курицы, то послѣдняя послѣ потрошенія заправляется нитками и затягивается въ кипяткѣ для того, чтобы мясо немного закрѣпилось, потомъ разрубается на пять частей: 2 ножки, 2 крыла съ мякотью и середина филея.

Если же фрикасе готовятъ изъ телячьей грудинки, то послѣдняя сначала разрубается вдоль по костямъ, а потомъ каждая кость въ поперечномъ направленіи на три части.

Густота соуса. Для того, чтобы соусъ покрывалъ цыплятъ густымъ налетомъ, его нужно хорошенько высадить и, кромѣ того, проварить еще съ льезономъ.

Тембаль изъ каштановъ.

Правила приготовленія. Очищенные отъ кожицы каштаны ошпарить кипяткомъ, снять вторую кожу и сварить въ кипяткѣ до мягкости, положивъ на 1 стак. воды 1 стол. ложку сахара. Когда каштаны будутъ мягкіе и жидкость выпарится, то протереть черезъ чистое сито. Полученное, такимъ образомъ каштановое пюре заварить карамелью изъ сахара, которую приготовить такъ: взявъ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, смочить $\frac{1}{4}$ стак. холодной воды и сварить густой сиропъ до стекла, т. е. до такой степени, чтобы капля горячаго сиропа, опущенная въ стаканъ съ холодной водой, превращалась въ стекловидную массу — тогда готово. Во время варки сиропа нужно края кастрюли обмывать почаще холодной водой, чтобы сиропъ не засахарился (какъ для варенья). Готовую горячую карамель вли-

ваютъ въ каштановое пюре и размѣшиваютъ его это время его лопаточкой. Заваривать пюре надо очень быстро, чтобы карамель не остыла. Затѣмъ взять восковую бумагу и выложить ею стѣнки шарлотной формы; если бумага будетъ выше формы, то обрѣзать ее не нужно — тѣмъ выше тембаль, тѣмъ красивѣе. Выложивъ стѣнки формы бумагой, смочить ее холодной водой, положить форму на бокъ и всю бумагу смазать слоємъ каштановаго пюре, въ видѣ кольца, толщиною не менѣе пальца. Послѣ того вынести на холодъ и дать пюре застыть. Между тѣмъ, приготовить заварной сливочный кремъ такъ: отбить въ кастрюлю сырые желтки, прибавить мелкій сахаръ и ваниль, размѣшать, развести ординарными сливками и проварить густой льезонъ, потомъ прибавить въ него отжатый желатинъ, размѣшать и остудить немного, въ это-же время взбить густыя сливки, соединить ихъ съ льезономъ и застудить немного, при чемъ слѣдить за тѣмъ, чтобы кремъ не перестылъ, а то будутъ комки. Когда тембаль хорошо застынетъ, то вынуть его осторожно изъ формы, снять бумагу, поставить на блюдо и наполнить середину его приготовленнымъ кремомъ, который нужно выложить въ корнетъ съ металлическимъ наконечникомъ и выпустить его въ тембаль изъ этого корнета. Кремъ нужно выложить горкой, чтобы онъ лежалъ значительно выше края тембала. Послѣ того вынести на холодъ и дать застыть.

Примѣчанія. Если каштановое кольцо долго не застываетъ, то можно прибавить въ него немного желатину (3—4 листа), распущеннаго въ кипяткѣ. Тембаль не застываетъ въ томъ случаѣ, когда сиропъ не уваренъ до нужной густоты, или когда каштановое пюре очень влажно. Зимой надо слѣдить, чтобы тембаль не замерзъ въ то время, когда выставленъ на холодъ. Если замерзнетъ, то можетъ расколоться.

Обѣдъ № 12.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
- 2) Осетрина по-русски.
- 3) Филе жардиньеръ.
- 4) Пуаншъ глянсе.

Супъ-пюре изъ свѣж. огурц.

Подберка 1 ф. или телячьихъ костей.

Куру—1 шт

Огурцовъ—5 или 10 шт., если мелкіе.

Масла сливочнаго $\frac{3}{8}$ ф.

Муки франц. для пассер.— $\frac{1}{8}$ ф.

Желтковъ—2 шт.

Сливковъ— $1\frac{1}{2}$ стак. } для лез.

Шпинату—1 ф. для шпинатной эссенціи.

Риссоли.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Желтковъ—2 шт.

Воды— $\frac{1}{4}$ стакана.

Яицъ и сухарей для панировки.

Яицъ—5 шт. для фарша.

Бешемелю—на 1 ст. ложку муки.

Фритюру для жаренія.

Осетрина по-русски.

Осетрины— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Огуречнаго рассола пополамъ съ водою столько, чтобы открыло рыбу.

Вѣлага вина— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак.

Русскій гарниръ.

Раковыя шейки—15 шт.

Соленыхъ огурцовъ—5—6 шт.

Маринованныхъ бѣлыхъ гриб.

или шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Луку шарлотъ— $\frac{3}{8}$ ф.

Оливокъ— $\frac{1}{4}$ ф.

Соли, перцу и лавроваго листа—по вкусу.

Лимону и хрѣну.

Бѣлыхъ кореньевъ—по 3 шт.

Соусъ томатъ.

Муки франц.—2 стол. ложки.

Рыбнаго отвару— $2\frac{1}{2}$ стакана.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Томату— $\frac{3}{8}$ ф.

Соли

Каменскаго перцу } по вкусу.

Филе жардиньеръ.

Вырѣзки— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Масла для жаренія и для всѣхъ гарнировъ— $\frac{3}{4}$ ф.

Бульону— $2\frac{1}{2}$ стакана.

Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф.

Мадеры— $\frac{1}{4}$ ст.

Холодн. пассеров.—1 чайн. лож.

Кореньевъ— $\frac{3}{8}$ ф.

Свиного шпеку— $\frac{1}{4}$ ф.

Соли

Перцу } по вкусу.

Для гарнира.

Рѣпы—5 шт. маленьк.

Манной крупы московской— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла— $\frac{1}{8}$ ф.

Молока— $\frac{1}{2}$ б.

Помидоры.

Помидоровъ—5 шт.

Фаршу «финзербъ»—5 ст. лож.

Цвѣтная капуста и картофель. Холодной пассеровки— $\frac{1}{2}$ ч. л.
Бульону— $\frac{1}{2}$ стак.

Цвѣтной капусты—1 коч.

Картофелю—5 шт.

Пуншъ глассе.

Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.

Воды или вина—2 стак.

Апельсиновъ—3 шт. } соку изъ

Лимоновъ—2 шт. } нихъ 1 ст.

Вѣлковъ—4 шт.

Рому или ликеру—по вкусу.

Грибы.

Грибовъ бѣлыхъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{4}$ ф.

Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ (изысканный).

Правила приготовленія. Куру опалить и выпотрошить, отдръливъ часть мякоти на кнель (1 филей); остальное все, т. е. мякоть и кости вмѣстѣ съ подберкомъ, сложить въ кастрюлю, залить холодной водою и поставить вариться бульонъ. Послѣ снятія пѣны опустить въ бульонъ букетъ и кожицу отъ свѣжихъ огурцовъ, если она не горькая. Пока варится бульонъ, очищенные отъ кожицы огурцы нарѣзать кружками вмѣстѣ съ зернами, положить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ масла, немного бульона, утушить до мягкости, соединить съ отдѣльно приготовленной горячей пассеровкой, развести немного бульономъ, прокипятить и протереть черезъ частое сито. Полученное огуречное пюре соединить съ куринымъ пюре; послѣднее приготовить изъ мякоти вареной курицы, для чего, снявъ всю мякоть съ костей, мелко изрубить и потомъ истолочь со сливочнымъ масломъ и протереть черезъ сито, а кости опустить обратно въ бульонъ. Затѣмъ смѣшанное пюре (изъ огурцовъ и изъ курицы) заправить льезономъ изъ желтковъ и сливокъ и послѣ всего развести пропѣженнымъ бульономъ и проварить на пару. Передъ подачей къ столу прибавить въ готовый супъ кнель, приготовленную изъ отдѣленной сырой мякоти курицы, ломтики огурцовъ, отваренные какъ для рассольника, и шпинатную эссенцію для приданія супу красиваго зеленого цвѣта. Къ супу подаются гренки или какіе-нибудь пирожки. Способъ приготовленія шпинатной эссенціи см. «Соусы и эссенціи».

Примѣчаніе. Всѣ правила, относящіеся къ приготовленію пюре изъ курицы, см. въ обѣдѣ № 8 настоящаго отдѣла.

Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ (болѣе дешевый).

Поставить вариться обыкновенный бѣлый бульонъ изъ говядины или телячьихъ костей, какъ и для всѣхъ суповъ-пюре. Затѣмъ взять свѣжіе огурцы, очистить ихъ отъ кожицы, нарезать тонкими круглыми ломтиками, сложить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, немного бульону и утушить до мягкости. Тогда приготовить горячую бѣлую пассеровку на $\frac{1}{4}$ ф. муки и $\frac{1}{8}$ ф. масла, прибавить ее къ огурцамъ, влить еще немного бульону, вскипятить нѣсколько разъ и потомъ протереть черезъ сито. Оставшіяся на ситѣ сѣмена опустить въ бульонъ, а полученное пюре поставить на паръ, чтобы было горячее. Когда бульонъ сварится, то, процѣдивъ его, соединить съ приготовленнымъ пюре, прокипятить, заправить льезономъ и кускомъ сливочнаго масла. Передъ подачей заправить супъ шиннатной эссенціей для приданія зеленого цвѣта. Этотъ супъ стоитъ дешевле, чѣмъ описанный выше, такъ какъ въ составъ его не входитъ курица. На гарниръ въ готовый супъ опускаются листики обланжиреннаго шпината и ломтики отдѣльно сваренныхъ огурцовъ; для этого, конечно, нужно взять лишніе 2—3 шт. огурцовъ, сверхъ того количества, которое назначается на пюре.

Риссоли къ супу.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто, какъ для паштета, и когда будетъ готово, то застудить его немного, потомъ раскатать довольно тонко, вырѣзать зубчатой выемкой маленькіе кружки, смазать края каждаго бѣлкомъ, положить на средину фаршъ изъ яицъ или мяса и соединить края тѣста, придавъ пирожку форму полумѣсяца.

Раздѣлавъ такимъ образомъ всѣ пирожки, запанировать ихъ въ яйца и сухаряхъ или тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и зажарить во фритюрѣ, какъ вообще жарятся пирожки. Когда риссоли зарумянятся, т. е. получатъ красивый золотистый цвѣтъ, то отсушить на бумагѣ и подавать на салфеткѣ горячими.

Примѣчаніе о фаршѣ изъ яицъ. Сваренныя вкрутую яйца тонко шинкуются и заправляются бешемелемъ и зеленою укропа или петрушки.

Осетрина по-русски.

Правила приготовленія. Взявъ нужное количество свѣжей осетрины, вынуть внутренности, опарить и соскоблить чешую, если рыба будетъ подаваться съ кожей, обмыть, надрызгать виэну, чтобы при варкѣ не стянуло, положить въ рыбный котелъ или въ овальную кастрюлю кожей внизъ и туда же прибавить обрѣзки отъ гарнировъ (т. е. обрѣзки бѣлыхъ корней и соленыхъ огурцовъ), влить огуречный рассолъ, залить холодной водой, прибавить соль и пряности и варить паромъ, какъ и всякую другую цѣльную рыбу. Когда рыба будетъ мягкая, то снять кожу, вынуть хрящи и остудить ее въ этомъ же отварѣ, чтобы была сочная. Остывшую осетрину нарезать поперекъ волоконъ нѣсколько тонкими ломтиками, какъ рѣжется вырѣзка. Послѣ того взять часть отвара, процѣдить его, приготовить на немъ густой томатный соусъ, прибавить въ него припущенные на маслѣ маринованные грибы, нарезанные кружочками, и оливки и всадить еще немного, чтобы соусъ былъ густой.

Передъ подачей къ столу подогрѣть рыбу на пару въ оставшемся горячемъ отварѣ, уложить на блюдо куски въ соответствующемъ порядкѣ, обложить кругомъ приготовленнымъ русскимъ гарниромъ и облить рыбу горячимъ густымъ соусомъ-томатъ, не касаясь гарнировъ.

Объясненія и примѣчанія.

Названіе. Осетрина носитъ названіе «по-русски» отъ гарнировъ, съ которыми подается.

Примѣчаніе о мороженой осетринѣ. Если покупаютъ мороженую осетрину, которая стоитъ дешевле парной, то послѣдняя въ готовомъ (вареномъ) видѣ имѣетъ сѣроватый, а не бѣлый цвѣтъ и больше крошится при нарезкѣ, чѣмъ парная.

Отваръ ершей. Для приданія соусу лучшаго вкуса, кромѣ навара осетрины, можно прибавлять немного бульону изъ ершей.

Варка. При варкѣ осетрины нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы вода не кипѣла, такъ какъ отъ этого рыба теряетъ вкусъ и, кромѣ того, при нарезкѣ крошится (получаются некрасивые

куски) въ особенности, если рыба была мороженая (варка рыбы см. стр. 79).

Нарѣзка. Несмотря на то, что осетрина по-русски подается въ горячемъ видѣ, для удобства нарѣзки ее лучше остудить, а потомъ опять согрѣть въ отварѣ. Всѣ крупныя рыбы, какъ напр., осетрина, бѣлуга, севрюга, бѣлорыбца и проч., лучше рѣжутся (не крошатся) въ холодномъ видѣ; при чемъ всѣ хрящи и кости должны быть предварительно вынуты, такъ какъ это затрудняетъ нарѣзку. Всѣ поименованныя рыбы нарѣзаются, какъ и филе говядины, поперекъ волоконъ, держа ножъ плашмя, а не ребромъ, чтобы куски были шире. Нарѣзку нужно начинать съ широкаго конца, т. е. съ головы, иначе куски будутъ имѣть некрасивый видъ.

Разогрѣваніе. Отваръ не долженъ кипѣть, когда въ немъ разогрѣвается нарѣзанная рыба, такъ какъ тогда куски съеживаются и теряютъ форму.

Соусъ-томатъ. Соусъ-томатъ долженъ быть приготовленъ густымъ, чтобы держался на осетринѣ и не стекалъ на гарниры.

Осетрину по-русски можно подавать въ посту, приготовивъ соусъ-томатъ на постномъ маслѣ.

Русскій гарниръ.

Бѣлые корни: сельдерей и петрушку, очистить отъ коры, вынуть на круглую выемку въ видѣ горошинъ, обжарить и затушить въ собственномъ соку, приготовить глянсерованный лучекъ; взять шейки отъ вареныхъ раковъ; соленые огурцы очистить, нарѣзать и сварить, какъ для рѣзольника; припустить на маслѣ маринады: очищенные винтомъ оливки и бѣлые грибы, нарѣзанные ломтиками. Всѣ приготовленные гарниры смѣшать выѣстѣ и заправить соусомъ-томатъ или же положить кругомъ блюда букетомъ, не направляя соусомъ, какъ, напримѣръ, къ осетринѣ. Кромѣ перечисленныхъ гарнировъ, кладется еще скобленый хрѣнъ и ломтики лимона, края которыхъ вырѣваются фестончиками.

Этотъ гарниръ подается къ отварной рыбѣ: осетринѣ, стерляди и проч., или же къ мяснымъ жаркимъ, напр., антрекотъ а-ля-русъ, но тогда только въ составъ гарнира не входятъ раковья шейки.

Филе де-бефъ.

Филе-де-бефъ жарится двумя способами:

- а) въ духовомъ шкафу и
- б) на вертелѣ.

Филе де-бефъ подается къ столу или въ натуральномъ видѣ, при чемъ собственный сокъ его подается, какъ соусъ, или же съ гарнирами и соусами, отъ которыхъ оно получаетъ различныя названія, какъ-то: а-ля жардиньеръ, а-ля пашсеръ, а-ля русъ а-ля финансьеръ и проч.

Филе де-бефъ.

- а) Жареный въ духовомъ шкафу (натуральный).

Правила приготовленія. Зачистивъ филейную вырѣзку, обереть ее только мокрымъ полотенцемъ. Затѣмъ нашпиговать верхнюю сторону свинымъ шпекотомъ и обвязать голландскими нитками, придавъ ей правильную форму, потомъ, посоливъ и посыпавъ перцемъ, положить на противень, полить отколерованнымъ масломъ, посыпать мелко шинкованными кореньями и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда филе зарумянится, необходимо сбавить жаръ и слить жиръ, если таковой имѣется на противнѣ. Затѣмъ прибавить на противень обыкновеннаго бульону и образовавшимся сокомъ какъ можно чаще поливать, пока жаркое не будетъ готово. Снявъ съ него нитки, дать остыть на столѣ (минуть 10), потомъ, нарѣзавъ острымъ филейнымъ ножомъ поперекъ волоконъ, немного наискось, тонкими ломтиками, положить на блюдо въ томъ видѣ, какой мясо имѣло до нарѣзки.

Снявъ предварительно съ сока лишній жиръ, процѣдить его, частью полить филе, остальной подавать отдѣльно въ соусникѣ.

Филе де-бефъ.

- б) Жареный на вертелѣ (натуральный).

Правила приготовленія. Зачистивъ и нашпиговавъ филе свинымъ шпекотомъ, сложить его въ каменную чашку, залить

прованскимъ масломъ, посыпать мелко наръзанными кореньями и оставить на 3 часа. Затѣмъ завернуть въ промасленную вощинную бумагу, привязать къ шпилькѣ отъ вертела и прикрѣпить къ вертелу. За 1½ часа до обѣда поставить передъ огнемъ и жарить, все время повертывая вертелъ и какъ можно чаще поливая мясо масломъ, которое стекаетъ съ него въ подставленный плафонъ. За ¼ часа до отпуска снять бумагу съ филе, посолить его, заколеровать, снять съ вертела, наръзать тонкими ломтиками, сложить на блюдо, полить собственнымъ сокомъ, отдѣленнымъ отъ жира, и подавать къ столу.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Филе де-бефъ, какъ показывается само названіе, готовится изъ внутренней вырѣзки, т. е. филе. Но оно можетъ быть приготовлено и изъ ватчлочной вырѣзки или изъ толстаго филея цѣликомъ; въ такомъ случаѣ жаркое получится менѣе ѣжное. При приготовленіи жаркого изъ толстаго филея цѣликомъ необходимо предварительно вырѣзать изъ послѣдняго кость и связать мясо голландскими нитками, чтобы вездѣ имѣло одинаковую толщину и чтобы равномерно прожарилось.

Шпигованіе. Филе де-бефъ шпигуется свинымъ шпекотомъ для приданія ему сочности, какъ это указано въ общей статьѣ о приготовленіи мяса. Если попадется мясо отъ хорошо откормленнаго вола, то можно обойтись и безъ шпигованія.

Сокъ изъ подъ филе. Сокъ, съ которымъ жарилось филе де-бефъ, необходимо передъ подачей къ столу процѣдить для того, чтобы удалить оставшіеся въ немъ коренья. На гарниръ эти коренья не подаются, а прибавляются при жареніи только для приданія жаркому вкуса и аромата. Но можно жарить филе и безъ кореньевъ, какъ ростбифъ.

Гарниры. Къ филе де-бефъ подаются разнообразныя гарниры, какъ-то: жардиньеръ, финансьеръ и др.

Соуса. Изъ соусовъ къ филе де-бефъ подаются томатъ, шассеръ, мадера, демиглясье, пикантъ.

Филе жардиньеръ.

Правила приготовления. Изжарить филе въ духовомъ шкафу, какъ указано выше, наръзать его тонкими ломтиками, уложить все куски на крустадъ изъ блага или чернаго хлѣба въ такомъ порядкѣ, чтобы филе получило свою натуральную форму, и кругомъ расположить букетомъ гарниръ жардиньеръ. Оставшіеся на противнѣ сокъ процѣдить черезъ сито, заправить его холодной пассеровкой и прессованной сметаной или густыми сливками, прибавить по вкусу мадеры и прокипятить. Поливъ немного филе соусомъ, подать остальной соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Гарниръ жардиньеръ.

Гарниръ жардиньеръ состоитъ изъ нѣсколькихъ сортовъ овощей, а именно: фаршированная манной кашей рѣпа, фаршированные финзербомъ помидоры, белые грибы въ сметанѣ, каргофель дюшесъ или крокеты изъ картофеля, зеленый горошекъ или зеленые бобы англезъ, спаржа соусная, зеленая или бѣлая и цвѣтная капуста. Всѣми поименованными овощами гарнируютъ блюдо такъ, чтобы получилась гармонія цвѣтовъ.

Крустады.

Крустадъ или крутонъ изъ хлѣба готовится такъ: взявъ черный или бѣлый хлѣбъ, черствый, испеченный въ формѣ, снять съ него корку и обрѣзать его такъ, чтобы онъ былъ одинаковой формы съ филеемъ, но нѣсколько длиннѣе и шире, потомъ вырѣзать по краю фестоны ножомъ отъ руки и изжарить крустадъ въ печкѣ, поливъ отколерованнымъ фри-тюркомъ. Когда крустадъ зарумянится, то отушить его на бумагѣ. Жаркое кладется на крутонъ или крустадъ для приданія ему болѣе красиваго, высокаго вида. Для того, чтобы мясо не падало съ крустада, въ срединѣ послѣдняго, во всю длину его, сдѣлать углубленіе — ямку (вырѣзать ножомъ). Это нужно сдѣлать до жаренія. Для крустадовъ можно употреблять деревянные и фарфоровыя подставки, специально для этого заказываемыя. Подставки эти оклеиваются лапшевнымъ тѣстомъ или

бумагой. Крустады также можно приготовить из картофельного пюре или риса. Хотя крустады иногда бывают приготовлены и из съѣдобныхъ продуктовъ, они подаются только для вида, но не для ѣды. Въ виду того, что отъ поджариванія во фритюрѣ крустады всегда пахнутъ саломъ, то чтобы запахъ этотъ не сообщался жаркому, крустады можно покрыть вѣтками зелени или положить сначала бумажную салфетку, а сверху мясо.

Лукъ или порей (прасъ) фаршированный.

Очистивъ бѣлыя крупныя луковицы или нижнія части порея отъ кожицы, обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, затѣмъ вынуть гарнирной ложечкой сердцевину, какъ изъ рѣпы, мелко изрубить ее, спассеровать на маслѣ, заправить для связи густымъ бешмелемъ, соединить съ кнелевымъ фаршемъ изъ курицы или телятины, нафаршировать луковицы, сложить въ глубокой сотейникъ, прибавить кусочекъ масла, немного фюме, закрыть крышкой и утушить до мягкости или прямо обжарить въ духовомъ шкафу.

Обьясненія и примѣчанія.

Лукъ можно также начинать фаршемъ годиво. Если лукъ подается не какъ гарниръ къ жаркому, а какъ самостоятельное блюдо, то на оставшемся сокѣ готовится какой-нибудь темный, пикантный соусъ. Готовыя луковицы укладываются въ глубокое блюдо и обливаются соусомъ. На гарниръ можно положить крутоны изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные на маслѣ.

Рѣпа фаршированная.

Правила приготовления. Очистивъ отъ кожицы рѣпу средней величины, наѣтнить выемкой или ножемъ крышку, сдѣлать круглый надрѣзъ до половины толщины рѣпы, залить горячей водой въ такомъ количествѣ, чтобы рѣпа была до верху покрыта, закрыть крышкой и сварить до мягкости. Изъ сваренной рѣпы вынуть сердцевину гарнирной ложечкой, протереть ее черезъ сито, смѣшать съ манной кашей, сварен-

ной на молокѣ, наполнить этимъ сердцевину рѣпы, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить масломъ и поставить въ горячей духовой шкафъ на 15—20 минутъ, чтобы заколеровалась.

Примѣчаніе. Если рѣпа подается на гарниръ къ мясному блюду, то она фаршируется манной кашей, а если подается самостоятельнымъ блюдомъ къ завтраку, или на антреме, то фаршируется мясомъ, которое въ сыромъ видѣ мелко рубится и прожаривается на маслѣ на сильномъ огнѣ, чтобы не дало соку, потомъ рубится вторично, чтобы фаршъ былъ нѣжнѣе, и смѣшивается съ протертою сердцевиною рѣпы, дальше поступать какъ сказано выше.

Фонды (донышки) рѣпы съ горошкомъ.

Очистивъ отъ кожицы рѣпу средней величины, сдѣлать въ срединѣ надрѣзъ маленькой круглой выемкой до половины толщины кружка, сварить до мягкости, выскоблить средину гарнирной ложечкой, чтобы получилась чашечка въ видѣ дна артишока; сложить на сотейникъ, полить распущеннымъ масломъ, фюме и мадерой, поставить въ духовой шкафъ и дать загустѣть. Передъ отпускомъ положить въ каждую чашечку ложку зеленого горошку англезъ.

Цвѣтная капуста.

Очистивъ цвѣтную капусту отъ кочерыжки и зелени, опустить въ холодную соленую воду на 1—2 часа, затѣмъ переложить въ кастрюлю соответствующей величины, посолить, залить кипяткомъ, положить кусочекъ масла (1 столовую ложку на кочанъ средней величины) и варить подъ крышкой, чтобы не сильно кипѣла. Когда будетъ на половину готова, отставить на край плиты, пока не будетъ совершенно мягкою; тогда вынуть изъ воды, отсушить на ситѣ и полить отколерованнымъ масломъ, въ которомъ прожарить толченые просѣянные сухари.

Обьясненія и примѣчанія.

Варка капусты. Цвѣтную капусту не слѣдуетъ варить на сильномъ огнѣ, отъ этого она можетъ развалиться; по-

этому для сохраненія формы ее нужно варить на медленномъ огнѣ, чтобы проварилась паромъ. Воды берется такое количество, чтобы капуста была только покрыта. Если капуста варится въ большомъ количествѣ воды, то получаетъ водянистый привкусъ. Иногда капуста имѣетъ непріятный запахъ навоза, что зависитъ отъ почвы. Въ этомъ случаѣ ее слѣдуетъ сначала обланжирить, а потомъ уже варить.

Фаршированные помидоры.

Правила приготовления. Взявъ хорошіе, зрѣлые помидоры, обмыть ихъ холодной водой, срезать верхушку, вынуть сѣмена изъ середины и наполнить фаршемъ финзербъ (заправленнымъ для связки толчеными просѣянными сухарями, или кнелевымъ фаршемъ изъ телятины или курицы) такимъ образомъ, чтобы фаршъ доходилъ до верху; обвязать кругомъ голландскими нитками, сложить на смазанный масломъ сотейникъ, посыпать сверху тертымъ сыромъ, кропить растопленнымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы верхъ заколеровался. Затѣмъ снять нитки, сложить на салфетку и отдѣльно подать соусъ деми-гласъ, а если подаются какъ гарниръ къ жаркому, то соуса не нужно.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ помидоровъ. Для фаршировки необходимо брать спѣлые, крѣпкіе и мясистые помидоры. Мороженые, дряблые и не зрѣлые помидоры для этой цѣли не годятся.

Фаршировка. Нафаршированные помидоры обвязываются кругомъ ниткой, иначе могутъ развалиться. При фаршировкѣ не слѣдуетъ помидоры набивать плотно фаршемъ, отъ этого они тоже могутъ лопнуть и развалиться. Если помидоры подаются самостоятельнымъ блюдомъ, то ихъ можно фаршировать мясомъ съ рисомъ, какъ голубцы, или рисомъ съ грибами для вегетарианцевъ, можно также фаршировать жаренымъ изрубленнымъ мясомъ, приготовленнымъ, какъ на фаршъ для пирога. Въ этотъ фаршъ прибавляется сокъ отъ помидоровъ, получаемый при чисткѣ ихъ (когда вынимается сердцевина).

Картофель дюшесь.

Приготовить пюре изъ картофеля, какъ для крокетовъ (см. по оглавл.), заправить также желтками и картофельной мучкой, раздѣлать четырехугольныя или квадратныя фигурки, запанировать ихъ немного въ мукѣ и жарить на горячемъ маслѣ, на мѣдномъ сотейникѣ.

Примѣчаніе. Картофель дюшесь нужно жарить на маслѣ на горячемъ сотейникѣ, чтобы не ломался и не разваливался. Нужно брать для жаренія мѣдный сотейникъ или чугунную, а не желѣзную сковороду, на которой масло будетъ горѣть, отчего картофель получаетъ некрасивый темный цвѣтъ.

Крокеты изъ картофеля и грибы въ сметанѣ см. по оглавленію.

Пуншъ глассе.

Правила приготовления. Заливъ сахаръ холодной водой, поставить вариться легкой сиропъ. Какъ только сиропъ закипитъ, отставить его на столъ и въ горячій сиропъ положить тонко шинкованной лимонной и апельсиновой цедры и дать остыть. Затѣмъ прибавить по вкусу какой-либо сокъ: изъ апельсина, мандариновъ, ананаса и проч. Послѣ того процѣдить все черезъ кисею, вылить въ мороженицу, заморозить до густоты жидкой кашицы и тогда начать прибавлять туда по одному три-четыре бѣлка, продолжая все время выбивать пуншъ лопаточкой или прибавить отдѣльно приготовленную заварную меренгу и выбить хорошенъко, чтобы сдѣлался пышнымъ и бѣлымъ; тогда прибавить по вкусу какого-нибудь ликеру или рому. Пуншъ подается въ стаканчикахъ въ серединѣ обѣда между двумя жаркими. Но можно подавать и какъ сладкое, вмѣсто мороженого. Въ такомъ случаѣ въ него нужно прибавлять меньше вина.

Объясненія и примѣчанія.

Другой способъ приготовления. Пуншъ глассе можно также приготовить не изъ варенаго, а изъ сырого сиропа

холоднымъ способомъ. Пропорція всѣхъ продуктовъ остается неизмѣнною. Разница въ приготовленіи тоже весьма незначительна, а именно: положенный въ чашку сахаръ заливается бѣлымъ винограднымъ виномъ, туда же кладется тонко шинкованная цедра и въ такомъ видѣ сиропъ остается на холоду около двухъ часовъ, пока весь сахаръ распустится; причѣмъ сиропъ слѣдуетъ почаще помѣшивать ложкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно. Когда сахаръ распустится, то прибавляется по вкусу лимонный и апельсиновый сокъ въ указанномъ количествѣ. Затѣмъ, заморозивъ пуншъ до густоты кашицы, прибавляютъ въ него постепенно по одному бѣлку или заварную меренгу и выбиваютъ еще вмѣстѣ съ бѣлками, а передъ самымъ отпускомъ прибавляютъ ликеры или коньякъ.

Сахарный сиропъ. Для пунша такъ же, какъ и для фруктоваго мороженого, не слѣдуетъ варить клейкій сиропъ, потому что тогда пуншъ будетъ плохо замерзать. Когда пуншъ дѣлаютъ съ меренгой, то на сиропъ идетъ только $\frac{1}{4}$ ф. сахару, и остальные $\frac{1}{2}$ ф. для меренги, если ваято 4 или 5 бѣлковъ.

Прибавка холодной воды. Если сиропъ почему-либо получится очень жиренъ (сладокъ), то, чтобы ослабить его, при замораживаніи можно прибавить 1—2 столовые ложки холодной воды и замораживание пойдетъ быстрее.

Отличіе пунша отъ мороженого. Пуншъ долженъ быть мягче и пышнѣе мороженого. Кромѣ того, въ него прибавляется ромъ или ликеръ и онъ подается въ стаканчикахъ.

Бѣлки. Бѣлки, прибавляемые въ пуншъ, взбиваются вмѣстѣ съ пуншемъ, потому что при взбиваніи вмѣстѣ даютъ больше пышности, чѣмъ взбитые отдѣльно. Вмѣсто сырыхъ бѣлковъ можно прибавить заварную меренгу, которая придаетъ пуншу еще большую пышность и лучшій вкусъ, но нѣсколько замедляетъ его приготовленіе.

Выбиваніе лопаткой. Если въ мороженой формѣ нѣтъ собственной лопатки, то пуншъ при замораживаніи нужно выбивать деревянной лопаточкой, чтобы равномѣрно замораживался, не имѣлъ крупинокъ и получилъ пышность.

Форма для замораживанія. За неимѣніемъ мороженицы можно замораживать пуншъ въ кастрюлѣ, обложенной льдомъ съ солью.

Вино. Если желаютъ получить болѣе крѣпкій пуншъ, то вмѣсто воды для сиропа можно брать легкое бѣлое вино (кислый сортъ) русское, или иностранное, или же шампанское. Въ этомъ случаѣ пуншъ слѣдуетъ готовить вторымъ, т. е. холоднымъ способомъ, и чтобы сиропъ былъ чище, то брать сахаръ кусками, а не песокъ.

Ликеры. Ликеры прибавляются передъ подачей, чтобы сохранили аромать. Ликеры выбираются по желанію: болѣе легкіе или крѣпкіе. Если прибавляется ромъ, то нужно брать хорошаго качества. Дешевые сорта рома придаютъ пуншу непріятный запахъ и привкусъ.

Мороженое «гранитъ».

Мороженое «гранитъ» отличается отъ пунша тѣмъ, что въ него не прибавляются бѣлки и ликеръ, оно подается не въ стаканчикахъ, а вынимается цѣлкомъ изъ формы, какъ и всѣ прочія мороженыя. Это мороженое можно приготовить изъ ягоднаго соку; въ такомъ случаѣ воды берется всего $\frac{1}{3}$ часть, а $\frac{2}{3}$ ягоднаго соку, или-же можно брать обѣ жидкости въ равной пропорціи, если фрукты кислые. Ягодное морожен. см. постыные обѣды—вишневое мороженое.

Обѣдъ № 13.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ жульень. Пирожки сдобные.
- 2) Стерлядь паровая.
- 3) Сальми изъ дичи.
- 4) Каймакъ (замороженный).

Супъ жульень.

Всѣ продукты для мяснаго консоме и кромѣ того:

Кореньевъ всѣхъ сортовъ—1 фунтъ.

Луку—1 шт.
 Зеленого горошку
 Зеленыхъ бобовъ
 Спаржи
 Цвѣтной капусты
 Шифонадъ
 Тѣста для нѣкъ на
 1/4 стак. масла.

всего
 вмѣстѣ
 1 1/2 ф.

Масла для жаренія—1/4 ф.
 Бульону—2 1/2 стакана.
 Фюме—1/4 стакана.
 Мадеры—1/4 ст.
 Крутоновъ—10 шт.
 Соли, кайенскаго перцу — по
 вкусу.
 Трюфелей—1/4 ф.
 Шампиньоновъ—1/2 ф.

Стерлядь паровая.

Стерлядь—2 1/2—3 ф. (маленьк.).
 Бѣлаго вина пополамъ съ рыби
 бульономъ; всей жидкости
 столько, чтобы покрыла рыбу.
 Бѣлыхъ кореньевъ—1/4 ф.
 Букетъ.
 Луку—1 шт. среднюю.
 Шампиньоновъ—1/2 ф.
 Раковъ—15—20 шт.
 Кнели изъ рыбы—2-хъ фунт.
 Соусу томать на 2 1/2 стак. бул.

Сальми изъ дичи.

Рябчиковъ—3 шт.
 Муки—1/8 ф.

Супъ жульень.

Правила приготовленія. Сварить мясной консоме и передъ подачею залить имъ сложенный въ кастрюлю гарниръ жульень (см. ниже) и клецки изъ заварнаго тѣста паташу; вылить въ миску и подавать съ какими-нибудь пирожками.

Объясненія и примѣчанія.

Коренья для оттяжки. Для приданія консоме вкуса кореньевъ въ оттяжку нужно прибавить всѣ обрѣзки отъ тѣхъ кореньевъ, которые пойдутъ на гарниръ. Обрѣзки кладутся

Для вафель.

Желтковъ—3 шт.
 Яицъ цѣликомъ—1 шт.
 Масла—1/16 ф.
 Муки французской—1/4 ф.
 Густыхъ сливокъ—1/2 бут.
 Сахару—1 ч. ложка.

Для наймана.

Сливовъ ордин.—1 бут.
 Сахару—1/2 фун.
 Сливовъ густыхъ—1/2 бут.
 Варенья—1/2 ф.
 Лимон. соку—съ 1/2 лимона.
 Ванили—1/2 палочки.

въ оттяжку не въ сыромъ, а въ спассерованномъ и остуженномъ видѣ, какъ это указано въ общей статьѣ о консоме изъ овощей стр. 17.

Кнель. Выѣсто нѣкъ на гарниръ въ супъ жульень можно положить кнель изъ курицы. Въ этомъ случаѣ можно кости курицы прибавить въ мясную оттяжку для консоме, а изъ мяса приготовить кнель и опустить ее въ супъ передъ самой подачей.

Гарниръ жульень.

Этотъ гарниръ состоитъ изъ смѣси кореньевъ, овощей и зелени и употребляется только для супа жульень. Очистивъ всѣ сорта кореньевъ отъ кожицы, нашинковать ихъ очень тонко (въ видѣ ниточекъ). Отколоровать на мѣдномъ сотейникѣ слиточное масло, положить на него коренья, спассеровать до золотистаго цвѣта. Затѣмъ залить профѣженнымъ консоме въ такомъ количествѣ, чтобы коренья были только покрыты имъ, и дать консоме совершенно высадиться, т. е. впитаться въ коренья. Отварить отдѣльно каждый сортъ овощей—суповую спаржу, нарѣзанную кружочками, цвѣтную капусту, нарѣзанную мелкими кустиками, зеленый горошекъ и зеленые шинкованные бобы и приготовить «шифонадъ», т. е. листья шавеля, шпината и салата-латукъ нарѣзать греночками и обланжирить въ кипяткѣ (залить кипяточкомъ нарѣзанные листья, дать разъ вскипятить и откинуть на сито). Всѣ эти гарниры смѣшиваются вмѣстѣ и передъ подачею къ столу опускаются въ профѣженный консоме.

Примѣчаніе о супѣ прентаньеръ. Коренья вынимаются на круглую маленькую выемку, въ видѣ горошинъ или въ видѣ рябовинки, и сначала обланжириваются въ кипяткѣ, а потомъ отвариваются въ небольшомъ количествѣ профѣженнаго бульона. Зеленые и овощи, т. е. зеленые бобы, горошекъ, спаржа и цвѣтная капуста, отвариваются, какъ для прочихъ вышеописанныхъ гарнировъ: шифонадъ совсѣмъ не кладется. Шампиньоны нарѣзаются кружочками и припускаются. Всѣ приготовленные гарниры смѣшиваются вмѣстѣ, затѣмъ къ нимъ прибавляется кнель изъ курицы и передъ отпускомъ все это заливается профѣженнымъ консоме.

Примѣчаніе о гарнирѣ брунуазѣ. Всѣ сорта кореньевъ и свѣжая капуста нарезаются мелкими кубиками и сначала пассеруются на отколерованномъ маслѣ, а потомъ заливаются пропѣженнымъ бульономъ и отвариваются до мягкости и передъ отпускомъ кладутся въ готовый консоме. Къ кореньямъ можно также прибавить свѣжѣ помидоры, нарезанные кубиками. Но такъ какъ они мягче кореньевъ, то ихъ нужно варить меньше, т. е. прибавлять къ кореньямъ, когда они уже почти мягкіе.

Стерлядь паровая.

Правила приготовления. Очистивъ стерлядь, какъ указано въ общей статьѣ о рыбѣ, см. чистка стерляди стр. 77, сложить ее въ рыбный котелъ, привязавъ къ рѣшеткѣ голландскими нитками, посолить, покрыть крышкой и оставить въ такомъ видѣ на $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ прибавить букетъ, бѣлое вино; залить холоднымъ рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ ершей и костей судака, и варить паромъ, какъ обыкновенно варятъ рыбу (см. общую статью о рыбѣ стр. 79). Когда стерлядь сварится, снять съ нея кожу, переложить на блюдо, на заранее приготовленный крустадъ или постаментъ изъ риса или картофеля, или крутонъ изъ блага хлѣба, обложивъ ее кругомъ всѣми приготовленными гарнирами и крутонами, полить соусомъ томатъ или пикантъ, приготовленнымъ на бульонѣ, въ котломъ отваривалась рыба. На гарнирѣ къ стерляди кладутся припущенные шампиньоны, раковыя шейки или цѣльные раки, загнутые въ видѣ птички, разноцвѣтная кнелъ изъ судака или какой другой рыбы и крутоны изъ блага хлѣба, приготовленные какъ для попить (см. обѣдъ № 2 настоящ. отд.). Кнелъ подкрашивается раковымъ масломъ и шпинатной эссенціей и раздѣливается на большой столовой ложкѣ. Можно также положить на гарнирѣ къ стерляди картофель англезъ.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта рыбы. Такимъ же способомъ можно приготовить: судака, сига, осетрину, форель и проч.

Мороженая стерлядь менѣе вкусна, чѣмъ парная; мясо ея гораздо суше и крошится.

Порціонные куски. Стерлядь можно приготовить и порціонными кусками. Для этого ее рѣжутъ кусками, заливаютъ рыбнымъ бульономъ и отвариваютъ паромъ какъ и цѣльную, но не въ рыбномъ котлѣ, а въ кастрюлѣ; подаютъ въ той же кастрюлѣ безъ всякихъ гарнировъ, въ собственномъ соку.

Другіе способы приготовления. Кромѣ того, стерлядь можно приготовить какъ осетрину по-русски или отварить ее въ шампанскомъ винѣ.

Соуса. Соуса подаются не только темные, но и бѣлые.

Порціонная стерлядь. Послѣ чистки свертывается кольцомъ, какъ гатчинская форель, заливается рыбнымъ бульономъ и отваривается, какъ указано выше, подается съ различными гарнирами и соусами.

Примѣчаніе о паровомъ котлѣ. Если имѣется паровой рыбный котелъ, то стерлядь можно варить только въ пархѣ жидкости, которая должна кипѣть, но не заливать ее отваромъ (подробности см. общія правила о приготовленіи рыбы—варка).

Крустадъ изъ риса. Взять нѣмецкій рисъ, намочить его накануне приготовленія въ холодной водѣ. На другой день утромъ залить кипяткомъ и разварить до мягкости. Если рисъ жидкій, то отставить на край плиты и выпарить воду. Затѣмъ протереть черезъ сито или пропустить черезъ мясорубку. Полученное рисовое тѣсто выложить на столъ и придать соответствующую форму по величинѣ рыбы (см. крустадъ изъ картофеля, обѣдъ № 1-й этого отдѣла), дать застыть и сдѣлать украшенія ножомъ отъ руки. Если крустадъ дѣлается подъ рыбу, то остается бѣлымъ, а если подъ мясо, то его смазываютъ очищеннымъ масломъ и ставятъ въ духовой шкафъ, чтобы зарумянилось. Если крустадъ дѣлается для холодныхъ блюдъ, то послѣ того, какъ онъ вырѣзанъ, до подачи къ столу его покрываютъ сырчатымъ полотенцемъ или опускаютъ въ холодную воду, чтобы сохранилъ бѣлый цвѣтъ. Если рисъ не имѣетъ достаточно въ себѣ связи, а на крустадѣ будетъ лежать что-нибудь тяжелое, то въ рисъ послѣ варки прибавляется желатинъ, пока онъ еще горячій.

Если крустадь выносить на холодъ, то нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы онъ не замерзъ: тогда будетъ крошиться и потеряетъ форму. Крустадь изъ риса можно дѣлать въ видѣ вазы или другой какой-либо фигуры, но для этого нужно имѣть раздвижныя фигурныя формы. Тогда обыкновенно поступаютъ такъ: взявъ приготовленное рисовое тѣсто, выкладываютъ имъ стѣнки формы; если на формѣ есть рисунокъ, то оттискиваютъ и его. Потомъ даютъ хорошенько застыть, снимаютъ форму прочь и вырѣзаютъ изъ крустада средину, чтобы внутри образовалось пустое пространство, въ которое кладется предназначенный гарниръ или рыба, дичь и проч.

Если крустадь предназначается для горячаго мясного блюда, то вазу эту нужно испечь въ формѣ, остудить, а потомъ уже вынуть средину.

Стерлядь жареная.

Сваренные на пару порціонные куски стерляди переложить на рѣшето, затѣмъ обсушить въ полотенцѣ, заманировать въ желткахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и зажарить на рошпорѣ, какъ осетрину. Къ стерляди подаются соуса: тартаръ, пикантъ, голландскій и пр.

Сальми изъ рябчиковъ.

Правила приготовленія. Опалить, выпотрошить, заправить и зажарить рябчики натурально, т. е. поливая только собственнымъ сокомъ, безъ прибавленія сметаны. Когда рябчики будутъ готовы, то отдѣлить по суставу ножки и снять филей съ костей. Каждый филей разрѣзать на три части вдоль, держа ножъ наискось, чтобы куски были шире. Нарѣзавъ такимъ образомъ всѣ филей, сложить ихъ вмѣстѣ съ ножками въ глубокую посуду и поставить на паръ, а кости всѣ мелко изрубить, залить легкимъ мяснымъ бульономъ и сварить изъ нихъ хорошій сокъ. Въ той же посудѣ, гдѣ жарились рябчики, приготовить красную пассеровку, развести ее оставшимся сокомъ изъ-подъ рябчиковъ (тѣмъ, которымъ рябчиковъ поливали во время жаренія), процѣдить туда же наваръ изъ костей, прибавить фюмъ, мадеры и высадить соусъ до густоты хорошей сметаны. Затѣмъ процѣдить его черезъ салфетку

или кисею, прибавить кайенскаго перцу, вытянуть кускомъ сливочнаго масла и положить трюфели, нарѣзанные кружочками. Если мало остроты, то прибавить по вкусу лимоннаго соку. Уложивъ филей и ножки рябчиковъ на блюдо, полить приготовленнымъ соусомъ, а на гарниръ положить крутоны изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанные въ формѣ гребешковъ и поджаренные на маслѣ, припущенные шампиньоны и цѣльные трюфели.

Примѣчанія. Сальми готовится точно такъ же изъ дикихъ и домашнихъ утокъ, дроздовъ, куропатокъ и прочей дичи. На гарниръ къ сальми можно положить пѣтушья гребешки и сладкое мясо, сваренные, какъ указано ниже въ 14 обѣдѣ и нарѣзанные бланкетами. Гребешки и сладкое мясо кладутъ на средину круглаго блюда, а филей дичи кругомъ ихъ. Сверху все поливаютъ густымъ соусомъ и украшаютъ крутонами.

Каймакъ замороженный.

Правила приготовленія. Прежде всего нужно приготовить вафли такъ: распуścić въ кастрюлѣ сливочное масло, поставить его на ледъ и взбивать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока масло загустѣетъ, какъ сметана; тогда положить въ него желтки и яйцо цѣльнымъ, прибавить соли и сахару и растереть все въ одну сторону, затѣмъ всыпать французскую муку и сейчасъ же прибавить взбитыя сливки, размѣшать тѣсто осторожно сверху внизъ; поставить кастрюлю въ посуду, съ холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовивъ, какъ должно, вафельныя доски.

Каймакъ готовится такъ: всыпать въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, залить его 1 бутылкой вскипяченныхъ горячихъ ординарныхъ сливокъ, положить кусочекъ ванили, разрѣзанной вдоль, и поставить на плиту высаживаться до такой степени, чтобы осталась приблизительно одна треть всего количества сливокъ и чтобы каймакъ покрывалъ густымъ налетомъ лопаточку. Сваривъ каймакъ, поставить его въ холодную воду или на ледъ, начать взбивать лопаточкой, прибавляя по каплѣ лимоннаго соку (съ бѣлаго лимона). Когда каймакъ хорошо разотрется, т. е. станетъ гу-

стымъ и побѣлѣть, то прибавить въ него густыхъ взбитыхъ сливокъ и размѣшать хорошенько. Затѣмъ взять толстую, мѣдную, каймачную или шарлотную форму, положить на дно формы рядъ каймаку, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, сверху каймаку положить рядъ вафель, перекладывая ихъ вареньемъ красной смородины, потомъ опять рядъ каймаку и т. д., причемъ слѣдуетъ не только ряды вафель перекладывать каймакомъ, но и покрывать имъ стѣнки формы такъ, чтобы вафли лежали въ готовомъ каймакѣ въ срединѣ, какъ въ коробкѣ, и чтобы снаружи ихъ не было видно. Уложивъ, какъ слѣдуетъ до верху всю форму, закрыть ее плотно крышкой, замазать несоденымъ масломъ и засыпать льдомъ съ солью на два часа, какъ засыпается мороженое или парфе. Вынимается каймакъ изъ формы такъ же, какъ и мороженое.

Объясненія и примѣчанія.

Мука и густыя сливки. Для того, чтобы тѣсто было пышное и гладкое, необходимо муку и сливки соединить съ желтками одновременно, сразу. Если положить сначала муку, а потомъ сливки, то тѣсто сдѣлается слишкомъ густымъ и его трудно будетъ смѣшивать со сливками. Если же положить сначала сливки, а потомъ муку: то мука, какъ болѣе тяжелый продуктъ, сомнетъ сливки, и онѣ опадутъ. Количество сливокъ зависить отъ вафельныхъ досокъ; если доски глубокія и хорошо отшлифованы, то сливокъ можно класть больше—вафли будутъ легкія и пышныя. Если же доски дешевыя, плоскія, то можно класть меньше сливокъ, такъ-какъ все равно вафли не будутъ выходить пышными.

Качество вафель. Достоинство вафель заключается въ томъ, чтобы онѣ были легки и прозрачны. Тяжелыя, плотныя вафли для каймакомъ всѣмъ не годятся, потому что отъ смазыванія каймакомъ размокаютъ и получаютъ вкусъ сырого, плохо пропеченнаго тѣста.

Примѣчаніе. Всѣ правила, относящіяся къ приготовленію вафель, были помѣщены въ отдѣлѣ русской кухни, объѣд № 23.

Поправка. Если тѣсто почему-либо выйдетъ жирнымъ, отчего при печеніи вафли будутъ рваться, то его можно исправить прибавкой холодной воды (2 столовыхъ ложки). Но воду нужно прибавлять не во все количество тѣста, а только въ часть его, для чего нужно взять нѣсколько ложекъ тѣста въ отдѣльную посуду, развести его водою и тогда уже это жидкое тѣсто смѣшать съ остальнымъ. Если же прибавить воду во все количество тѣста, то послѣднее плохо соединится съ водою (вода отскочитъ отъ него).

Варка каймака. Во время варки каймакъ слѣдуетъ почаще мѣшать со дна лопаточкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно и не пригоралъ, отчего каймакъ можетъ получить неприятный горькій вкусъ. Посуду нужно брать толстую—въ тонкой можетъ пригорѣть. Лучше всего заливать сахаръ вепичеными сливками.

Количество сахару. На 1 бут. сливокъ можно брать $\frac{1}{2}$ или 1 ф. сахару; чѣмъ больше сахару, тѣмъ каймакъ скорѣе загустѣетъ, но для замороженнаго каймака лучше брать меньше сахару—скорѣе замерзнетъ.

Готовность свареннаго каймака. Готовность свареннаго каймака опредѣляется его густотою: онъ долженъ покрывать лопаточку густымъ налетомъ.

Протираніе каймака. Послѣ варки каймакъ иногда протирается черезъ сито, но это протираніе необходимо только въ томъ случаѣ, если сваренный каймакъ недостаточно гладокъ (имѣетъ комки).

Готовность растертаго каймака. Готовый растертый каймакъ долженъ имѣть густоту хорошей сметаны, въ противномъ случаѣ, если не доваренъ, не будетъ держаться на стѣнкахъ формы.

Взбитыя сливки прибавляются въ каймакъ для приданія ему пышности и лучшаго вкуса. Натуральный каймакъ, т. е. незаправленный сливками содержитъ въ себѣ очень много сахару, а потому слишкомъ сладокъ на вкусъ и плохо замораживается, какъ и всѣ продукты, содержащія въ себѣ много сахару.

Лимонный сокъ прибавляется въ каймакъ для приданія послѣднему легка кисловатаго вкуса. Кроме того, отъ прибавки

лимонной кислоты во время выбивания каймакъ получаетъ красивый цвѣтъ.

Сорта вареній. Для замороженнаго каймака употребляются кислые сорта вареній, напр. красная смородина, потому что оно содержитъ въ себѣ кислоты болѣе другихъ сортовъ вареній и поэтому придаетъ блюду приятный кисловатый вкусъ. Выбѣтъ варенье можно брать натуральное желе красной смородины или варенье изъ барбариса и кизила.

Другой способъ приготовления каймака. Если нѣтъ дома специальной каймачной формы или желаютъ получить незамороженный каймакъ, то его можно подавать покрытымъ густыми взбитыми сливками. Въ этомъ случаѣ въ готовый растертый каймакъ взбитыя сливки не прибавляются, а дѣлается это такимъ образомъ: на круглое или длинное фарфоровое блюдо укладываются вафли въ видѣ горки, причемъ при укладывании каждый рядъ вафель перекладывается каймакомъ и промазывается вареньемъ красной смородины. Когда всѣ вафли уложены, то покрываются сверху изъ корнета взбитыми сливками, заправленными по вкусу сахаромъ и ванилью. Въ сливки нужно прибавить листа 3—4 желатина, чтобы онѣ хорошо держались на вафляхъ и не распустились. Покрывъ каймакъ сливками, немного застуживаютъ и украшаютъ его сверху цукатами или масседуаномъ, нарѣзанными какими-либо фигурками.

Каймачный пирогъ. Существуетъ еще способъ приготовления каймака, такъ называемый «каймачный пирогъ», который подается горячимъ. Въ этомъ случаѣ уложенныя на на блюдо и промазанныя, какъ указано выше, каймакомъ, вафли покрываются сверху изъ корнета заварной меренгой и пирогъ ставится въ легкой духовой шкафу на 15—20 минутъ, чтобы закореровался, а потомъ его украшаютъ фруктами или цукатами. (Заварная меренга см. по оглавл.).

Обѣдъ № 14.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Потажъ фоссъ тортю. Волованчики съ мозгами.
- 2) Соте изъ судака.
- 3) Филе а-ля годаръ.
- 4) Персики а-ля Бурдалю.

Потажъ фоссъ тортю.

Мяса подбедерка— $2\frac{1}{2}$ ф.
Кореньевъ всѣхъ— $\frac{3}{4}$ ф.
Телячьей головки— $\frac{1}{2}$ шт.
Курицу для кнели— $\frac{1}{2}$ шт.

Маюрану	} по 1 лож-	къ.
Тмину		
Душистаго перцу.	} по вкусу.	шампильно-
Лавроваго листу—2—3 шт.		
Луку—1 шт.		
Кайенскаго перцу		
Лимоннаго соку.	новъ $\frac{1}{4}$ ф.	мадеры $\frac{1}{2}$ стак.
Трюфельей— $\frac{1}{8}$ ф.		
Картофельн. муки—1 ст. лож.	} по вкусу.	тар.
Отвару отъ головки— $2\frac{1}{2}$ тар.		
Воды для бульона—4 тар.		
Воды для оттяжки—1 тар.		

Соте изъ судака.

Судака— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Ершей—10 шт.
Раковыхъ шеекъ—15 шт.
Шампильноновъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла } для припускан.
Вѣлаго вина }
Крутоновъ—10 шт.
Соли } по вкусу.
Перцу }
Соусъ сюпремъ на 2 $\frac{1}{2}$ стакана
бульона.

Филе а-ля годаръ.

Мяса вырѣзки— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
Сырой ветчины— $\frac{1}{4}$ ф.

Свиного шпеку— $\frac{1}{4}$ ф.
Кореньевъ всѣхъ—по $\frac{1}{4}$ шт.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
Фюме— $\frac{1}{2}$ стак.
Соли—по вкусу.

Гарниры.

Курицу для кнели— $\frac{1}{2}$ шт.
Варенаго языка— $\frac{3}{8}$ ф.
Трюфельей— $\frac{1}{4}$ ф.
Сладкаго мяса— $\frac{3}{8}$ ф.
Шампильноновъ— $\frac{3}{8}$ ф.
Печенокъ пулярдъ— $\frac{3}{8}$ ф.
Пѣтушиныхъ гребешковъ— $\frac{3}{8}$ ф.

Соусъ.

Муки—1 стол. ложку.
Масла—1 ст. ложку.
Бульону—2 стак.
Вина рейнскаго—1 стаканъ.
Соку изъ-подъ филе— $\frac{1}{2}$ стак.

Персики а-ля Бурдалю.

Персиковъ—10 шт.
Мицдальныхъ макар.—5 шт.
Масседуану фрукт.— $\frac{1}{2}$ бан.

Для крема.

Сливкокъ— $\frac{3}{4}$ бут.
Желтковъ—4—6 шт.
Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
Муки французск.—1 стол. лож-

ку.
Пюре абрикосовое— $\frac{1}{2}$ ф.

Супъ изъ телячьей головки (а-ля торту).

Правила приготоуленія. Приготовить красный бульонъ, приустивъ для него мясо съ перечисленными приностами, какъ для супа ошпо (см. по оглавл.). Потомъ взять телячью головку, натереть ее мукой, опалить, обмыть и, не сдирая кожи, а также не вынимая костей, а только удаливъ мозги, если они имѣются, глаза и зубы, разрубить головку на четыре части. Затѣмъ залить головку чистой холодной водою безъ кореньевъ, соли и пряностей въ такомъ количествѣ, чтобы вода совершенно покрыла ее и варить до мягкости на среднемъ огнѣ, не закрывая крышкой. (Какъ телячьи ножки, стр. — 19.) Когда головка будетъ мягкая, то вынуть ее, положить въ холодную соленую воду и, выбравъ всѣ кости, положить мякоть подъ прессъ; когда остынетъ, то разрѣзать на порціонные куски квадратной формы или вынуть на круглую выемку въ видѣ пятачковъ. Отваръ головки соединить съ общимъ (краснымъ) бульономъ (см. по оглавленію), сейчасъ же прибавить въ бульонъ мясную оттяжку, приготоуленную изъ мякоти сырой говядины и костей курицы. По прошествіи этого времени, когда супъ очистится и станетъ прозрачнымъ, процѣдить его черезъ мокрую салфетку, а дальше поступать, какъ съ супомъ ошпо, т. е. заправить картофельной мукой или тапіокой, разведенной мадерой и прокипятить. Передъ подачей опустить въ супъ нарѣзанную телячью головку, кнель изъ курицы, припушенные шампиньоны и трюфели, нарѣзанные кружочками и глиссированные красные и бѣлые коренья, какъ для супа ошпо, и прибавить по вкусу лимоннаго соку и кайенскаго перцу.

Объясненія и примѣчанія.

Телячья головка продается цѣликомъ, а не на фунты. Такъ какъ цѣлой головки слишкомъ много на 5 персонъ, то одна половина берется для супа, а изъ другой половины можно сдѣлать заливное, оставивъ, конечно, и половину отвара, изъ котораго послѣ приготоулить лансникъ.

Варка головки. Для сохраненія естественнаго бѣлаго цвѣта головку слѣдуетъ отваривать не въ бульонѣ, а въ чистой водѣ безъ пряностей, кореньевъ и соли.

Отваръ отъ головки. Отваръ отъ головки прибавляется въ бульонъ для придаенія супу клейкости. Но такъ какъ отваръ этотъ всегда бываетъ мутный и самый красный бульонъ тоже мутный, то супъ необходимо оттянуть мясной оттяжкой съ прибавкой костей курицы, мясо отъ которой пойдетъ на кнель, для гарнира. Можно телячью головку сварить накануне; тогда мясо, припущенное для краснаго бульона, заливается не водою, а холоднымъ отваромъ отъ головки; затѣмъ бульонъ этотъ варить часа два, потомъ оттягиваютъ мясной оттяжкой и дальше поступаютъ, какъ указано выше. Супъ, приготоуенный такимъ способомъ, на вкусъ получается еще лучше, чѣмъ приготоуенный, какъ указано выше. Во время варки не слѣдуетъ добавлять воды, такъ какъ тогда отваръ теряетъ клейкость.

Гарниры для супа. Кромѣ телячьей головки, на гарниръ въ этотъ супъ кладется кнель изъ курицы, кости которой идутъ въ оттяжку, отчего, конечно, супъ получаетъ еще болѣе вѣжннй вкусъ; а также прибавляются ломтики трюфелей, нарѣзанные бланкетами и припушенные шампиньоны.

Заправочный супъ. Этотъ же супъ можно приготоулять заправочнымъ, а не прозрачнымъ. Въ этомъ случаѣ его не оттягиваютъ мясной оттяжкой и заправляютъ не картофельной мукой, а пассеровкой и льезономъ, какъ супа-шюре.

Примѣчаніе о супѣ изъ черепахи. Точно такимъ же способомъ, какъ изъ головки, готовится супъ изъ черепахи. Послѣднюю можно покупать въ свѣжемъ, сушеномъ и консервированномъ видѣ. Для супа слѣдуетъ предпочитать морскую черепаху земляной, хотя первая стоитъ значительно дороже послѣдней. Черепахъ въ живомъ видѣ обыкновенно покупаютъ въ дворцовыхъ кухняхъ и въ первоклассныхъ ресторанахъ, такъ какъ убой и дальнѣйшая обработка требуетъ извѣстнаго навыка и специальныхъ приборовъ. Поэтому въ небольшихъ хозяйствахъ частныхъ домовъ гораздо удобнѣе покупать консервы черепахи, т. е. вареную или сушеную. И ту, и другую можно достать въ хорошихъ гастрономическихъ магазинахъ — продается на фунты (можно купить и $\frac{1}{4}$ ф.); сушеная стоитъ дешевле, чѣмъ вареная, но сушеную слѣдуетъ покупать заранее, дня за 2 до приготоуленія супа, такъ какъ ее необходимо мочить какъ вязику, чтобы хорошенько разбухла, иначе не раз-

варится и будет жесткая. Когда черепаха отъ вымачиванія станетъ мягкая (воду надо перемѣнять одинъ или два раза въ сутки), то заливается холодной водою и варится, какъ и головка. Хорошо сварившееся мясо черепахи дѣлается совершенно прозрачнымъ. Тогда ее кладутъ подъ прессъ, а наваръ прибавляютъ къ красному бульону и все вмѣстѣ оттягиваютъ мясной оттяжкой съ прибавленіемъ костей курицы. Передъ подачей, нарѣзавъ куски черепахи бланкетами, опускаютъ въ готовый супъ вмѣстѣ съ другими, перечисленными выше, гарнирами. Изъ вареной черепахи (консервовъ) супъ варится еще быстрее. Откупоривъ консервы, прибавляютъ сокъ или отваръ черепахи въ мясную оттяжку, которой оттягиваютъ красный бульонъ, а мякоть нарѣзываютъ бланкетами.

Въ виду того, что какъ головка, такъ и черепаха варятся довольно долго, какъ и хвосты, ихъ можно сварить наканунѣ.

Всѣ объясненія и примѣчанія, касающіяся приготовления супа оишо (см. по оглавл.), относятся и къ приготовленію этихъ двухъ суповъ.

По своему наружному виду, а также и вкусу черепаха и телячья головка сходны между собою, а потому супъ изъ головки называется фоссъ тортю, а изъ черепахи — натурель тортю.

Въ виду того, что черепаха, телячья головка и хвосты даютъ супу только клейкость, то для приданія послѣднему хорошаго вкуса его необходимо оттягивать мясной оттяжкой, иначе не только будетъ невкусный, но и мутный.

Волованчики съ мозгами.

Правила приготовленія. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его толщиною въ палецъ, вырѣзать круглой рубчатой выемкой кружки немного бѣльшей величины, чѣмъ для буше, намѣтить крышку, какъ для буше (см. по оглавленію), и испечь въ горячемъ духовомъ шкафу. Когда волованчики будутъ готовы, то снять крышку, вычистить средину и передъ отпускомъ наполнить мозгами. Подавать горячими.

Мозгъ берется изъ костей бедра, съ него снимаютъ пленку и вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы удалить кровь. Когда

мозгъ хорошо вымокнетъ, его опускаютъ въ кипятокъ съ уксу-сомъ и варятъ, какъ кнель, паромъ, чтобы не кипѣлъ, а то разобьется на мелкіе хлопья. Когда мозгъ слегка затвердѣетъ, черезъ 10—15 мин., если небольшой кусокъ, то, вынувъ его, нарѣзаетъ кружками и заправитъ фюме, вскипяченнымъ съ мадерой.

Соте изъ рыбы.

Правила приготовленія. Снять филеи съ судака, нарѣзавъ ихъ ломтиками поперекъ волоконъ, начиная съ широкой части, по 2 шт. на персону, обравнять, отбить тупкой, придавъ каждому куску форму куриного филе, сложить на сотейникъ или на плафонъ, смазанный масломъ, посыпать бѣлымъ перцемъ, вспрыснуть бѣлымъ виномъ и подлить немного рыбнаго бульона. Изъ оставшихся обрѣзковъ судака приготовить кнелевую массу, выложить ее въ корнетъ и украсить ею сверху рыбные филеи. Затѣмъ покрыть крышкой и припустить до готовности на медленномъ огнѣ, на плитѣ или духовомъ шкафу. Изъ оставшихся головъ и костей съ прибавленіемъ небольшого количества ершей сварить рыбный бульонъ, на которомъ приготовить соусъ сюпремъ. Затѣмъ приготовить гарниры, т. е. шейки отъ вареныхъ раковъ, припустить на маслѣ нарѣзанные кружками шампиньоны и поджарить крутоны изъ бѣлаго хлѣба, вырѣзанные въ видѣ гребешковъ. Когда все это приготовлено, то положить въ глубокое блюдо или металлическую чашку рыбные филеи попеременно съ раковыми шейками и шампиньонами, облить густымъ соусомъ сюпремъ и сверху убрать крутонами изъ бѣлаго хлѣба.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта рыбы. Соте можно приготовить изъ сига, судака, камбалы, форели и др. рыбъ. Подается соте всегда съ соусомъ сюпремъ, который долженъ быть очень густъ, иначе портитъ видъ блюда. Соте можно дѣлать фаршированнымъ. Для этого каждый ломтикъ нужно тонко отбить, положить на средину кнелевый фаршъ, завернуть со всѣхъ сторонъ и придавъ форму куриного филея. Дальше поступать, какъ указано

выше. Когда для соте берется мороженая рыба, то филе нужно фаршировать, тогда они получаются сочнее.

Подача на столъ. Соте, какъ соусное блюдо, всегда подается въ металлической чашкѣ, обыкновенно къ завтраку, или какъ антреме, но не какъ жаркое.

Цыплята. Въместо рыбы можно приготовить соте изъ порціонныхъ цыплятъ, которые разрубить вдоль пополамъ въ сыромъ видѣ. Въ этомъ случаѣ соусъ нужно приготовить на куриномъ бульонѣ (изъ потроховъ).

Филе де бефъ брезе а-ля годаръ.

Правила приготовления. Зачистивъ филейную вырѣзку, напиговавъ ее свинымъ шпекомъ, сложить въ овальную кастрюлю, накрыть мясо ломтиками свиного шпека и сырой ветчины и связать голландскими нитками. Посыпавъ мясо тонко шинкованными кореньями, залить горячимъ брезомъ, накрыть крышкой, поставить въ духовой шкафъ и поступить какъ съ бефъ-брезе натуральнымъ (см. № 2 этого отдѣла). Когда жидкость испарится, снять крышку, заколеровать съ обѣихъ сторонъ, прибавить фюме и какъ можно чаще поливать мясо соусомъ. Когда филе будетъ готово, вынуть его изъ кастрюли, снять нитки, очистить отъ шпека, ветчины и пр., съ которыми оно брезеровало, нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, положить на блюдо, на какой-нибудь крустадъ (см. филе жардиньеръ по оглавл.). Кругомъ крустада положить гарниръ а-ля годаръ и полить филе и гарниры соусомъ годаръ; кромѣ того, этотъ же соусъ подать отдѣльно.

Примѣчанія. Такъ какъ мясо при приготовленіи а-ля годаръ покрывается сверху ломтиками шпека, предохраняющими мясо отъ засыханія, то излишне накрывать его бумагой.

Шпекъ берется соленый, а не копченый, ломтики ветчины кладутся поверхъ шпека, чтобы мясо не покраснѣло. Для того, чтобы жаркое имѣло красивый видъ, подъ филе необходимо приготовить какой-нибудь крустадъ.

Гарниръ годаръ.

Приготовить кнели изъ курицы, раздѣлать ихъ на столовой ложкѣ, нафаршировать трюфелями и сначала сварить какъ всегда, а потомъ запанировать и изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ; или, не панируя, обжарить на отколерованномъ маслѣ, нарѣзать крутоны въ формѣ гребешковъ изъ копченаго языка (вырѣзать языкъ на рубчатую круглую выемку полукругомъ); нарѣзать бланкетами: а) вареное сладкое мясо, напигованное трюфелями и языкомъ, б) припущенные печенки пулярдъ и трюфели, в) шампиньоны тоже нарѣзать бланкетами и припустить въ собственномъ соку, г) пѣтушινные гребешки сварить и нарѣзать, какъ и сладкое мясо. Всеъ приготовленные гарниры положить букетомъ кругомъ филе годаръ.

Сладкое мясо и пѣтушινные гребешки.

Правила приготовления. Сладкое мясо (грудная телячья железа) готовится слѣдующимъ образомъ: взять нужное количество сладкаго мяса, вымочить его въ холодной водѣ, снять пленку, залить кипяткомъ и поставить на плиту. Когда закипитъ, то откинуть на друшлякъ, облить холодной водою и послѣ того уже сварить до мягкости въ брезѣ или въ кипяткѣ съ кускомъ масла. Когда сладкое мясо сварится, то вынуть въ холодную соленую воду, остудить его, нарѣзать бланкетами, сложить въ каменную чашку, накрыть бумагой и до употребленія держать на холодѣ, а передъ употребленіемъ согрѣть въ соусѣ.

Пѣтушινные гребешки приготовить такъ: вымочить ихъ въ холодной водѣ до бѣлизны (за сутки до приготовления), затѣмъ положить въ кастрюлю и ошпарить горячей водою; какъ только верхняя кожа начнетъ слѣзать, то сейчасъ же переложить гребешки въ холодную соленую воду. Кожицу удобнѣе всего снимать салфеткой или полотенцемъ. Очистивъ гребешки отъ кожицы, сварить ихъ до мягкости точно такъ же, какъ и сладкое мясо, потомъ откинуть на друшлякъ, облить холодной водою, обравнять ножомъ, срѣзавъ темныя части, положить въ холодную соленую воду и остудить. Нарѣзать бланкетами и передъ употребленіемъ разогрѣть въ соусѣ, съ которымъ подаются.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Сладкое мясо и пѣтушинные гребешки вымачиваютъ передъ приготовленіемъ въ холодной водѣ, чтобы получили бѣлый цвѣтъ.

Гребешки отъ парныхъ куръ всегда бываютъ значительно бѣлѣе мороженыхъ; если мороженые гребешки испорчены, то они имѣютъ очень темный цвѣтъ. Чѣмъ дольше гребешки вымачиваются, тѣмъ приобретаютъ большую бѣлизну.

Варка. Какъ сладкое мясо, такъ и гребешки нужно варить на медленномъ огнѣ, чтобы не сильно кипѣли, отчего гребешки сморщатся, а сладкое мясо теряетъ форму.

Назначеніе сладкаго мяса и гребешковъ. Ихъ подаютъ на гарниръ къ различнымъ жаркимъ изъ мяса и живности, а также подаютъ самостоятельнымъ блюдомъ на антреме.

Соусъ годарь.

Приготовить красную пассеровку, развести ее немного бульономъ, прибавить рейнскаго вина, закрыть крышкой и высадить наполовину, снимая накипь, затѣмъ прибавить соку отъ филе, очищеннаго отъ жира, вскипятить нѣсколько разъ соусъ подъ крышкой, пропѣдить, прибавить нарѣзанные трюфели и подавать спеціально къ филе годарь. Въ соусъ годарь можно также прибавить передъ подачей ломтики трюфелей.

Персики а-ля Бурдалю.

Правила приготовления. Приготовить заварной кремъ пачисьеръ такъ: отбить въ кастрюлю желтки, всыпать туда же мелкій сахаръ и французскую муку, положить сливочное масло, наломавъ его мелкими кусочками, развести все ординарными сливками, положить кусочекъ ванили, разрѣзанной вдоль, поставить на плиту и проварить, мѣшая лопаточкой до тѣхъ поръ, пока кремъ загустѣетъ настолько, что будетъ не стекать, а падать съ лопаточки въ видѣ отдѣльныхъ кусковъ, тогда прибавить абрикосовое пюре, приготовленное изъ свѣжихъ фруктовъ, или консервы, влить по вкусу какого-нибудь ликеру (кюрасо

и проч.) и остудить, мѣшая. Затѣмъ взять персики, уже вареные — консервы или же сырые. Если взяты консервы, то ихъ разрѣзать только пополамъ (по желанію можно оставить и цѣльными), а если сырые, то надрѣзать кожицу, обланжирить ихъ (не давая кипѣть), снять кожицу и тогда сварить ихъ въ легкомъ сиропѣ до прозрачности, какъ груши для компота (см. по оглавленію), можно вынуть косточки. Миндальные макароны, продаваемые въ кондитерскихъ или приготовленные дома (см. по оглавленію отдѣлъ печеній), нарѣзать мелкими кубиками. Когда все будетъ готово, то взять металлическую или огнеупорную каменную чашку, въ которой можно потомъ подать къ столу, или же взять порціонныя раковины-кокилы и начать укладывать все рядами. Положивъ рядъ крема, посыпать его сверху миндальными макаронами, сверху послѣднихъ положить рядъ персиковъ, потомъ опять рядъ крему и т. д. до самого верху. Послѣдній верхній рядъ долженъ быть изъ крему; посыпать этотъ рядъ толчеными миндальными макаронами, поставить чашку въ горячій духовой шкафъ и дать заколероваться, т. е. образоваться румяной корочкѣ.

Вынувъ чашку изъ печки, убрать сверху масседуаномъ и подавать горячими.

Примѣчанія. вмѣсто персиковъ можно готовить точно такъ же яблоки, груши, абрикосы, которые варятся въ легкомъ сиропѣ, какъ для компота.

О кремѣ. Если въ сваренномъ кремѣ окажутся комки, то его можно протереть черезъ сито, пока горячій; остывшій кремъ плохо протирается.

Остуживая кремъ, его нужно мѣшать, чтобы не образовалась сверху пленка, которая портитъ его вкусъ.

Обѣдъ № 15.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Консоме томатъ. Дьябли.
- 2) Фазанъ и мелкая дичь.
- 3) Цвѣтная капуста огратенъ и зеленый горошекъ.
- 4) Пуддингъ дипломатъ.

Консоме томатъ.

Мяса подбедерка— $3\frac{1}{2}$ ф.
 Томатъ-пюре консервовъ— $\frac{5}{8}$
 или $\frac{3}{4}$ ф.
 Кореньевъ— $\frac{5}{8}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Вѣлковъ—2—3 шт. для оттяжки
 Хересу— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Воды—8 глубоких тарелокъ.
 Рябчиковъ для кнели—2 шт.

Дьябли.

Вѣлаго хлѣба черств. въ 5 к.
 Масла— $\frac{1}{8}$ ф. слив.
 Сыру— $\frac{1}{4}$ ф.
 Капенскаго перцу—по вкусу.

**Фазанъ или мелкая дичь
на 5—7 персонъ.**

Фазана—1 шт.
 Дуппель, вальдшнепъ, бекасъ—
 по 1 шт.
 Масла для жаренія— $\frac{5}{8}$ ф.
 Вѣлаго хлѣба для крутоновъ—
 2 булки большія.
 Шпеку— $\frac{1}{4}$ ф.
 Бульону для сока— $2\frac{1}{2}$ стак.
 Салатъ для гарнира.

Цвѣтная капуста.

Цвѣтной капусты— $2\frac{1}{2}$ ф. или
 2—3 кочна.
 Муки— $\frac{1}{4}$ ф.

Молока—1 бут.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли—по вкусу.
 Сыру пармезану— $\frac{1}{8}$ ф.

Зеленый горошекъ.

Зеленаго горошку— $\frac{3}{4}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Вѣлаго хлѣба—1 булку въ 3 к.

Пуддингъ дипломать.

Бисквитовъ— $\frac{1}{2}$ ф.
 Сликовъ— $\frac{3}{4}$ стакана.
 Желтковъ—3 шт.
 Масла для смаз. формы— $\frac{1}{8}$ ф.
 Масседуану— $\frac{1}{2}$ банки.

Для крема.

Сликовъ— $1\frac{1}{2}$ стак.
 Желтковъ—3 шт.
 Сахару— $\frac{1}{8}$ ф.
 Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
 Муки—1 стол. ложка.
 Масла сливочн.— $\frac{1}{8}$ ф.

Для приготовления вторымъ
 способомъ.

Бисквиту— $\frac{1}{2}$ ф.
 Яиць—5 шт.
 Сликовъ— $\frac{1}{2}$ бут.
 Масла для смаз. формы— $\frac{1}{8}$ ф.
 Цукатовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
 Изюму синяго— $\frac{1}{8}$ ф.

Консоме томатъ.

Правила приготовления. Поставить вариться бульонъ изъ говядины, оставивъ часть мякоти на оттяжку. Послѣ снятія пѣны опустить только букетъ. Очистивъ всѣ сорта кореньевъ, тонко нашинковать и спассеровать на маслѣ до золотистаго цвѣта. Когда коренья зарумянятся, то прибавить къ нимъ пюре томатовъ и высадить хорошенько, чтобы было густое. Затѣмъ откинуть все это на сито и остудить. Изъ филеевъ дичи (рябчика) приготовить кнель, а мясо съ ножекъ и крылышекъ и кости изрубить и прибавить къ мясной оттяжкѣ. Когда томатъ остынетъ, то смѣшать его съ оттяжкой, какъ свеклу для борщка, и за $1—1\frac{1}{2}$ ч. до обѣда опустить оттяжку въ бульонъ. По прошествіи этого времени, когда консоме получить хорошій, крѣпкій вкусъ и станетъ прозрачнымъ, процѣдить его, какъ всегда, прибавить хересу или мадеры и прокипятить. Передъ подачей опустить въ супъ приготовленную кнель изъ дичи и капенскій перецъ. Для приданія супу красиваго цвѣта его можно подкрасить карминомъ (не болѣе $\frac{1}{2}$ чайной ложки). Къ этому супу вмѣсто прожковъ можно подать дьябли (см. по оглавл.).

Примѣчанія. Всѣ объясненія, относящіяся къ приготовленію консоме изъ овощей, стр. 17, должно соблюдать и при приготовленіи настоящаго супа.

Чѣмъ лучше прожарено пюре томатъ, тѣмъ вкуснѣе получится супъ.

Лѣтомъ этотъ супъ можно приготовить изъ свѣжихъ помидоровъ (см. пюре изъ томатовъ въ отд. заготовкѣ).

Жареный фазанъ.

Фазанъ жарится совершенно такъ же, какъ дичь, курица, и проч., но заготавливается нѣсколько иначе. Перья у фазана ощипываются, какъ и у всякой другой птицы, но головка вмѣстѣ съ шейкой, крылья и хвостъ отрубаются съ оставленными на нихъ перьями. Когда фазанъ зажаренъ, то головка, крылья и хвостъ обжариваются во фритюрѣ. Для этого ихъ не бросаютъ во фритюръ, а лишь опускаютъ, придерживая паль-

цами за перья, чтобы послѣдніе не замokли и сохранили свой натуральный видъ. У жаренаго фазана головка, хвостъ и крылья прикрѣпляются шпажками, т. е. металлическими шпильками, на свои прежнія мѣста; при чемъ для удобства, чтобы перья хорошо держались, шпажки вкалываются въ крестахъ.

Фазана принято подавать на крутонѣ изъ бѣлаго хлѣба четырехугольной формы, по величинѣ соответствующей его туловищу (см. обѣдъ № 12 — крестахъ къ филе жардиньерѣ) или въ ажурной корзинкѣ изъ лашевого тѣста. Кругомъ фазана кладется мелкая дичь: дупеля, вальдшнепы, бекасы и проч., а на гарниръ кладется букетами какой-нибудь салатъ: латукъ, роменъ и проч. Сокъ какъ отъ фазана, такъ и отъ мелкой дичи подается въ натуральномъ видѣ въ соусникѣ. Фазана можно жарить въ духовомъ шкафу или на вертелѣ. Какъ въ томъ, такъ и въ другомъ случаѣ передъ жареніемъ его можно завернуть въ промасленную восковую бумагу, чтобы мясо его не сохло. Разрѣзается фазанъ такъ же, какъ и пулярка (курица).

Примѣчанія. Если желаютъ подать фазана на столъ украшеннаго перьями, то нужно покупать самца, такъ какъ перья у него красивѣе, чѣмъ у самки, и хвостъ длиннѣе.

Какъ фазана, такъ и обыкновенную курицу можно приготовить такъ, что по вкусу они будутъ напоминать хорошую пулярку. Послѣ того какъ птица выпотрошена, нужно приподнять кожу, осторожно просунувъ палецъ подъ филеями и надъ ножками, и между кожей и мясомъ положить тонкіе пласты соленого шпека (не копченаго), осушить кожу обратно и направить птицу какъ всегда, придавъ ей правильную форму.

Послѣ того, смазавъ листъ восковой бумаги прованскимъ масломъ, завернуть въ нее птицу, положить на ситейникъ и изжарить въ духовомъ. Невадно до окончанія жаренія снять бумагу и дать кожѣ заколероваться.

Жареная мелкая дичь.

Мелкая дичь, т. е. дупеля, вальдшнепы, бекасы, перепелки и друг., послѣ опаливанія и потрошенія, черезъ разрѣзъ подъ хлупомъ, заправляются съ головкой, оберты-

ваются въ тонкіе ломтики свиного шпека и обвязываются голландскими нитками, затѣмъ жарятся въ духовомъ шкафу на отколерованномъ сливочномъ маслѣ, какъ рябчики, или же на вертелѣ, какъ мясо.

Подается мелкая дичь на крутонахъ изъ бѣлаго хлѣба сооответственной величины, на которые предварительно кладутся внутренности мелкой дичи, спассерованныя на маслѣ и протертые (въ видѣ гратена), а сверху нихъ кладется уже зажаренная дичь. Къ этому жаркому можно подать какой-нибудь салатъ: роменъ, эскарроль, латукъ, эндивинъ, сельдерей и проч.

НѢСКОЛЬКО ЗАПРАВOKЪ САЛАТА.

Заправка польская.

Взявъ на 5 человекъ корзинку салата латука, разобрать его по листьямъ, промыть ихъ въ холодной водѣ и обсушить на рѣшетѣ; затѣмъ сложить все покрасивѣе, въ видѣ букета, въ салатникъ, пересыпать ломтиками очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ (на это количество салату 3 штуки огурцовъ средней величины), заправить заранее приготовленнымъ соусомъ и осторожно размѣшивать. Для соуса нужно взять 1 стаканъ хорошей густой сметаны, смѣшать ее съ тремя протертыми вареными желтками, прибавить въ него $\frac{1}{4}$ стакана обыкновеннаго уксуса, положить по вкусу соли, сахару и, размѣшивъ все это, вылить на салатъ, потомъ убрать его въ видѣ звѣзды лядцами, сваренными въ крутую и нарѣзанными четвертинками, а сверху посыпать рубленнымъ укропомъ. Заправлять салатъ нужно передъ самой подачей къ столу, иначе онъ терять свой красивый, свѣжій видъ. Не слѣдуетъ при мытьѣ держать салатъ очень долго въ водѣ и промывая смотрѣть, чтобы на листьяхъ не остались улитки.

Французская заправка.

Французская заправка состоитъ изъ смѣси прованскаго масла, уксуса и горчицы. Сначала готовая горчица размѣши-

вается съ прованскимъ масломъ, а потомъ разводится уксу-
сомъ и прибавляется по вкусу соли, сахару и перцу (на $\frac{1}{2}$
стакана уксусу берется одна чайная ложка горчицы и 2
столовые ложки прованскаго масла). Въместо уксусу можно брать
лимонный сокъ, тогда салатъ будетъ ибнѣе на вкусъ. При-
готовленнымъ такимъ образомъ соусомъ заправляется салатъ
передъ подачей къ столу. Эта заправка болѣе острая, чѣмъ
польская. Салаты изъ зелени можно заправлять провансалемъ,
имѣющимъ густоту жидкой сметаны.

Заправка сливками.

Салатъ также можно заправлять густыми сливками, смѣ-
шанными съ сырыми или вареными, растертыми желтками
(на $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ 2 желтка). Въ эту заправку прибавляется
по вкусу соль, сахаръ и лимонный сокъ.

Примѣчаніе. Французской заправкой заправляются салаты
роменъ, андивинъ, эскароль и французскій сельдерей. Корень
сельдерей предварительно отваривается или тушится до мягкости
и послѣ нарезается ломтиками, а зеленныя части приготавлиются
какъ и прочіе салаты. Салатъ роменъ нарезается четырёхуголь-
ными кусками, при чемъ самую лучшую часть листа считается
сердцевина или стволъ.

Салатъ изъ красной или синей капусты.

Снявъ съ капусты вялые листья, ее шинкуютъ очень
тонко. Если капуста молодая, то только обланжиживаютъ
въ кипяткѣ, чтобы удалить горечь, потомъ кипятокъ сли-
ваютъ прочъ и обсушиваютъ капусту на ситѣ. Если старая,
то отвариваютъ въ кипяткѣ. Передъ подачей къ столу за-
правляютъ капусту по вкусу прованскимъ масломъ, уксу-
сомъ, солью и сахаромъ и хорошо размѣшиваютъ.

Салатъ изъ помидоровъ, огурцовъ и картофеля.

Спѣлые помидоры очищаются отъ кожицы и сбмѣиваютъ и на-
резаются кружочками, затѣмъ смѣиваютъ ихъ съ отвареннымъ

картофелемъ, нарезаннымъ кружочками, и ломтиками свѣжихъ,
очищенныхъ отъ кожицы огурцовъ (все продукты берутся въ
одинаковомъ количествѣ) и все вмѣстѣ заправляется прованса-
лемъ и посыпается сверху рубленой зеленью укропа или
петрушки.

Примѣчанія. Кромѣ этихъ салатовъ, къ жаркимъ даютъ
маринады, пикули и кислое варенье (брусника съ яблоками).

Цвѣтная капуста огратень.

Очистивъ цвѣтную капусту отъ кочерыжки и зелени, опу-
стить въ холодную соленую воду на 1—2 часа, затѣмъ пере-
ложить въ кастрюлю, посолить, залить кипяткомъ, положить
кусочекъ масла (1 чайную ложку на кочанъ средней величины),
и варить подъ крышкою, чтобы не сильно кипѣла. Когда
будетъ наполовину готова, отставить на край плиты и варить
паромъ, пока будетъ совершенно мягкой; тогда вынуть изъ
воды, обсушить на ситѣ, уложить въ глубокое блюдо и облить
польскимъ, голландскимъ, сабаиномъ или какимъ-нибудь дру-
гимъ соусомъ. Можно также покрыть густымъ бешемелемъ,
посыпать сверху тертымъ острымъ сыромъ, кропить растоплен-
нымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ и дать образоваться
румяной корочкѣ. Такъ приготовленная капуста называется
«огратень».

Цвѣтную капусту можно подать въ карзинкѣ изъ бѣлаго
хлѣба, въ вазѣ изъ лапшеного или заварнаго тѣста или въ
ажурномъ бордюрѣ изъ лапшеного тѣста (см. корюшка маре-
шаль, объѣдъ, № 11 этого отдѣла), а кругомъ положить зеленый
горошекъ (см. ниже).

Зеленый горошень.

Свѣжій горошекъ. Отобравъ нужное количество свѣ-
жаго луценаго горошку, отварить его до мягкости въ кру-
томъ соленомъ кипяткѣ, въ открытой посудѣ. Затѣмъ откинуть
на сито, облить отварной водой, дать стечь послѣдней и
тогда заправить какимъ-либо соусомъ: пуллетъ, бешемель,
зелюте, а-ля метръ дотель, по-французски, по-английски съ

сливочномъ масломъ и проч. Горошекъ, заправленный какимъ-либо соусомъ, подается къ столу на гарниръ къ жаркимъ, къ цвѣтной капустѣ или самостоятельно съ крутонами изъ бѣлаго хлѣба. Горошекъ англесъ можно также подавать въ чашечкахъ изъ рѣпы или въ донышкахъ (фондахъ) артишоковъ.

Консервы горошекъ. Горошекъ въ консервахъ, покупаемый въ жестянкахъ, подается съ тѣми же соусами, какъ и свѣжій; но такъ какъ этотъ горошекъ уже совершенно готовый (варены), то вынувъ изъ банки, его нужно обдать кипяткомъ, чтобы удалить привкусъ жестянки, и тогда уже заправить масломъ или соусомъ.

Пуддингъ дипломать.

Правила приготовления. Отбить въ кастрюлю сырые желтки и развести сливками. Взять бисквиты а-ля кюльеръ (которые подаются къ шоколаду) и смочить ихъ этимъ лезономъ такъ, чтобы они были мокры, но не потеряли своего вида. Смазать густо сливочнымъ масломъ внутри пуддинговую или шарлотную форму и уставить эти бисквиты по стѣнкамъ формы, какъ ломтики булки для шарлота, т. е. слегка одинъ на другой. Затѣмъ взять заранее приготовленный густой кремъ пагисьеръ, какъ для персиковъ Бурдалю, положить сначала на дно формы рядъ бисквитовъ, нарѣзанныхъ ломтиками и также смоченныхъ лезономъ, и рядъ крему, положить рядъ фруктовъ масседуанъ, нарѣзанныхъ ломтиками, опять рядъ бисквитовъ и т. д.; верхній рядъ также долженъ быть изъ бисквитовъ. Такимъ образомъ цѣльные бисквиты идутъ на выкладываніе стѣнокъ формы, а ломтики бисквитовъ—во внутрь формы, вмѣстѣ съ кремомъ и фруктами. Уложивъ все въ форму, поставить пуддингъ вариться на пару, какъ и абрикосовый см. стр. 398. Готовый пуддингъ выложить на блюдо, облить сверху немного сабайономъ, остальную соусъ подать въ соусникѣ.

Примѣчанія. Если послѣ смачиванія бисквитовъ лезономъ еще останется, то уложивъ все въ форму, смочить немного оставшимся лезономъ и тогда уже поставить вариться.

Другой способъ приготовления пуддинга. Приготовить яйца, какъ для руаяля. Бисквиты нарѣзать четырёхуголь-

ными ломтиками; цукаты нарѣзать кубиками; синій изюмъ «малагу» разрѣзать пополамъ и вынуть косточки. Пуддинговую форму или рамку смазать густо масломъ. Когда все будетъ готово, то ломтики бисквитовъ, цукаты, изюмъ положить (все вмѣстѣ) въ какую нибудь посуду и залить яичницей руаяль. Когда жидкость впитается въ бисквиты, то вылить все въ форму, поставить вариться на пару, какъ яичницу руаяль. Когда пуддингъ затвердѣетъ и будетъ свободно отставать отъ краевъ формы, то готовъ. Вынувъ его изъ формы, полить приготовленнымъ сабайономъ. Вмѣсто цукатовъ можно брать фрукты масседуанъ, тогда не надо изюму.

Обѣдъ № 16.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Консоме навѣ гляссе.
- 2) Телячьи котлеты въ папильотахъ.
- 3) Шпинать съ пашотами.
- 4) Пуддингъ Нессельроде.

Консоме навѣ гляссе.

Для фарша.

Всѣ продукты для мясн. консоме.

Шампиньоновъ— $\frac{3}{4}$ ф.

Луку—1 шт.

Кромѣ того: рѣпы— $1\frac{1}{2}$ ф. въ очищенномъ видѣ.

Сухарей—2 стол. ложки.

Зелен. петрушки рубл.—1 стол. ложку.

Сливочнаго масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Масла— $\frac{1}{8}$ ф.

Мадеры— $\frac{1}{2}$ стак.

Муки $\frac{1}{8}$ ф. для соуса.

Котлеты въ папильотахъ.

Шпинать съ пашотами.

Котлетъ телячьихъ—5 шт.

Шпинату—2— $2\frac{1}{2}$ ф.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Яиць—5 шт.

Прованскаго масла для обмакиванія бумаги.

Муки— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла— $\frac{1}{8}$ ф.

Соли

Модока— $1\frac{1}{2}$ стак.

Перцу } по вкусу.

Соли

Соуса томатъ на $1\frac{1}{2}$ стакана бульона.

Мускатнаго орѣха. } по вкусу.

Бѣлаго хлѣба 1 булка.

Пуддингъ Нессельроде. Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ б.
 Цукатовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
 Коринокъ— $\frac{1}{8}$ ф.
 Изюму синяго— $\frac{1}{8}$ ф.

Каштановъ—1 ф.

Сахарной пудры— $\frac{1}{4}$ ф.

Консоме навэ глассе.

Правила приготовления. Поставить вариться бульонъ консоме, оставивъ часть мяса и воды на оттяжку. Приготовить рѣпу такъ: взявъ хорошую, спѣлую рѣпу, не дряблую и не мороженую, очистить ее отъ кожицы потолще, вынуть на выемку въ видѣ мелкихъ шариковъ для гарнира, а оставшіеся обрѣзки нарѣзать небольшими кубиками и утушить въ собственномъ соку, какъ и всѣ овощи. Когда рѣпа будетъ мягкая, то отколеровать въ сотейникѣ немного сливочнаго масла, всыпать въ него мелкаго сахару $\frac{1}{2}$, помѣшывая лопаточкой, дать сахару распуститься. Когда сахаръ начнетъ румяниться, то положить въ него рѣпу и заглассировать ее, т. е. дать покрыться блестящей пленочкой—тогда готова. Послѣ этого откинуть рѣпу на сито и остудить, потомъ смѣшать съ мясной оттяжкой и за часъ до обѣда соединить послѣднюю съ бульономъ. Когда консоме будетъ готовъ, то процѣдить его черезъ салфетку, прибавить по вкусу мадеры или малаги и дать вскипеть. Приготовленную для гарнира рѣпу утушить, заглассировать (см. глассирован. коренья стр. 167) и опустить въ супъ передъ подачей къ столу.

Примѣчанія. Для приданія супу лучшаго вкуса въ оттяжку можно прибавлять кости отъ курицы, мякоть которой на другой день можно употребить на пожарскія или другія котлеты. Если желаютъ этотъ супъ имѣть болѣе густымъ, но чтобы онъ остался прозрачнымъ, то его можно заправлять тапюкой или картофельной мукою, какъ супъ ошпо (см. обѣдъ № 4-й настоящаго отдѣла).

Котлеты въ папильотахъ.

Котлетами въ папильотахъ называются отбивныя телячьи или бараньи котлеты, завернутыя вмѣстѣ съ фаршемъ въ бумагу и жареныя на рошпорѣ или въ духовомъ шкафу.

Правила приготовления. Зачистивъ телячьи отбивныя котлеты и слегка ихъ отбивъ, посыпать солью и перцемъ и припустить въ собственномъ соку или обжарить, чтобы не были сырыя. Затѣмъ составитъ ихъ на столѣ, остудить, приготовить фаршъ финзербъ (см. по оглавл.), заправить его томатнымъ соусомъ настолько, чтобы былъ сочный и сдѣлать папильоты изъ бумаги. Обмакнувъ каждую папильоту въ прованское масло, положить на нее котлету, смазать ее фаршемъ и плотно завернуть края папильоты такъ, какъ защищаютъ ватрушки—жгутомъ. Минуть за 10 до подачи къ столу зажарить на рошпорѣ или на сотейникѣ въ духовомъ шкафу на легкомъ огнѣ, сначала съ одной стороны, а затѣмъ повернуть на другую. Котлеты, приготовленныя такимъ способомъ, подаются на столъ прямо въ бумагѣ безъ гарнира и соуса. Въ папильотахъ можно подать вчерашнія котлеты.

Папильоты. Папильоты вырѣзаются изъ голландской или восковой бумаги въ формѣ сердца. Бумага складывается вдвое и вырѣзается такъ, чтобы была немного болѣе котлеты (шире и длиннѣе) для того, чтобы котлету удобно было завернуть въ нее. При этомъ на одну половину папильоты (сердца) кладется фаршъ и котлета, и сверхъ нея опять фаршъ и тогда все накрывается второй половиной папильоты, и края обихъ половинъ бумаги плотно защищаются, какъ ватрушки.

Примѣчанія. За неимѣніемъ рошпора, эти котлеты можно жарить на маслѣ въ духовомъ шкафу на сковородѣ, или на сотейникѣ. Жаръ не долженъ быть сильный, такъ какъ тогда бумага обуглится и превратится въ пепель. Точно такъ же въ папильотахъ можно приготовить половинки вчерашнихъ, жареныхъ цыплятъ, оставшіеся жареные бифштексы, филея рыбы и проч. Всѣ эти продукты берутся въ готовомъ видѣ.

Шпинать или щавель съ пашотами.

Правила приготовления. Очистивъ и сваривъ шпинать въ соленомъ кипяткѣ, откинувъ на сито, облить холодной водой, дать стечь водѣ, протереть черезъ сито и полученное пюре заправить для связи густымъ соусомъ бешемель. Затѣмъ дать вскипеть, чтобы пюре загустѣло, и прибавить по вкусу каффенского перцу

и тертого мускатнаго орѣха. Приготовленное пюре кладутъ на круглое глубокое блюдо, а кругомъ кладутъ «пашоты» на крутонахъ изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзаннаго въ видѣ треугольниковъ. При чемъ часть крутоновъ поджаривается просто на отколерованномъ маслѣ, а часть сначала обмакивается въ желтокъ съ молокомъ, а потомъ уже поджаривается. Пюре изъ шпината можно подать въ бордюрѣ, приготовленномъ изъ гренокъ бѣлаго хлѣба, которые нужно склеить между собою бѣлкомъ или клейстеромъ изъ картофельной муки.

Пюре изъ щавеля направляется такъ же бешелемъ, какъ и пюре изъ шпината, но только щавель не варится въ кипяткѣ, а послѣ обмыванія складывается въ кастрюлю и тушится подъ крышкою въ собственномъ соку въ продолженіе 10 мин., потомъ уже протирается. Всѣ корешки отъ щавеля послѣ промыванія тоже тушатся до мягкости съ кусочкомъ масла, а потомъ протираются и полученный изъ нихъ сокъ прибавляется въ пюре изъ щавеля для приданія вкуса. Пюре изъ щавеля, кромѣ того, можно направлять кускомъ сливочнаго масла и глянсомъ или консоме мяснымъ или куринымъ.

Пашоты обыкновенно подаются со шпинатомъ или къ зеленымъ шамъ, а также къ супу озеилъ и къ консоме; кромѣ того можно подавать пашоты съ трюфельнымъ или обыкновеннымъ мяснымъ сокомъ. Пашотами принято называть яйца, сваренныя въ смятку, но только безъ скорлупы, для чего ихъ варятъ въ кипяткѣ съ уксуомъ и солью. Яйца должны быть самыя свѣжія (не болтанныя) недавней носки, иначе получатъ некрасивый видъ. Для удобства опусканія, яйцо сначала нужно отбить на чайное блюдечко, съ котораго и спустить въ кипятокъ, причемъ въ этотъ же моментъ начать заворачивать бѣлокъ ложкой, не давая ему расплываться по дну кастрюли, такъ какъ тогда желтокъ не удержится внутри, а выплыветъ наружу и смѣшается съ водою. Какъ только бѣлокъ свернется, т. е. затвердѣетъ, то вынуть осторожно шумовкой или ложкой на гарелку. Бѣлокъ долженъ представлять изъ себя довольно плотную оболочку, въ которой находятся желтокъ.

Если пашоты опускаются въ крѣпкій бульонъ или въ мясной сокъ, то необходимо сейчасъ же подавать къ столу, иначе яйца перейдутъ, и бѣлокъ затвердѣетъ.

Примѣчаніе. Изъ яицъ, имѣющихъ бѣлую скорлупу (сохраняются въ извести), пашоты получаются неудачные, потому что бѣлокъ разрывается и желтокъ вытекаетъ.

Пуддингъ Нессельроде.

Очистивъ отъ кожицы каштаны, сварить ихъ до мягкости, какъ для каштановаго тембала (см. по оглавлен.), и протереть черезъ частое сито. Затѣмъ прибавить въ это пюре сахарную пудру, нарѣзанные мелкими кубиками цукаты, очищенную коринку, изюмъ и густыя взбитыя сливки; перемѣшать все осторожно сверху внизъ, выложить въ шарлотную форму и заморозить, какъ парфе.

Обѣдъ № 17.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ гарбюръ.
- 2) Котлеты де воляйлъ.
- 3) Шампиньоны а-ля пуллетъ.
- 4) Пломъ-пуддингъ.

Супъ гарбюръ.

Всѣ продукты для бульона-консома и кромѣ того:
Рису каролинскаго— $\frac{1}{2}$ ф.
Коренья: красныхъ и бѣлыхъ по 1 шт.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
Бульонъ—1 стак.
Пюре томатовъ— $\frac{1}{8}$ ф.
Бѣлаго хлѣба—5 ломтиковъ.
Сыру тертаго—2 ст. ложки.

Сливковъ— $\frac{1}{2}$ ст.
Желтковъ—2 шт.
Сахарей для панировки.
Соль, перецъ по вкусу.

Шампиньоны а-ля пуллетъ.

Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Бѣлаго хлѣба—булка.
Масла и бульону для тушенія.
Лимон. соку и соли—по вкусу.

Соусъ пуллетъ.

Муки франц.— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла столов.— $\frac{1}{8}$ ф.
Луку—1 шт.

Котлеты д'воляйлъ.

Куръ—3 шт. на 6 чел.
Масла сливочн.— $\frac{1}{4}$ ф.

Вълаго вина— $\frac{1}{2}$ стак.
Бульону—2 стак.
Сливокъ— $\frac{1}{2}$ стак.
Желтковъ—2 шт.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
Лимоннаго соку—по вкусу.

Плумъ пуддингъ.

Внутр. говяж. жиру— $\frac{1}{4}$ ф.
Кшмишу и изюму синяго, ма-
лаги—по $\frac{1}{4}$ ф.

Коринки и цукату—по $\frac{1}{4}$ ф.
Вълаго хлѣба— $\frac{1}{4}$ ф.
Черно-смородиннаго желе— $\frac{1}{2}$ ф.
Яблокъ антоновск.—2 шт.
Рому— $\frac{1}{2}$ бут.
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
Соли—2 золотника.
Муки— $\frac{1}{4}$ ф.
Яиць—3—4 шт.
Приностей по вкусу.

Супъ гарбюръ.

Правила приготовления. Сварить мясной консоме (от-
тяжка изъ говядины). Промыть рисъ, мѣняя нѣсколько разъ
воду, пока не станетъ совершенно чистымъ; обланжирить его,
слить кипятокъ, прибавить масла и соли и залить процѣжен-
нымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы рисъ былъ имъ
покрытъ, и поставить вариться на пару въ духовой шкафъ до тѣхъ
поръ, пока рисъ станетъ совершенно рассыпчатымъ; тогда за-
править его томатнымъ пюре. Коренья, т. е. рѣпу, морковь и
сельдерей, очистить отъ кожицы, нарѣзать мелкими кубиками,
обланжирить, слить кипятокъ, залить процѣженнымъ консоме и
отварить до мягкости. Взявъ французскую черствую булку,
срѣзать съ нея корку, нарѣзать кубиками такой же величины,
какъ коренья, положить ихъ въ ситейникъ, облить распущен-
нымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ и поджарить до
золотистаго цвѣта.

Заправивъ сваренный рисъ спассерованнымъ пюре томатовъ,
приступить къ укладыванію всего приготовленнаго въ какую-
нибудь толстую форму. Лучше всего взять рамку или пуддин-
говую форму, смазать ее густымъ слоемъ масла и обсыпать
мелко истолченными сухарями. Положивъ на дно формы рядъ
риса, толщиной въ палецъ, посыпать его тертымъ сыромъ
пармезаномъ или инымъ сухимъ сыромъ, затѣмъ положить рядъ
кореньевъ попеременно съ гречками и снова посыпать сыромъ,
послѣ снова рядъ риса и рядъ кореньевъ съ гречками до тѣхъ

поръ, пока форма не наполнится. Самый послѣдній рядъ въ
формѣ долженъ быть изъ риса. Поливъ немного уложенное въ
форму процѣженнымъ бульономъ, дать ему впитаться въ рисъ
и только тогда посыпать сверху сыромъ, покропить распущен-
нымъ масломъ и поставить форму въ горячій духовой шкафъ.
Какъ только поверхность гарбюра зарумянится, слѣдуетъ сбавить
жаръ. Готовый гарбюръ долженъ совершенно свободно
выходить изъ формы. Консоме подается въ мискѣ, а гарбюръ
отдѣльно на блюдѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Рисъ. Для гарбюра слѣдуетъ брать высшій сортъ риса —
каролинскій, потому что онъ получается послѣ варки наиболѣе
рассыпчатый. Для сохраненія формы слѣдуетъ варить рисъ на
пару, въ небольшомъ количествѣ бульона, съ кускомъ масла,
но не въ кипяткѣ, какъ это принято.

Пюре томатовъ. Пюре томатовъ необходимо сначала спас-
сировать на маслѣ, а потомъ прибавить къ рису, иначе пюре бу-
детъ имѣть сыроватый вкусъ, который сообщится и рису.

Коренья. Коренья для придаенія имъ лучшаго вкуса ва-
рятся въ бульонѣ, а не въ кипяткѣ; при варкѣ кореньевъ нужно
слѣдить за тѣмъ, чтобы они не переварились, а стали бы только
мягкими, иначе потеряютъ свою форму.

Посуда для запеканія. Для запеканія необходимо брать
толстую форму, чтобы гарбюръ пропекся равномерно. Въ тон-
кой формѣ дно и бока его могутъ пригорѣть въ то время, когда
середина гарбюра будетъ еще сырая. Форма смазывается густымъ
слоемъ масла для того, чтобы бока гарбюра не пригорали къ
ней и чтобы готовый гарбюръ легко и свободно отсталъ отъ
формы.

Укладываніе въ форму. Каждый отдѣльный рядъ гар-
бюра нужно какъ можно плотнѣе укладывать на предшествую-
щій, чтобы вся форма составляла одну сплошную массу, иначе
развалится. Верхній и нижній ряды гарбюра должны быть изъ
риса и, кромѣ того, стѣнки формы должны быть покрыты
слоемъ риса, такъ какъ онъ придаетъ связь. Для этой же цѣли,
а также и для сочности, гарбюръ поливается въ формѣ буль-

ономъ; сверху все посыпается сыромъ и кропится масломъ для того, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка.

Запеканіе. Готовность гарбюра узнается посредствомъ щепочки, которую вставляютъ въ середину его, если вынутая щепочка совершенно суха, то это указываетъ на то, что гарбюръ готовъ. Кромѣ того, готовность его узнается еще и потому, что гарбюръ получаетъ плотность и края легко отстаютъ отъ формы. Гарбюръ можно запекать и въ маленькихъ порціонныхъ формочкахъ по числу обѣдающихъ персонъ. Готовый гарбюръ долженъ представлять изъ себя какъ бы рисовую робку, наполненную внутри овощами.

Примѣчанія. Кромѣ указанныхъ продуктовъ, въ приготовляемый гарбюръ можно положить еще обыкновенную или сафойную капусту, нарѣзанную также кубиками и отваренную въ сотейникѣ въ небольшомъ количествѣ бульона. Къ такъ называемому гарбюру «по-итальянски» прибавляются: приготовленная, какъ для потофе, сафойная капуста, въ формѣ маленькихъ шариковъ, копченая грудинка, нарѣзанная квадратами, и сосиски; послѣднія очистить отъ кожицы, нарѣзать кружками и обжарить на маслѣ. Гарбюръ можно запекать въ маленькихъ порціонныхъ формочкахъ (въ стаканчикахъ или въ тарталетныхъ формочкахъ).

Котлеты д'воляиль.

Правила приготовления. Котлеты д'воляиль приготовляются изъ цѣльныхъ куриныхъ филеевъ, предварительная заготовка ихъ, т. е. снятіе пленки и отбиваніе та же, что и для котлетъ марешаль изъ дичи (см. по оглавлен.). На котлеты употребляются большіе и малые филеи, а изъ мякоти ножекъ готовится фаршъ, для чего мякоть сначала мелко рубится, а потомъ толчется съ кускомъ сливочнаго масла. Для полученія болѣе нѣжнаго фарша послѣ толченія мякоть протирается черезъ сито, на которомъ остаются всѣ пленки и сухожилія. Въ приготовленный фаршъ для сочности прибавляется мелко колотый, чистый ледъ. Фаршируются котлеты такъ же, какъ и марешаль изъ дичи. Изъ каждой курицы получается всего 2 шт. котлетъ. Раздѣлавъ всѣ котлеты, панируютъ ихъ въ

желтѣй, разведенномъ немного сливками и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, или толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ. Жарятъ ихъ, какъ и всѣ другія котлеты, сначала на плитѣ, а потомъ въ духовомъ шкафу, гдѣ онѣ должны вполне прожариться. Отъ прибавки масла и льда котлеты получаются очень сочныя, такъ что при нажатіи ножомъ, или при разрѣзываніи готовой котлеты сокъ вытекаетъ струей. Гарниры и соуса подаются самыя разнообразныя.

Шампиньоны аля-пуллетъ.

Правила приготовления. Очистивъ шампиньоны отъ кожицы, нарѣзать ихъ кружочками, обмыть, сложить въ сотейникъ на растопленное масло, выжать сокъ изъ лимона, прибавить соли, ложку бульона и припустить до мягкости подъ крышкой. Затѣмъ заправить густымъ соусомъ пуллетъ, поставить на паръ на 10—15 минутъ, чтобы шампиньоны пропитались соусомъ, потомъ выложить въ глубокое блюдо, посыпать сверху рубленой зеленью петрушки, обложить крутонами и подавать.

Примѣчанія. Для того, чтобы шампиньоны вполне сохранили бѣлый цвѣтъ и не потемнѣли, ихъ слѣдуетъ не жарить, а припускать въ собственномъ соку, и не только для этого блюда, но и вообще для гарнировъ къ различнымъ блюдамъ. Шампиньоны можно подать въ бордюръ, приготовленномъ изъ крутоновъ бѣлаго хлѣба, или въ бордюръ изъ лапшевago тѣста, какъ подается шпинать (см. предыдущ. объѣдъ).

Соусъ пуллетъ.

Правила приготовления. Очищенную сырую луковицу нашинковать, промыть въ холодной водѣ, утушить съ кусочкомъ масла, залить бѣлымъ виномъ, покрыть сотейникъ крышкой и высадить вино «на нѣтъ» (чтобы все вино впиталось въ лукъ); тогда приготовить тамъ же горячую бѣлую пассеровку, влить консоме изъ курицы или обыкновеннаго бульону, подлить густыхъ или ординарныхъ сливокъ и высадить соусъ до густоты жидкой сметаны; потомъ процѣдить черезъ салфетку, заправить лезономъ, какъ соусъ, и проварить на пару. Передъ подачей

прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус можно также подать къ отварнымъ телячьимъ ножкамъ, отварнымъ цыпятамъ или къ пулярдѣ, къ отварной телячьей грудинкѣ или головкѣ и проч.; тогда въ него кладутъ припущенные шампиньоны.

Плуммъ-пуддингъ.

Правила приготовления. Внутренній, почечный, телячій или говяжій жиръ отдѣлить отъ пленки и изрубить мелко, посыпанная пшеничною мукой, положить его въ глубокую чашку и прибавить къ нему корианку, кишмишъ, малагу (синій изюмъ), цукаты, яблоки и пряности. Корианку и изюмъ нужно предварительно перетереть съ мукой, а затѣмъ сложить на рѣшето и перетереть еще на рѣшетѣ для того, чтобы всѣ вѣточки упали внизъ, потомъ промыть въ водѣ, отсушить въ салфеткѣ, и тогда уже присоединять къ жиру. Синій изюмъ нужно также отдѣлить отъ вѣточекъ, какъ и корианку, и, крошя того, вынуть изъ него косточки. Изъ цукатовъ берутся апельсиновые, лимонныя и дынные корки. Цукаты и очищенные отъ кожицы и сердцевины яблоки наръзаются мелкими кубиками. Изъ пряностей гвоздику и имбирь нужно истолочь помельче, а мускатный орѣхъ натереть на теркѣ. Перемѣшавъ хорошо все это съ жиромъ, положить туда же бѣлый хлѣбъ, который заранѣе нужно отдѣлить отъ корки и растереть на ситѣ или въ салфеткѣ или еще лучше если порубить мелко. Для этой цѣли всегда лучше брать французскій суточный хлѣбъ, т. е. не только-что испеченный, а вчерашній, потому что свѣжій хлѣбъ плохо растирается и, крошя того, имѣетъ кислотоватый привкусъ.

Присоединивъ бѣлый хлѣбъ къ жиру, положить еще туда же пюре черной смородины, сахару, соли, размѣшавъ хорошенько, влить рому и положить, смотря по величинѣ, отъ 3—4 шт. яицъ цѣликомъ. Опредѣлить точную пропорцію яицъ очень трудно, потому что иногда яйца бываютъ крупнѣе, иногда мельче. Во избѣжаніе ошибки, лучше всего руководствоваться густотою массы. Если послѣдняя, сложенная горкой, держится плотно и не разваливается, то количество яицъ достаточно, если же масса распадется на части, то яицъ слѣдуетъ при-

бавить. Промѣшавъ еще разъ всю массу хорошенько съ яйцами, выложить въ высокую пуддинговую форму, смазанную хорошо масломъ и обсыпанную мукой; накрыть салфеткой, тоже смазанной масломъ, затѣмъ перевернуть форму дномъ вверхъ, завязать края салфетки узломъ, продѣть палку и опустить форму дномъ вверхъ въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ; положить концы палки на края кастрюли и поставить пуддингъ на плиту вариться, наблюдая, чтобы вся форма была покрыта водою и не доставала до дна кастрюли. Чѣмъ дольше пуддингъ варится, тѣмъ онъ становится вкуснѣе: приблизительно каждыи фунтъ слѣдуетъ варить не менѣе получаса. Готовый, сваренный пуддингъ вынуть изъ формы на блюдо, налить на то же блюдо полъ-бутылки подогрѣтаго рому, зажечь его и въ то время, когда онъ горитъ, обливать имъ пуддингъ и не медля подавать его къ столу. Въ виду продолжительности варки этого блюда, массу лучше всего заготовлять наканунѣ. Этотъ же пуддингъ можно запекать, тогда положить въ него взбитые бѣлки, а не цѣльныя яйца. Тогда приготовленную для пуддинга массу нужно положить въ шарлотную форму, густо смазанную масломъ и обсыпанную мукой (картофельной); держать въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока пуддингъ свободно будетъ отставать отъ стѣнокъ формы.

Примѣчанія. При варкѣ пуддинга нужно соблюдать тѣ же условія, что при варкѣ бѣфъ пайль по-англійски (см. объѣдъ № 3 настоящ. отд.). Забѣна жира масломъ можетъ быть въ томъ случаѣ когда нельзя достать хорошаго жира или если хотять сдѣлать вегетарианскій пуддингъ. Масло кладется въ томъ-же количествѣ и въ растертомъ видѣ.

Взбитые бѣлки можно прибавлять въ запеченный пуддингъ, тогда онъ будетъ пышнѣе и легче.

Обѣдъ № 18.

- 1) Супъ-пюре изъ земляной груши, пирожки пайль.
- 2) Турнъ-до соусъ беарнезъ.
- 3) Шартрезъ изъ дичи.
- 4) Парфе изъ фіалокъ.

Супъ-пюре изъ землян. груши.

Всѣ продукты для бѣл. бульону.
 Земляной груши— $1\frac{1}{2}$ ф.
 Порою—1 шт.
 Сливочк—1 стак. } для лье-
 Желтковъ—2 шт. } зона.
 Муки— $\frac{1}{4}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{8}$ ф. для пассеровки.
 Сливочн. масла для льезона—
 $\frac{1}{4}$ ф.

Пирожки пайль.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.
 Масла столоваго— $\frac{1}{2}$ ф.
 Воды— $\frac{1}{2}$ стак.
 Сыру остраго, натертаго, для
 посыпки— $\frac{1}{8}$ ф.
 Желтковъ для смазыванія.

Турнь-до.

Филейной вырѣзки— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
 Бѣлаго хлѣба для крутоновъ—
 5 ломтиковъ.

Соусъ беарнезъ.

Желтковъ—4 шт.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.

Супъ-пюре изъ земляной груши.

Правила приготовленія. Сварить бѣлый бульонъ, какъ и для всѣхъ суповъ-пюре. Земляную грушу очистить отъ кожицы, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, промыть съ мукой, нарѣзать кусочками и утушить въ собственномъ соку до мягкости, какъ и всѣ овощи. Когда груша будетъ мягка, то

Соку отъ жаркаго— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Луку—1 шт.
 Вина— $\frac{1}{4}$ стакана.
 Пряностей—1 ч. ложку.

Шартрезъ изъ дичи.

Куронатокъ сѣрыхъ или ряб-
 чиковъ—3 шт.
 Капусты свѣжей или кислой—
 $1\frac{1}{2}$ ф.
 Коренья: рѣпы и моркови по
 3—4 шт.
 Картофель—5 шт.
 Трюфель— $\frac{1}{4}$ ф.
 Копченой грудинки—1 ф.
 Сосисокъ—5 шт.
 Бульону изъ дичи—2 стак.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Слив. густ.—1 стак. } для
 » ордин.— $\frac{1}{4}$ » } кнели.

Парфе изъ фіалонъ.

Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
 Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{2}$ бут.
 Желтковъ—2—3 шт.
 Ордин. сливокъ— $\frac{1}{2}$ стак.
 Фіалокъ лепестковъ— $\frac{1}{2}$ ф.

прибавить къ ней горячую бѣлую пассеровку изъ французской муки. Затѣмъ протереть все черезъ сито и полученное пюре развести мяснымъ или куринымъ бульономъ. Послѣ того супъ проварить, поставивъ на паръ, заправить льезономъ изъ желтковъ и сливокъ и кускомъ сливочнаго масла.

Примѣчанія. Точно такимъ же способомъ можно приготовить супъ-пюре изъ сладкихъ корней въ «скорцинера».

При тушеніи земляной груши для лучшаго вкуса можно прибавить мелко нарѣзанный порей.

Къ этому супу подаются какіе-нибудь пирожки.

Пирожки пайль (paille).

Правила приготовленія. Раскатавъ слоеное тѣсто въ шестой разъ, не складывая, посыпать его тертымъ пармезаномъ или какимъ-либо другимъ острымъ сухимъ сыромъ; послѣ того сложить послѣдній (шестой) разъ втрое, какъ и всегда, и вынести на холодъ на 15—20 минутъ. Готовое тѣсто раскатать толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, обрѣзать немного края, смазать все яйцомъ и посыпать сверху опять тертымъ сыромъ. Взявъ длинный ножъ и смочивъ его горячей водой, разрѣзать тѣсто сначала на длинныя полоски шириною въ 1— $1\frac{1}{2}$ пальца, а потомъ каждую полоску разрѣзать на нѣсколько частей, чтобы получились полоски длиною въ $\frac{1}{2}$ вершка. Нарѣзавъ всѣ полоски, сложить ихъ на листъ, смоченный холодной водой, и поставить печеся въ сильно горячей духовой шкафъ. Когда пирожки поднимутся, заколеруются и будутъ свободно сходить съ листа; вынувъ ихъ изъ пещки, уложить покрасивѣе (въ видѣ колодца) на круглое блюдо, покрытое салфеткой, и подавать горячими. Этимъ пирожкамъ, кромѣ длинныхъ, гладкихъ полосокъ, можно также придать форму длинныхъ завитушекъ. Въ послѣднемъ случаѣ полоски нарѣзаются такой же длины, какъ и гладкія, но только немного уже, потому завиваются отъ руки и въ такомъ видѣ складываются на листъ и запекаются.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ сыра. Для придачіи пирожкамъ пикантнаго вкуса слѣдуетъ брать острый старый сыръ; лучше всего употреблять

пармезанъ, но за неимѣніемъ послѣдняго можно брать какой-либо швейцарскій и даже русско-швейцарскій сыръ. Необходимо выбирать сухой (тощій), а не жирный сыръ, потому что во время печенія жирный сыръ обращается въ масло и вытекаетъ изъ слойки.

Толщина слойки. Слойка для пирожковъ должна быть раскатана не менѣе, какъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, чтобы пирожки поднялись и были высокими.

Смазываніе яйцомъ. Тѣсто смазывается яйцомъ для того, чтобы сыръ приставалъ къ нему.

Нарѣзка тѣста. Передъ нарѣзкой каждой полосы необходимо смочить ножъ горячей водой, чтобы онъ не приставалъ къ тѣсту.

Турнь-до соусъ беарнезъ.

Правила приготовления. Зачистить филейную вырѣзку, нарѣзать ее ломтиками, толщиной въ палецъ, обравнять немного, чтобы они получили правильную овальную форму и поджарить ихъ на отколерованномъ маслѣ, какъ бифштексы, до полной готовности, или оставить немного съ кровью. Подъ каждый ломтикъ мяса приготовить крутонъ изъ бѣлаго хлѣба, какъ для филей миньонъ. Поджаривъ мясо, переложить его на крутоны, поставленные на блюдо и полить соусомъ беарнезъ, а на гарниръ положить картофель суфле.

Соусъ беарнезъ готовится такъ: нашинковать одну луковичу и зелень петрушки, положить въ кастрюлю, прибавить туда же англійскій перецъ, гвоздику, кусочекъ сливочнаго масла и бѣлое вино, закрыть крышкой и [высадить, чтобы образовалась густая масса. Тогда составить на столъ, прибавить фюме или бульону, положить сырые желтки, сливочное масло, наломать его кусками, и проварить на пару, какъ голландскій соусъ, а когда загустѣетъ, то процедить черезъ кисею или рѣдкую салфетку и прибавить рубленнаго эстрагону (травы).

Картофель суфле готовится такъ: берутся сорта песчаннаго картофеля, извѣстнаго подъ названіемъ «голландскаго» или «императоръ». Очистивъ его отъ кожицы, нарѣзаютъ тонкими ломтиками и вырѣзаютъ на выемку въ видѣ пяточковъ, хорошо отсушиваютъ отъ воды и жарятъ въ отколерованномъ

фритюрѣ, который нужно приготовить въ двухъ посудахъ. Сначала картофель опускается во фритюръ менѣе горячей на нѣсколько минутъ, а потомъ перекладывается въ сильно отколерованный фритюръ, моментально вынимается изъ него, сейчасъ же опять опускается вторично и тогда уже дожаривается до полной готовности. Для удобства жаренія картофель слѣдуетъ не прямо 'опускать во фритюръ, а положить въ сѣтку или друшлякъ. Закаренный онъ избегетъ видѣ пузыри, пустою въ серединѣ.

Шартрезъ изъ дичи.

Правила приготовления. Взять филейныхъ сѣрыхъ куропатокъ или рябчиковъ, снять филей съ костей, срѣзать пленку, покрывающую каждый филей сверху, посыпать филей солью, перцемъ и припустить ихъ до готовности. Оставшееся мясо на ножкахъ и крылышкахъ также снять съ костей и приготовить изъ него кнелевую массу, какъ для кнеля (см. объѣдъ № 1 настоящего отдѣла). Кости дичи, за исключеніемъ спиннокъ, промыть, прожарить, залить легкимъ мяснымъ бульономъ и сварить изъ нихъ сокъ. Свѣжую капусту нарѣзать небольшими квадратными кусочками или нашинковать, обланжирить и утушить до мягкости въ этомъ соку. Коренья: рѣпу и морковь, а также и картофель, очистить отъ кожицы и разрѣзать сначала на тонкіе ломтики, а потомъ часть кореньевъ вырѣзать въ видѣ различныхъ фигурокъ (звѣздочекъ, квадратиковъ и проч.), которыя послужатъ для украшенія дна формы; остальную часть овощей нарѣзать длинными палочками или вырѣзать на колончатую выемку малаго размѣра. Коренья этой формы послужатъ для украшенія стѣнокъ. Всѣ вырѣзанные коренья какъ той, такъ и другой формы сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Трюфели-консервы нарѣзать такими же полосками, какъ и коренья. Когда все будетъ готово, то, взявъ шарлотную форму, густо смазать внутри какъ дно, такъ и стѣнки ея масломъ. На дно формы можно положить кружокъ промасленной восковой бумаги. Дно формы усыпать кореньями и трюфелями, нарѣзанными въ видѣ различныхъ фигурокъ, а стѣнки формы очень плотно выложить кореньями, картофелемъ и трюфелями, нарѣзанными въ видѣ столбиковъ, которые уклады-

ваютъ по стѣнкамъ формы въ продольномъ направленіи. Выложивъ форму кореньями, смазать послѣдніе осторожно кнелевою массою, толщиной въ полъ-пальца. Кнелевая масса должна лежать ровнымъ слоемъ какъ на днѣ, такъ и на стѣнкахъ формы. Послѣ этого средину формы наполнить утушенной капустой и припущенными филеями рябчиковъ, которые передъ этимъ нужно нарѣзать бланкетами. Если послѣ смазыванія формы останется лишняя кнелевая масса, то изъ нея можно сдѣлать кнель, какъ для супа, сварить ее и положить внутрь формы вмѣстѣ съ филеями. Туда же положить часть оставшихся овощей. Сверху опять покрыть кнелевою массою и поставить вариться на пару, какъ кремъ Аспази (см. объѣдъ № 4 настоящаго отдѣла). Когда шартрезъ будетъ отставать отъ краевъ формы и кнелевая масса затвердѣть, то поставить его еще не надолго въ духовой шкафъ на пару же, но не закрывать крышкой. Когда верхъ немного заколеруется, то вынуть его на круглое блюдо и огарнировать кругомъ ломтиками обжаренной копченой грудинки и оставшимися кореньями, подавать безъ всякаго соуса.

Объясненія и примѣчанія.

Сорта дичи. Шартрезъ можно дѣлать не только изъ куропатокъ, но и изъ всякой другой дичи—тетерьки, утки и проч. Для этого блюда можно брать филейную, а не банкетную дичь, потому что только филей ея идутъ на бланкеты, а остальная мякоть на кнель.

Капуста. Вмѣсто свѣжей капусты можно брать хорошую бѣлую шинкованную кислую капусту, которую сначала нужно отжать, потомъ спассеровать на маслѣ до румянаго колера, а потомъ уже утушить до мягкости въ соку изъ дичи. Когда берутъ куропатки, то кислая капуста предпочитается свѣжей.

Коренья. Кромѣ рѣпы и моркови, можно брать еще велевые бобы, спаржу, трюфели, которые нарѣзаются такъ же, какъ и коренья для стѣнокъ формы. Укладывать коренья нужно такъ, чтобы готовый, вынутый шартрезъ имѣлъ бы красивый видъ. При выкладываніи стѣнокъ формы коренья и зелень ставить въ видѣ столбиковъ въ нѣсколько рядовъ и при томъ

такъ, чтобы вышло красивое сочетаніе цвѣтовъ. Всѣхъ овощей берется довольно много, такъ какъ стѣнки формы должны быть выложены ими безъ промежутковъ.

Кнель. Для шартреза нужно готовить болѣе плотную кнелевую массу, чѣмъ для кнели, идущей на гарниры. Если кнелевая масса будетъ очень нѣжная, то она не будетъ плотно прилегать къ стѣнкамъ формы и коренья будутъ отваливаться. Поэтому въ кнель для шартреза прибавляется немного меньше густыхъ сливокъ, чѣмъ въ кнель для гарнировъ.

Смазываніе масломъ. Форму нужно очень хорошо смазывать масломъ, иначе можетъ быть испорченъ весь рисунокъ, такъ какъ шартрезъ плохо будетъ отставать отъ формы.

Вниманіе. Передъ вниманіемъ готоваго шартреза изъ формы края нужно обвести горячимъ ножомъ.

Подача. Къ шартрезу соусъ отдѣльно не подается, онъ долженъ быть сочнымъ самъ по себѣ.

Парфе изъ свѣжихъ фіалокъ.

Правила приготовленія. Приготовить густой лезонъ изъ желтковъ, сливокъ и сахара, т. е. желтки смѣшать съ сахаромъ, развести ординарными сливками и проварить довольно густо. Какъ только лезонъ будетъ готовъ, то сейчасъ же опустить въ него лепестки свѣжихъ фіалокъ и плотно закрывъ крышкой, остудить на холоду, продолжая помѣшивать вѣнчикомъ, чтобы масса сдѣлалась совершенно гладкою и, когда остынетъ, то смѣшать съ густыми, взбитыми сливками, выложить въ парфейный коллакъ и заморозить, какъ и прочіе сорта парфе. Часа черезъ два, вынувъ изъ формы, огарнировать кругомъ маленькими бисквитами или буше.

Это сладкое можно готовить весной, когда фіалки бываютъ сравнительно дешевы. Зимой же ихъ въ Петроградѣ можно достать въ цвѣточныхъ магазинахъ или въ Милютиныхъ рядахъ, гдѣ продаются привозныя фіалки изъ Ниццы. Точно такъ же можно приготовить парфе изъ розъ.

Парфе изъ чая.

Правила приготовления. Взять зеленый чай $\frac{1}{8}$ фунта, (1 р. 50 к. $\frac{1}{8}$ ф.), заварить его очень крѣпкимъ (1 чайная ложка на $\frac{1}{2}$ стак. кипятку), не давая кипѣть, чтобы не испарился ароматъ. Затѣмъ отбить въ кастрюлю 3 желтка, всыпать туда $\frac{3}{8}$ ф. мелкаго сахара, размѣшать и влить процеженный чайный настой — всего $\frac{1}{2}$ стакана, поставить на плиту и проварить очень густой лезонъ, гораздо гуще, чѣмъ для мороженого (густота хорошей сметаны). Затѣмъ охладить его и соединить съ $\frac{1}{2}$ бут. одѣльно вбитыхъ густыхъ сливокъ. Нужно вводить сливки въ лезонъ и продолжать взбивать вѣнничкомъ. Приготовивъ такимъ образомъ парфе, положить его въ парфейный колпакъ и засыпать льдомъ съ солью на 2 часа. Эта порція достаточна на 5 персонъ. Точно такимъ же способомъ можно готовить парфе изъ кофе, шоколада, фисташекъ и другихъ продуктовъ.

Обѣдъ № 19.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ-пюре изъ дичи. Пирожки тарталетки.
- 2) Сигъ о'беръ-нуаръ.
- 3) Эпиграммы изъ барашка.
- 4) Фисташковый пломбиръ.

Супъ-пюре изъ дичи.

Всѣ продукты для бѣл. бульона.

Рябчиковъ—2—3 шт.

Муки франц.— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла сливочнаго— $\frac{3}{8}$ ф.

Желтковъ—2 шт.

Сливки— $\frac{1}{2}$ стак. } для лезв.

Тарталетки (пирожки).

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Сметаны— $\frac{1}{8}$ ф.

Желтковъ—2 шт.

Соли, сахару—по 1 чайн. лож.

Для фарша.

Ветчины— $\frac{1}{4}$ ф.

Макаронъ— $\frac{1}{4}$ ф.

Соуса томатъ— $\frac{3}{4}$ стакана.

Шампинеовъ— $\frac{1}{8}$ ф.

Сигъ о'беръ-нуаръ.

Сига— $2\frac{1}{2}$ ф.

Желтковъ—2 шт.

Сухарей—5 шт.

Масла сливочн.— $\frac{3}{8}$ ф.

Уксуу— $\frac{1}{4}$ стак.

Зелени петрушки,

Лимонъ—1 шт.

Прованск. масла—2 ст. лож.

Соль, перецъ.

Бульону— $1\frac{1}{2}$ стакана.

Эпиграммы изъ барашка.

Бараньей грудинки—5 костей.

Котлетъ отбивн. баран.—5 шт.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Яицъ, сухарей — для пани-

ровки.

Соусъ вилеруа для покрыва-

нiя грудинки на $2\frac{1}{2}$ стак.

бульона.

Фритюръ для жаренія.

Фюме— $\frac{1}{2}$ стакана.

Бульону— $1\frac{1}{2}$ стак.

Гарниры.

Цвѣтной капусты—1 кочанъ.

Картофелю—5 шт.

Зеленаго горошку

Спаржи

Зеленыхъ бобовъ

Рѣпы—2 шт.

Моркови 2 шт.

} по $\frac{1}{4}$ ф.

Фисташковый пломбиръ.

Молока— $\frac{1}{2}$ бут.

Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.

Желтковъ—3 шт.

Фисташекъ— $\frac{1}{2}$ фун. очищен-

ныхъ.

Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{4}$ бут.

Цукатовъ— $\frac{1}{4}$ ф.

Миндалю— $\frac{1}{8}$ ф.

Эссенци спинатной—1 столо-

вую ложку для цвѣта.

Супъ-пюре изъ дичи, т. е. рябчика, тетерьи, куропатки и пр.

Правила приготовления. Супъ-пюре изъ дичи готовится точно такъ же, какъ и супъ-пюре изъ курицы. Разница состоитъ лишь въ томъ, что дичь не варится какъ кура, а поджаривается одѣльно на маслѣ до полной готовности; кости, послѣ жаренія, отдѣляются отъ мяса и прибавляются къ бульону, за исключеніемъ спинокъ, которыя отбрасываются, такъ какъ придають супу горькій вкусъ. Изъ мякоти дичи готовится пюре, какъ и изъ мякоти курицы, также соединяется со шлемомъ или съ пассеровкой, потомъ заправляется лезономъ и уже послѣ всего разводится готовымъ бульономъ и проваривается на пару. Если на гарниръ въ супъ изъ дичи кладется кнель, то для послѣдней оставляются филей дичи въ сыромъ видѣ (супъ-пюре изъ курицы, см. обѣдъ № 8 настоящаго отд.).

Примѣчанія. Если супъ-пюре изъ дичи заправляется пастеровкой, то послѣдняя готовится на той посудѣ и на томъ маслѣ, которое осталось послѣ жаренія дичи, если, конечно, это масло не имѣетъ горькаго вкуса.

Всѣ объясненія и правила, указанные въ приготовленіи суповъ-пюре изъ живности, необходимо соблюдать и здѣсь.

Пирожки тарталетки.

Правила приготовленія. Приготовивъ рассыпчатое сдобное тѣсто (см. общую статью о тѣстѣ), раскатать его не очень тонко, вырѣзать маленькіе кружки и уложить ихъ въ тарталетныя формочки. Каждую формочку съ тѣстомъ наполнить фаршемъ, посыпать сверху сыромъ, покрыть масломъ и поставить въ духовой шкафъ въ хорошій жаръ. Когда на фаршѣ образуется румяная корочка, а тѣсто будетъ свободно отставать отъ краевъ формы, то готово. Дать немного постоять пирожкамъ въ формѣ. Затѣмъ осторожно вынуть и подавать къ супу. Фаршъ для тарталетокъ можно приготовить или салпиконъ изъ дичи, или изъ макаронъ такъ: тонкія итальянскія макароны наломать на мелкіе кусочки и сварить въ соленомъ кипяткѣ. Когда будутъ мягкія, то откинуть на сито и дать стечь водѣ. Потомъ заправить немного томатнымъ соусомъ и прибавить туда же нарѣзанную мелкими кубиками вареную ветчину и припущенные шампиньоны, нарѣзанные также мелко. Все по вкусу заправить тертымъ пармезаномъ.

Сигъ о'беръ-нуаръ.

Снять филей сига съ костей и кожи, обмыть ихъ, завернуть въ полотенце и хорошенько отсушить, посолить, посыпать перцемъ, слегка мукой и запанировать въ желткахъ, смѣшанныхъ съ прованскимъ масломъ и въ сухаряхъ, или тертомъ бѣломъ хлѣбѣ. Отколоровать на мѣдномъ сотейникѣ сливочное масло, положить на него филей сига и изжарить до полной готовности (чтобы не были сырые) сначала на плитѣ, а когда зарумянятся, то поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ. Одновременно съ этимъ на другомъ сотейникѣ отколе-

рывать сливочное масло. Какъ только масло начнетъ краснѣть. Бросить въ него листья зеленой петрушки и жарить ихъ немного. Уложивъ на горячее блюдо поджаренные филей сига, полить ихъ сначала крѣпкимъ рыбнымъ бульономъ, чтобы были сочные, потомъ этимъ же масломъ, не процеживая, чтобы зелень петрушки осталась въ немъ, и сейчасъ же полить сверху всего укусомъ, который нужно предварительно прокипятить на томъ же сотейникѣ, гдѣ готовили масло. Чтобы укусъ далъ ароматъ, его нужно наливать на раскаленный сотейникъ. Укусъ нужно брать выснаго сорта—ароматный.

Если филей сига очень крупны и ихъ неудобно жарить цѣликомъ, то каждый филей можно разрѣзать на нѣсколько кусковъ. Можно также жарить цѣльнаго сига съ костями. Это обыкновенно дѣлается, когда подаются небольшіе порціонные сижики. Какъ порціонные сижики, такъ и филей крупной рыбы необходимо хорошенько отсушить передъ жареніемъ, чтобы не были влажны (завернуть въ полотенце). Если послѣ жаренія рыбы масло будетъ недостаточно чисто, то его можно процедить на другой сотейникѣ.

Эпиграммы изъ барашка.

Правила приготовленія. Зачистить отъ лишняго жира и пленокъ грудинку молодого барашка, сварить ее въ кипяткѣ и нарѣзать ее по костямъ, какъ вареную телячью грудинку. Послѣ этого каждую кость покрыть густымъ соусомъ вилеруа (см. объѣдъ № 3 настоящаго отдѣла), загустить, запанировать въ желткѣ, разведенномъ прованскимъ масломъ, и мелко толченыхъ сухаряхъ и вынести на холодъ. Въ то же время, зачистивъ отбивныя котлеты того-же барашка, посыпать ихъ солью, перцемъ и мукой, и за четверть часа до подачи къ столу зажарить на отколорованномъ маслѣ, на сотейникѣ, до полной готовности. Затѣмъ, поливъ ихъ фюме, загляссировать въ духовомъ шкафу. Отваренную и покрытую соусомъ грудинку ажарить въ отколорованномъ фригюрѣ и отсушить на бумагѣ. Положивъ на средину блюда масседаунъ изъ овощей, обложить его кругомъ попередно кусками грудинки и отбивными котлетами, косточки которыхъ обернуть папильотками. Это

блюдо можно подать на хрустадь изъ заварного тѣста. Тогда изъ тѣста сдѣлать круглый хрустадь или вазу, испечь въ духовомъ шкафу, поставить на круглое блюдо и наполнить гарниромъ, а кругомъ вазы расположить котлеты и грудинку попеременно.

Масседуанъ изъ разной зелени и овощей.

Сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ зеленый горошекъ, откинуть на сито, облить холодной водой. Зеленые бобы нашинковать и сварить такъ же, какъ и горошекъ. Цвѣтную капусту разобрать на небольшіе кустики; соусную спаржу нарѣзать небольшими кусочками и угушить вмѣстѣ съ капустой. Молодой картофель очистить отъ кожицы, обточить въ формѣ шариковъ и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Коротель и рѣпу очистить отъ кожицы, нарѣзать чеснокомъ или въ видѣ шариковъ, обжарить и затушить, въ собственномъ соку. Когда все будетъ готово, то смѣшать вмѣстѣ и полить сокомъ изъ-подъ котлетъ. Если масседуанъ изъ зелени подается отдѣльнымъ блюдомъ, какъ антреме, а не на гарниръ къ жаркому, то его направляютъ бешмелемъ или соусомъ снопремъ, согрѣваютъ на пару, чтобы былъ горячій. Можно прибавить по вкусу, кто любитъ, сахару и толченаго мускатнаго орѣха, а потомъ сдѣдуетъ выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами или пашотами (яйца въ мѣшечкѣ), какъ шпинатъ.

Хрустадь изъ заварного тѣста. Вскипятить $\frac{1}{2}$ бул. воды съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, всыпать туда $\frac{1}{2}$ ф. французской или обыкновенной муки, быстро размѣшать лопаточкой, чтобы не было комковъ и проварить еще немного; потомъ выложить на столъ и мѣсить на картофельной мукѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ густымъ и бѣлымъ; тогда придать ему нужную форму, круглую или продолговатую, смотря потому, для чего оно готовится. Затѣмъ сдѣлать ножомъ или колончатой выемкой по краю хрустада красивый бордюръ, смазать его лицомъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы зарумянился. Изъ этого заварного тѣста можно также дѣлать бордюры для обклеиванія деревянныхъ подставокъ. Тогда тѣсто это раскатываютъ (толщиною около $\frac{1}{2}$ пальца), нарѣзаютъ полосками, такой же ширины, какъ бордюрная доска, накладываютъ на

эти доски и прокатываютъ еще скалкой, чтобы на тѣстѣ отпечатался тотъ рисунокъ, который вырѣзанъ на доскѣ. Подъ эпиграммы изъ барашка дѣлается круглый хрустадь съ углубленіемъ внутри, въ которое накладывается горкой гарниръ, масседуанъ изъ зелени, а кругомъ его, по краю хрустада, располагаютъ бараньи котлеты и куски грудинки, косточками вверхъ. Поданное такимъ образомъ блюдо имѣетъ очень красивый видъ. Котлеты и куски грудинки ставятъ попеременно; косточки отъ котлетъ украшаются папильотками изъ бумаги.

Фисташковый пломбиръ.

Правила приготовления. Приготовить фисташковое мороженое (см. объѣдъ № 11 русской кухни) и заморозить его до густоты кашицы; тогда прибавить къ нему мелко нарѣзанные цукаты, вспырнутые ромомъ, размѣшать, прибавить густыя взбитыя сливки, еще разъ размѣшать. Потомъ закрыть форму плотно крышкою и не вертѣть, а прямо заморозить, какъ сливочный пломбиръ или парфе.

Объѣдъ № 20.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Буйабезъ по-марсельски.
- 2) Сигъ по-шведски.
- 3) Цыплята прентаньеръ.
- 4) Желе масседуанъ.

Буйабезъ.

Вѣлорыбицы, осетрины или стерляди—2 ф.
 Ершей—15—20 шт.
 Прованскаго масла— $\frac{1}{2}$ стак.
 Вѣлаго вина—1 стаканъ.
 Холодной воды 5—6 тарелокъ.
 Цюре томатовъ—2 стол. ложки.
 Настойки сухого шафрана.

Соли, перцу
 Каѣнскаго перцу } по вкусу.
 Раковъ 10 шт.
 Сельдерея — 1 шт., если крупный.
 Луку—1 шт.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Помидоровъ—5 шт.
 Зелени петрушки—щепотку.

Сигъ по-шведски.

Сига $2\frac{1}{2}$ —3 ф.
 Шампиньоновъ— $\frac{3}{4}$ ф.
 Селедки—5 кусковъ.
 Сливочнаго масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соусу том. на $2\frac{1}{2}$ стак. бульона.
 Сухарей толченыхъ $\frac{1}{2}$ ст.
 Слоенаго тѣста на $\frac{3}{4}$ ф. муки.

Спаржи—1 ф.
 Зеленаго горошку
 Зеленыхъ бобовъ } $\frac{1}{2}$ ф.
 Цвѣтной капусты—1 кочанъ
 большой.
 Букетъ зелени.
 Соли, перцу.
 Бульону столько, чтобы по-
 крылъ цыплятъ.

**Цыплята прентаньеръ по-ан-
гльйски.**

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.
 Картофелю молодого—5 шт.
 Коротели—5 шт.
 Рыбы—5 шт.
 Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Желе масседуанъ.

Воды— $\frac{1}{2}$ бут.
 Бѣлаго вина— $\frac{1}{2}$ бут.
 Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.
 Масседуанъ— $\frac{1}{2}$ банки.
 Желатину 10—12 листовъ.
 Вѣлковъ—4—5 шт. для отяжки.

Буйабезъ по-марсельски.

Буйабезъ — національное французское блюдо, притомъ преимущественно на югѣ Франціи, похоже нѣсколько на нашу жидкую сельанку. Во Франціи это блюдо готовится изъ разныхъ морскихъ рыбъ и морского рака. У насъ его можно готовить изъ различныхъ сортовъ рѣчной рыбы, какъ то бѣлорыбцы, осетрины, стерляди и другой крупной рыбы; необходимость принадлежности буйабеза, кромѣ одной какой-нибудь крупной рыбы, ерши и раки.

Правила приготовления. Согрѣть въ кастрюлѣ или въ глубокомъ сотейникѣ прованское масло, поджарить въ немъ мелко шинкованный лукъ. Когда лукъ зарумянится, то положить туда-же очищенный и наръванный мелкими кубиками сельдерей, прибавить немного бульону и бѣлаго вина и утушить до мягкости подъ крышкой. Затѣмъ прибавить туда же очищенные отъ сѣмянъ и кожицы сырые помидоры, прованское масло, разведенную въ кипяткѣ настойку сухого шафрана, рубленую зелень петрушки, потушить все еще немного и оставить на столѣ.

Очищенные, выпотрошенные черезъ брюшко цѣлые ерши, наръванную на порціонные куски выѣсть съ костями крупную рыбу и сырые раки сложить въ чашку и за часъ до приготовления посолить и посыпать перцемъ. У раковъ предварительно нужно выдернуть средней плавникъ въ хвостѣ, чтобы удалить кишку и разрубить ихъ вдоль пополамъ, чтобы дали изъ себя сокъ. За $\frac{1}{2}$ ч. до подачи къ столу переложить всю заготовленную рыбу и раки въ кастрюлю съ тушеными продуктами, прибавить бѣлаго вина, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить кипятъ, пока рыба станетъ мягкой. Передъ самой подачей на столѣ можно положить немного растертаго чеснока. Буйабезъ подается въ той посудѣ, въ которой готовится.

Къ нему подаются крутоны, смазанные анчоуснымъ масломъ.

Другой способъ приготовления. Снявъ филей съ костей у ершей и у крупной рыбы, посолить ихъ, посыпать перцемъ и выѣсть съ раками, какъ указано выше, поставить на ледь, а изъ костей, кожи и головъ всѣхъ рыбъ сварить рыбный бульонъ (см. по оглавленію «Уха»); утушить, какъ указано выше, лукъ и бѣлые корни, положить помидоры и проч., процѣдить туда же приготовленный бульонъ изъ костей и головъ рыбы, поставить кастрюлю на сильный огонь и, когда закипитъ, опустить туда филей рыбы, раки и сварить до готовности, т. е. чтобы рыба и раки не были сырые. Чтобы прованское масло не всплыло на поверхность, а соединилось съ бульономъ, необходимо варить супъ на сильномъ огнѣ. При медленной варкѣ прованское масло всплываетъ на поверхность.

Примѣчаніе. Раки можно сварить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ и въ вареномъ видѣ разрубить пополамъ, вынуть кишку. Послѣ того опустить ихъ въ рыбный бульонъ выѣсть съ филеями рыбы.

Сигъ по-шведски или по-фински.

Правила приготовления. Очистить сига черезъ разрѣзъ, сдѣланный на спинѣ (см. способы чистки стр. 76), какъ для судака о-гратенъ, обмыть его, завернуть въ полотенце и отушить.

Приготовивъ на рыбномъ бульонѣ густой соусъ-томатъ, отдѣлить половину его и этимъ заправить фаршъ, состоящій изъ слѣдующихъ продуктовъ: припущенные на маслѣ и кружочками нарѣзанные шампиньоны, толченые сухари, анчоусы или селедка, изрубленная съ кускомъ сливочнаго масла, соль и перецъ. Заправленный соусомъ фаршъ слѣдуетъ остудить.

Слоеное тѣсто, раздѣливъ на двѣ немного не равныя части, одну больше, другую меньше, раскатать по величинѣ рыбы толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Переложивъ одну половину тѣста (меньшую) на листъ, смоченный холодной водой, расположить на немъ рыбу кожей къ тѣсту; наполнить ее внутри приготовленнымъ фаршемъ, накрыть второй (большей) половиной тѣста и, смочивъ холодной водой края обѣихъ половинокъ тѣста, соединить ихъ. При этомъ надо стараться придать рыбѣ, закрытой въ тѣстѣ, ея форму, а потому лишнее тѣсто по краямъ слѣдуетъ срезать. Смазавъ тѣсто сверху яйцомъ и сдѣлавъ на немъ горячимъ ножомъ рисунокъ въ видѣ чешуи, проколоть по срединѣ отверстіе для выхода пара, поставить въ горячей духовой шкафъ на одинъ часъ или менѣе, въ зависимости отъ величины рыбы (если рыба вѣситъ около 4-хъ фунтовъ, а слойка сдѣлана изъ одного фунта муки, то достаточно и 1 часа). Какъ только слойка зарумянится, сбавить жаръ до средней температуры. Когда же тѣсто будетъ свободно сходить съ листа, и рыба вполне будетъ готова, то осторожно переложить на блюдо, нарѣзать порціонными кусками и подать оставшійся соусъ-томатъ отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта рыбы. Точно такимъ же способомъ можно запекать въ тѣстѣ и другія нежесткія рыбы, напримѣръ, судака, лососину и проч.

Бѣлые грибы. Шампиньоны можно замѣнять бѣлыми свѣжими грибами или консервами; и тѣ и другіе можно въ такомъ случаѣ спассеровать предварительно на маслѣ и заправить сметаной.

Соусъ. Соусъ, которымъ заправляется фаршъ, долженъ быть густой, иначе какъ рыба, такъ и тѣсто могутъ рамокнуть, отчего все блюдо получитъ некрасивый видъ.

Сухари. Толченые сухари прибавляются къ фаршу для полученія связи и для бѣльшей густоты.

Анчоусы. Анчоусы или селедка прибавляются къ фаршу для приданія остроты и пикантности.

Духовой шкафъ. Сначала задѣланная въ тѣсто рыба ставится въ горячій духовой шкафъ, но какъ только тѣсто зарумянится, необходимо сбавить жаръ для того, чтобы ситъ пропекся и успѣлъ пропитаться вкусомъ фарша.

Слоеное тѣсто. Слоеное тѣсто служитъ не только для запеканія сига, но оно подается, какъ необходимая принадлежность этого блюда, къ столу. Тѣсто не должно быть очень тонко, такъ какъ тогда можетъ прорваться и фаршъ выпадеть.

Цыплята прентаньеръ по-англійски.

(Первый способъ приготовленія).

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ и обмывъ порціонныхъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ въ продольномъ направленіи. Посыпавъ ихъ солью и перцемъ, сложить въ продолговатый котелъ вмѣстѣ съ сырыми овощами, одинаково отточенными: коротелью, рѣпой, картофелемъ, цвѣтной капустой, разобранной на мелкіе кустики, шампиньонами, нарѣзанными кружками, и спаржей, нарѣзанной крупными кружками. Заливъ затѣмъ цыплятъ холоднымъ куринымъ бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобы жидкость только покрыла ихъ, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на медленномъ огнѣ на краю плиты. Во время варки тщательно снимать пѣну, нѣсколько разъ поворачивать цыплятъ и почаще поливать ихъ образовавшимся сокомъ. Минуть черезъ 30, когда цыплята и гарниры станутъ мягкими, прибавить отдѣльно отваренные бобы и горошекъ; затѣмъ переложить все на блюдо и облить процѣженнымъ сокомъ, въ которомъ они варились.

Объясненія и примѣчанія.

Жидкость и посуда. Для того, чтобы цыплята и гарниры не выварились, т. е. сохранили свой вкусъ, не слѣдуетъ зали-

вать ихъ большимъ количествомъ бульона. Но такъ какъ они должны быть вполне покрыты жидкостью во время варки, то необходимо ихъ варить въ продолговатой посудѣ и лучше всего употреблять въ такомъ случаѣ рыбный котелъ, который предвательно тщательно вымыть.

Гарниры. Способъ чистки и приготовления овощей, коньякъ и шампиньоны для гарнира см. общую статью о зелени.

Зеленые бобы и горошекъ отвариваются отдѣльно и кладутся позднѣ прочихъ гарнировъ въ виду того, что при варкѣ подъ крышкою они теряютъ свой цвѣтъ.

Сокъ. Сокъ, въ которомъ варились цыплята, долженъ имѣть хороший, крѣпкій вкусъ, и если онъ жидокъ, то его слѣдуетъ высадить послѣ того какъ цыплята и гарниры вынуты.

Потроха. При потрошеніи головки, лапки и потроха отъ цыплятъ не выбрасываются вонъ, а, тщательно вычистивъ ихъ, варятъ изъ нихъ бульонъ, который и берутъ потомъ для варки цыплятъ.

Телячья голяшка. Если потроховъ мало, то для получения лучшаго навару можно прибавить телячьихъ костей (голяшку).

Цыплята прентаньеръ по-французски.

(Второй способъ приготовления).

Правила приготовления. Опаливъ, выпотрошивъ, обмывъ и разрубивъ пополамъ порціонныхъ цыплятъ, посыпать каждую половину солью и перцемъ и обжарить на мѣдномъ сотейникѣ на отколерованномъ маслѣ. Когда цыплята зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, прибавить къ нимъ обланжиренные овощи и шампиньоны (см. выше), за исключеніемъ зеленого горошка и бобовъ, которые прибавляются передъ самой подачей на столъ, подлить фюме или бульону. Затѣмъ, закрывъ сотейникъ крышкою, поставить тушиться на краю плиты, пока цыплята и гарниры не станутъ совершенно мягкими; тогда переложить ихъ въ металлическую чашку, обложить гарнирами и облить тѣмъ сокомъ, въ которомъ тушились.

За неизмѣнѣмъ металлической чашки, можно подавать и на блюдѣ, расположивъ на срединѣ его гарниры въ видѣ горки, а кругомъ цыплята, облитые собственнымъ ихъ сокомъ.

Примѣчанія. За неизмѣнѣмъ цыплятъ можно взять молодую куру и приготовить ее вторымъ способомъ (по-французски). Тогда послѣ потрошенія ее слѣдуетъ заправить и затянуть (опустить въ кипятокъ), чтобы мясо закрѣпло и при жареніи куски не потеряли форму.

Зеленые бобы и горошекъ нельзя тушить съ прочими овощами, такъ какъ при приготовленіи въ закрытой посудѣ они теряютъ цвѣтъ. Въ виду этого ихъ слѣдуетъ отварить отдѣльно.

Желе масседуанъ.

Приготовить желе изъ бѣлаго вина, ничѣмъ не подкрашивая, чтобы имѣло натуральный цвѣтъ. Способъ приготовления желе вообще см. объѣдъ № 5 русск. кухни. Взять вареные фрукты масседуанъ (консервы) или, если лѣтомъ, то приготовить какъ для компота свѣжіе фрукты (см. объѣдъ № 3 русской столъ). Желеиную форму (лучше съ отверстіемъ въ срединѣ) поставить въ ледъ или въ синѣгъ; на дно формы положить рядъ фруктовъ, залить ихъ уже готовымъ оттинутымъ желе, слоемъ толщиною въ палецъ, и застудить. Когда этотъ рядъ хорошо застынетъ, то опять положить рядъ фруктовъ, залить ихъ желе и такъ поступать далѣе, пока все будетъ уложено въ форму. Затѣмъ продержать еще на холоду съ $\frac{1}{2}$ часа, чтобы желе окончательно закрѣпло, и тогда вынимать изъ формы, какъ это указано выше.

Примѣчанія. Выѣсто бѣлаго можно брать красное вино, тогда нельзя готовить желе въ мѣдной посудѣ (синѣтъ). Желе изъ вина см. стр. 280.

Постный борщъ съ грибами.

Правила приготовления. Заливъ бѣлые сухіе грибы теплой водой, хорошо промыть ихъ, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой, какъ заливается мясо для бульона, поставить все это вариться въ закрытой кастрюлѣ, пока грибы не станутъ мягкими. Соль прибавляется въ то время, какъ отваръ уже закипитъ. Въ то время, пока варятся грибы, спассеровать свеклу и капусту, какъ для малороссійскаго борща, съ той разницей, что спассеровать эти продукты слѣдуетъ на постномъ маслѣ. Прибавивъ въ овощи горячую бѣлую пассеровку, порежьте перцу и лавроваго листу, процѣдить въ нихъ грибной бульонъ. Оставшіеся въ кастрюлѣ грибы слѣдуетъ потоньше нашинковать и, спассеровавъ ихъ на постномъ маслѣ съ изрубленнымъ лукомъ, опустить въ борщъ, поставить его вариться примѣрно на $\frac{1}{2}$ часа для того, чтобы свекла и капуста успѣли передать свой вкусъ борщу.

Передъ подачей борщъ слѣдуетъ подкрасить, какъ и скоромный, свекольной подкраской и дать ему еще разъ вскипеть. Для приданія борщу лучшаго вкуса лѣтомъ можно прибавить въ него за $\frac{1}{2}$ часа до подачи свѣжіе помидоры, нарѣзанные ломтиками.

Объясненія и примѣчанія.

Сухіе бѣлые грибы. Предпочтительнѣе покупать высшій сортъ грибовъ, хотя они и дороже, но въ сущности гораздо выгоднѣе, такъ какъ на одно и то же количество супа грибовъ высшаго сорта идетъ вдвое меньше — вмѣсто $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$ ф. — чѣмъ грибовъ низшихъ сортовъ. У грибовъ высшаго сорта шляпки маленькія и слегка зеленоватыя, низъ же и разрывъ бѣлые, корешки короткіе и веревка, на которой нанизаны грибы, тонкая, при чемъ грибы совершенно сухіе. Низшіе сорта имѣютъ шляпки большія и черныя, корешки длинныя и веревку толстую, поэтому вѣсъ ихъ увеличивается веревкой и корешками.

Промывка. Передъ варкой грибы слѣдуетъ промыть въ теплой водѣ для того, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, которые холодной водой нельзя отмыть: этохо промытые грибы

прат. основы кулин. искусства.

Постные обѣды.

Обѣдъ № 1.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Постный борщъ съ грибами.
- 2) Рыба по-гречески.
- 3) Саго на винѣ.

Постный борщъ.

Бѣлыхъ гриб. сух. $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф.
 Свеклы— $1\frac{1}{4}$ ф., 5—8 шт.
 Капусты свѣж. или кисл.— $\frac{5}{8}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Муки— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки.
 Масла постнаго для пассеров-
 ки— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли, перцу
 Лавроваго листу } по вкусу.
 Уксусу
 Воды холодной—7—8 глуб. тар.
 Томату— $\frac{1}{4}$ ф.

Рыба по-гречески.

Рыбы— $2\frac{1}{2}$ ф.
 Помидоровъ—10—15 шт.

Луку—1 шт.
 Чесноку—1 шт.
 Шпинату }
 Щавелю } по $\frac{1}{2}$ ф.
 Укропу }
 Петрушки }
 Прован. масла для жаренія—
 $\frac{1}{8}$ ф.
 Соли, перцу—по вкусу.
 Воды столько, чтобы покрыла
 рыбу.

Саго на винѣ.

Саго— $\frac{5}{8}$ ф.
 Вина краснаго—1 бут.
 Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.
 Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
 Варенья—1 стаканъ.

такъ и остаются съ пескомъ и производятъ неприятный хрустъ на зубахъ.

Вымачиваніе. Для ускоренія варки и для полученія болѣе крѣпкаго навара, послѣ промывки полезно намочить грибы въ той водѣ, въ которой будутъ вариться (мочить нѣсколько часовъ).

Вода. Для варки грибы слѣдуетъ заливать холодной водой, а не кипяткомъ, какъ это принято, потому что они, подобно мясу, только при постепенномъ нагрѣваніи передаютъ свой вкусъ отвару.

Овощи. Относительно приготовления овощей даны всѣ указанія въ примѣчаніяхъ къ правиламъ приготовления малороссійскаго борща, см. стр. 188. Для приготовления постнаго борща свеклу пассеруютъ на какомъ-либо растительномъ маслѣ.

Постное масло. Нами указано подсолнечное масло, какъ наиболѣе распространенное, но, конечно, его можно замѣнить орѣховымъ, горчичнымъ и др.

Постный борщъ на рыбномъ бульонѣ. Постный борщъ можно приготовить и на рыбномъ бульонѣ, который варятъ изъ костей и головъ рыбы и потомъ этимъ бульономъ разводятъ приготовленные надлежащимъ образомъ заправочные продукты (свеклу, капусту); филей же рыбы поджариваются отдѣльно на постномъ маслѣ и опускаются въ готовый борщъ передъ подачей къ столу.

Рыба по-гречески.

Правила приготовления. Очистить рыбу отъ чешуи и внутренностей, сдѣлавъ разрѣзъ на брюшкѣ, оставить ее цѣльною, если мелкая (скумбрія, бычки и проч.), или разрѣзавъ на порціонные куски вмѣстѣ съ костями, если рыба крупная (нефала, камбала и проч.), и вынести на холодъ. Затѣмъ изрубить лукъ и чеснокъ, спассеровать ихъ на горячемъ прованскомъ маслѣ, въ глубокомъ сотейникѣ и, когда лукъ начнетъ румяниться, то прибавить къ нему нагрѣзанные мелкими кубиками свѣжіе помидоры, предварительно очищенные отъ сѣмянъ, нагрѣзанные мелкими греночками шпинатъ, щавель и рубленый зеленый лукъ; спассеровать все это до мягкости. Затѣмъ прибавить мелко рубленой зелени укропа и петрушки, соли, перцу, залить все это холодной

водой въ такомъ количествѣ, чтобы она могла покрыть рыбу, дать разъ вскипятъ подъ крышкою. Послѣ этого положить туда же, въ сотейникъ, очищенную рыбу, закрыть сотейникъ крышкою и варить до мягкости на краю плиты. Когда рыба сварится и сокъ загустѣетъ, то выложить на глубокое блюдо. Къ этому блюду можно подавать ломтики лимона. Это блюдо очень вкусно въ холодномъ видѣ. Точно такъ-же можно приготовить осетрину, лососину, судака, корюшку и другую по-костлявую рыбу. У крупной рыбы можно снять филей съ костей, изъ которыхъ сварить бульонъ и залить имъ зеленъ, вмѣсто воды.

Саго на винѣ.

Правила приготовления. Саго промыть, обланжирить въ кипяткѣ, откинуть на сито и облить холодной водой. Послѣ того вскипятить красное столовое вино, положить въ него саго, сварить его до мягкости и прозрачности, всыпать мелкаго сахару, истолченнаго съ ванилью или корицей, вскипятить нѣсколько разъ и, когда загустѣетъ, влить въ фарфоровую форму или въ миску, облить холодной водой и застудить. Остывшее саго вынуть изъ формы на блюдо и облить сиропомъ отъ какого-либо варенья, разбавленнымъ наполовину краснымъ виномъ или какимъ-либо ягоднымъ сокомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Намачиваніе. Если взято американское саго, то намачивается въ холодной водѣ для ускоренія варки.

Обланжириваніе. Обланжиривается саго въ кипяткѣ, а затѣмъ промывается холодной водой для того, чтобы удалить мучной привкусъ.

Вино. Саго нужно класть въ кипящее и вообще въ горячее вино, въ противномъ случаѣ, т. е. когда кладутъ саго въ холодное вино, оно дѣлается клейкимъ и невкуснымъ.

Готовность саго. Готовность саго опредѣляется тѣмъ, что оно становится прозрачнымъ.

Сахаръ. Сахаръ кладется въ то время, когда саго уже совершенно готово, потому что сахаръ не только замедляетъ,

но даже совершенно останавливает варку; следовательно, если его положить в то время, когда саго еще не сварилось, то последнее, как бы долго потом его ни варили, останется твердымъ.

Обѣдъ № 2.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Грибная похлебка.
- 2) Паровая корюшка.
- 3) Оладьи съ яблоками.

Грибная похлебка.

Грибовъ сухихъ— $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф.
 Кореньевъ—по 1 шт.
 Картофелю—5 шт.
 Перловой крупы— $\frac{1}{4}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Постнаго масла— $\frac{1}{8}$ ф.
 Муки—2 столов. ложки.
 Букесть, соли—по вкусу.
 Воды холодной—7 тар.

Паровая корюшка.

Корюшка крупн.—25—30 шт.
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли, перцу } по вкусу.
 Бѣлаго вина }
 Картофелю—10 шт.
 Зелени укропа или петрушки.

Грибная похлебка.

Правила приготовленія. Поставить вариться грибной бульонъ съ обрѣзками кореньевъ. Когда бульонъ сварится и грибы будутъ мягкіе, то прождѣть его и заправить горячей протной пассеровкой; прибавить въ него: отдѣльно отваренную

Для соуса.

Муки французской— $\frac{1}{8}$ ф.
 Масла горчичнаго— $\frac{1}{8}$ ф.
 Бульону рыбнаго— $2\frac{1}{2}$ ст.
 Капорцевъ—1 баночку.
 Лимоннаго соку по вкусу.

Оладьи съ яблоками.

Муки—1 ф.
 Воды—2— $2\frac{1}{2}$ стак.
 Дрожжей— $\frac{1}{16}$ ф.
 Соли, сахару—по 1 ст. ложкѣ.
 Масла постн. въ тѣсто— $\frac{1}{4}$ ф.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{2}$ ф.
 Яблоки—5 шт.
 Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
 Рому—1 рюмку.
 Корицы или ванили—1 кусоч.

перловую крупу или обланжиренную манную крупу, шинкованный лукъ, поджаренный на постномъ маслѣ, вмѣстѣ съ вареными шинкованными грибами, отдѣльно приготовленные корни и картофель, какъ для скоромнаго русскаго супа. Онутивъ въ похлебку всѣ перечисленные гарниры, прокипятить нѣсколько разъ и подавать. Для приданія лучшаго вкуса и цвѣта можно прибавлять шоре томатъ-консервы.

Объясненія и примѣчанія.

Скоромная грибная похлебка. Грибную похлебку можно готовить и скоромной. Въ такомъ случаѣ ее варятъ точно такъ же, какъ и постную, но заправляютъ скоромной пассеровкой и, кромѣ того, передъ подачей къ столу прибавляютъ сметаны. Всякая похлебка заправляется обязательно пассеровкой, картофелемъ и крупой.

Корюшка паровая подъ соусомъ съ напорцами.

Правила приготовленія. Взявъ крупную корюшку, выпотрошить ее черезъ горло, оставивъ внутри только икру, промыть и связать кольцомъ, т. е. голову прикрѣпить къ хвосту посредствомъ иглы (штопальной), затѣмъ сложить въ ситейникъ, посолить, посыпать перцемъ, всыпать бѣлымъ виномъ (если есть), подлить рыбнаго бульона, свареннаго также изъ ершей или изъ корюшки (для бульона берется мелкая корюшка), закрыть сверху восковой бумагой и припустить до мягкости, какъ и для прочихъ блюдъ. Когда корюшка будетъ готова то вынуть нитки, положить на блюдо, облить густымъ бѣлымъ (горчичнымъ) соусомъ и огарнировать отварнымъ картофелемъ, вынутымъ на круглую выемку въ видѣ маленькихъ шариковъ.

Примѣчанія. Лучшая корюшка бываетъ въ концѣ февраля и въ мартѣ и вообще до тѣхъ поръ, пока она не попробуетъ травы. Чѣмъ крупнѣе корюшка, тѣмъ вкуснѣе.

Примѣчаніе о гатчинской форели. Точно такъ же можно приготовить и порціонную гатчинскую форель, но только передъ припусканіемъ или передъ варкой обмануть на нѣсколько минутъ спинку ея въ кипящій столовый уксусъ

или въ кипятокъ, съ прибавкою квасцовъ. Это дѣлается для того, чтобы придать спинкѣ синеватый цвѣтъ.

Какъ корюшку, такъ и гатчинскую форель нужно припускать или варить на краю плиты, чтобы не кипѣла, а дошла въ парахъ, иначе развалится и потеряетъ форму.

Горчичный соусъ къ рыбѣ.

Приготовить горячую бѣлую пассеровку на горчичномъ маслѣ и развести ее круто кипящимъ рыбнымъ бульономъ, высадить соусъ до густоты жидкой сметаны, прибавить въ него припущенныхъ на маслѣ маринованныхъ капорцевъ, а также можно и очищенныхъ отъ косточекъ винтомъ оливковъ, вскипятить одинъ разъ и прибавить по вкусу лимоннаго соку.



Очищенная оливна.



Косточна
оливни.



Очищенная оливна
въ соусъ.

Оладьи съ яблоками.

Правила приготовленія. Поставить жидкую опару на половинѣ всего количества муки. Когда опара хорошо поднимается, то прибавить въ нее какое-нибудь растительное масло, сахаръ и соль, всыпать остальную муку и выбить тѣсто хорошенъко лопаточкой до тѣхъ поръ, пока на немъ получаются пузырьки. Если тѣсто будетъ густо, то прибавить еще воды (тѣсто должно сливаться съ лопаточки) и поставить подниматься въ теплое мѣсто. Приготовить тѣмъ временемъ яблоки такъ: очистить ихъ отъ кожицы, натереть лимономъ, чтобы не темнѣли, нарѣзать кружками, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, сложить въ глубокую посуду, всыры-

нуть ромомъ, посыпать сахаромъ и оставить такъ до печенія. Когда тѣсто поднимется вторично, то, раскаливъ на тонкой сковородѣ постное масло (горчичное, орѣховое, прованское, подсолнечное и проч.), опустить въ яблоки въ тѣсто, размѣшать и печь оладьи, наливая ихъ на сковороду ложкой. Въ каждой оладьѣ, въ срединѣ, долженъ быть запеченъ кружочекъ яблока. При печеніи оладьи нужно переворачивать, чтобы обѣ стороны зарумянились. Готовыя оладьи переложить на сито, покрытое бумагой для того, чтобы стекло масло и посыпать сахарной пудрой, истолченной съ корицей. Оладьи можно также печь съ коринкой или съ изюмомъ.

Хорошія оладьи должны быть пышны и легки и во время печенія подниматься на сковородѣ.

Обѣдъ № 3.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Щи кислые со снѣтками.
- 2) Зразы рисовыя.
- 3) Кисель изъ ягодъ.

Щи кислые со снѣтками.

Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Грибного бульону— $2\frac{1}{2}$ стак.
Снѣтковъ бѣлозерскихъ—1 ф.
Капусты кисл. отжатою— $1\frac{1}{4}$ ф.
Луку—1 шт.
Масла постнаго— $\frac{1}{4}$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.

Кисель изъ ягодъ.

Муки—2 столов. ложки.
Воды—8 тарелокъ.
Ягодъ—1 ф. очищенныхъ (или варен.—1 ф.).
Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару— $\frac{3}{4}$ ф., смотря по кислотѣ ягодъ.
Соли, перцу, лавроваго листу—

Зразы рисовыя.

Воды—столько, чтобы получилось 5 стак. жидкости.
Рису— $\frac{3}{4}$ ф.
Картфельной муки— $\frac{3}{8}$ ф., если кисель густой; а если жидкій, по 2 чайн. ложки на каждый стаканъ жидкости.
Грибовъ сухихъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Муки для панировки и для соуса— $\frac{1}{8}$ ф.

Щи кислыя со сніткѣми.

Правила приготовления. Нашинковать лукъ, спассеровать его на постномъ маслѣ въ глубокой посудѣ. Когда лукъ начнетъ румяниться, то положить туда же бѣлозерскіе промытые снітки и прожарить ихъ слегка, не мѣшая, а только встряхивая посуду (отъ мѣшанія ломаются и теряютъ форму). Прожаривъ снітки, залить все холодной водой и поставить вариться бульонъ. Когда начнетъ закипать, то снять пѣну, посолить и опустить букетъ. Отдѣльно спассеровать на постномъ маслѣ кислую шинкованную или рубленую капусту. Когда она станетъ румяниться, то прибавить бульону изъ снітковъ и пюре томатъ, закрыть крышкой и утушить до мягкости. Затѣмъ прибавить горячую бѣлую пассеровку, положить перецъ, лавровый листъ, процѣдить туда весь бульонъ отъ снітковъ и прокипятить еще съ полчаса. Передъ подачей къ столу опустить туда же снітки, изъ которыхъ варили бульонъ.

Примѣчаніе о сніткахъ. Выѣсто свѣжихъ можно брать соленые снітки, которые готовятся такъ же. Лучшій сортъ снітковъ—это бѣлозерскіе, бѣлые и крупные. Они даютъ навару хорошій вкусъ. Снітки очень нѣжная рыба, быстро разваривается, а потому ихъ нужно только встряхивать, а не мѣшать. Поэтому вареные снітки опускаются въ щи передъ подачей, а не въ то время, когда капуста соединяется съ бульономъ.

Рисовые зразы.

Правила приготовления. Сварить на грибнономъ бульонѣ рисъ не особенно рассыпчатый, въ видѣ густой кашицы, чтобы имѣлъ въ себѣ связь. Вареные (сухие) бѣлые грибы мелко изрубить, смѣшать съ прожареннымъ шинкованнымъ лукомъ иправить немного томатнымъ соусомъ, который приготовить на грибнономъ бульонѣ, какъ для голубцовъ. Когда все будетъ готово, выложить рисъ на столъ, посыпанный мукой или смоченный водой, раздѣлить на порціи, какъ котлеты (по 2 шт.), придать рису форму плоской лепешки, положить на средину приготовленный фаршъ, во всю длину риса, какъ кладется начинка на пироги, соединить края и смочить водой, заланировать

зразы въ толченыхъ сухаряхъ, положить на сковородку на горячее масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ. Когда зразы зарумянятся, свободно сойдутъ со сковороды, то переложить ихъ на блюдо, полить томатнымъ соусомъ, а остальной соусъ подать отдѣльно. Соусъ готовится такъ же, какъ и для голубцовъ. См. слѣд. обѣдъ.

Примѣчаніе. Если хотятъ приготовить скоромныя зразы, то сваренный рисъ заправляется желтками, растертыми съ масломъ (на $\frac{3}{4}$ ф. рису 3 желтка и $\frac{1}{8}$ ф. масла), а соусъ дѣлается на скоромномъ маслѣ и въ него прибавляется сметана.

Кисель изъ ягодъ.

Правила приготовления. Очистивъ и промывъ ягоды: землянику, малину, вишню, красную смородину, клюкву и проч., истолочь ихъ въ каменной ступѣ или размять ложкой въ чашкѣ, развести холодной водой въ потребномъ количествѣ (5 стак.), и процѣдить сокъ черезъ кисею. Отдѣливъ часть процѣженного сока для разведения картофельной муки ($\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ), прибавить въ остальной сокъ сахаръ и вскипятить, не закрывая крышкой. Когда сокъ закипитъ ключемъ, то сразу влить въ него разведенную оставленнымъ сокомъ промытую картофельную муку, быстро размѣшать кисель ложечкой, дать вскипеть только одинъ разъ и вылить въ каменную или фарфоровую форму, предварительно смоченную холодной отварной водой и обсыпанную внутри мелкимъ сахаромъ, вынести форму на холодъ и застудить. Передъ отпускомъ вынуть кисель изъ формы на блюдо и подать отдѣльно къ нему сливки или молоко.

Объясненія и примѣчанія.

Кисель изъ разныхъ ягодъ. Если кисель готовится изъ вишенъ, то не слѣдуетъ выбрасывать косточки изъ ягодъ, а нужно часть ихъ расколоть и сварить съ ними сокъ, а потомъ передъ заправкой картофельной мукой процѣдить его, чтобы въ кисель не попадались осколки косточекъ. Косточки эти имѣютъ въ себѣ ароматъ, который при варкѣ переходитъ въ сокъ. Пропорція ягодъ на указанную пропорцію воды мо-

жетъ быть уменьшена, если ягоды дороги. Но чѣмъ больше взято ягоднаго сока и меньше воды, тѣмъ кисель будетъ вкуснѣе и красивѣе на видѣ. Лучше всего на 1 стаканъ сока брать 1 стаканъ воды. Если ягоды кислыя, то соку $\frac{1}{3}$ часть, а воды $\frac{2}{3}$.

Если взять крыжовникъ, красная смородина, барбарисъ и проч., то сначала ягоды заливаются водой и варятся до тѣхъ поръ, пока сокъ получить хорошій вкусъ (ягоды лопнутъ), тогда сокъ процеживаютъ и дальше поступаютъ какъ указано выше.

Мѣдная ступка. Если нѣтъ фарфоровой или мраморной ступки, то можно размять ягоды въ каменной чашкѣ, но не толочь ихъ въ мѣдной ступкѣ, отчего сокъ измѣняется цвѣтъ.

Посуда для варки. По той же причинѣ нельзя варить кисель въ мѣдной, хотя и луженой посудѣ; можно взять каменную, глиняную, эмалированную посуду; если же мѣдную, то кондитерскую, т. е. вышешаго сорта, красной мѣды.

Густота киселя. Для густого киселя на каждый стаканъ воды берется $\frac{1}{8}$ ф. картофельной муки, а на жидкій вдвое меньше ($\frac{1}{16}$ ф.).

Промывка муки. Передъ разведеніемъ сокомъ картофельную муку слѣдуетъ хорошенъко промыть, для чего ее заливаютъ холодной водой, хорошенъко размѣшиваютъ и даютъ отстояться. Когда картофельная мука оседетъ на дно, воду сливаютъ прочь.

Разведеніе муки. Картофельную муку нужно разводить оставленнымъ отъ всего количества холоднымъ ягоднымъ сокомъ безъ сахара. Если же развести муку горячимъ отваромъ, то она не соединится съ нимъ, а заварится въ комки, которые потомъ очень трудно удалить. Разводить муку нужно ягоднымъ сокомъ, а не холодной водой, потому что отъ этого кисель становится водянистымъ, синѣетъ и отскакиваетъ водою.

Кипяченіе сока. Кипятить сокъ нужно въ открытой кастрюлѣ, иначе онъ теряетъ цвѣтъ.

Соединеніе муки съ сокомъ. Вливать въ сокъ разведенную картофельную муку нужно очень быстро, чтобы не образовалось комковъ, и мѣшать сокъ въ это время лопаточкой.

Когда кисель готовится на большое количество, то можно прибавлять понемногу горячій сокъ въ разведенную

холоднымъ сокомъ муку, сдѣлать это можно на столѣ, а послѣ поставить на плиту и вскипятить, мѣшая. При такомъ способѣ и на большое количество персонъ легко промѣшать кисель и избѣжать комковъ.

Кипяченіе киселя. Не слѣдуетъ долго кипятить кисель, отъ этого онъ становится жидкимъ и водянистымъ.

Остуживаніе. Остуживать кисель всегда лучше въ фарфоровой, чѣмъ въ металлической посудѣ, отъ которой кисель получаетъ привкусъ и измѣняетъ цвѣтъ.

Жидкій кисель. Для жидкаго киселя картофельной муки берется вдвое меньшая пропорція, чѣмъ для густого; онъ всегда подается горячимъ.

Поправка. Жидкій кисель можно исправить тѣмъ, что прибавить въ него разведенной картофельной муки и дать разъ вскипѣть, мѣшая, чтобы не образовались комки. Слишкомъ густой кисель можно разбавить горячимъ ягоднымъ сокомъ, но не кипяткомъ, отчего получится водянистый вкусъ.

Кисель изъ варенья. Зимой, когда нѣтъ свѣжихъ ягодъ, можно брать консервы—пюре или варенье, которое нужно разбавить наполовину кипяткомъ, процедить черезъ сито, полученный сокъ вскипятить, оставивъ часть для разведенія картофельной муки и дальше во всемъ поступать, какъ указано выше, но только не класть сахару, потому что варенье само по себѣ сладко. Точно такимъ же способомъ можно сварить кисель изъ молока, вина, изъ квасу и т. д. Если дѣлаютъ квасной и молочный кисель, то нужно вскипятить молоко или квасъ съ сахаромъ и заправить картофельной мукой. Въ молочный, квасной и клюквенный кисель для аромата можно прибавлять ваниль.

Обѣдъ № 4.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ съ вермишелемъ и томатами.
- 2) Голубцы.
- 3) Печенье на розовой водѣ.

Супъ съ вермишелемъ.

Грибовъ сухихъ— $1/8$ ф.
 Вермишель— $3/8$ ф.
 Томату— $1/8$ ф.
 Луку—1 шт.
 Постнаго масла— $1/8$ ф.
 Воды холодной—7 тарелокъ.
 Букетъ, соли—по вкусу.

Голубцы.

Рису каролинскаго— $0/8$ ф.
 Грибовъ сухихъ— $1/8$ ф.
 Масла постнаго— $1/2$ ф.

Супъ съ вермишелемъ и томатами.

Правила приготовления. Сварить грибной бульонъ. Отдѣльно отварить вермишель въ соленомъ кипяткѣ, наломавъ помельче. Когда вермишель будетъ мягкій, то откинуть на сито и слить воду. Спассеровать пюре томатовъ-консервы на постномъ маслѣ. Грибной бульонъ процѣдить черезъ сито, заправить его томатомъ, опустить сваренную вермишель и вареные грибы, мелко изрубленные и припущенные на маслѣ, вскипятить и подавать. Въмѣсто вермишели можно брать рисъ, лапшу или макароны.

Голубцы постные.

Правила приготовления. Сварить рассыпчатый рисъ такъ же, какъ и скоромный, но только на грибномъ бульонѣ и смѣшать его съ рублеными вареными грибами и поджареннымъ на маслѣ рубленнымъ лукомъ. Капусту приготовить, какъ и для скоромныхъ голубцовъ. Завернуть этотъ фаршъ въ капусту, сдѣлать голубцы какъ и скоромные, обжарить на постномъ маслѣ. Когда голубцы зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, то переложить ихъ въ глубокую посуду, залить грибнымъ соусомъ съ томатами и утушить до мягкости (подробности приготовления

скоромныхъ голубцовъ см. по оглавленію). Для соуса сначала нужно сварить грибной бульонъ. Когда грибы будутъ мягкіе, то взять ихъ для фарша, а грибнымъ бульономъ развести горячую пассеровку, прибавить для приданія лучшаго вкуса и цвѣта пюре-томатовъ, прокипятить нѣсколько разъ и прибавить по вкусу соли.

Постная печенья на розовой водѣ.

Правила приготовления. Взять сладкаго миндаля, ошпарить его кипяткомъ и оставить на столѣ минутъ 10, накрывъ крышкой, затѣмъ очистить отъ кожицы, истолочь въ ступкѣ очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился. Когда миндаль хорошо истолченъ, то, разбививъ его холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы получился 1 стаканъ миндального молока, процѣдить черезъ кисею, прибавить розовой воды, подогрѣть немного молока, развести въ немъ дрожжи и поставить на немъ, какъ для русскаго кислаго тѣста, опару изъ половины количества муки.

Когда опара поднимется черезъ $3/4$ — 1 часъ, то прибавить немного соли, мелкаго сахару и влить горчичное масло, всыпать остальную муку, выбить тѣсто хорошою лопаточкой и поставить вторично подниматься на 1 — $1 1/2$ часа. Когда тѣсто хорошо поднимется, то выложить его на столъ, раскатать не очень тонко въ видѣ длинныхъ жгутовъ, снестти каждыя три жгута въ видѣ косы и другими какими-либо фигурками, какъ-то: кределями, колечками и проч., смазать всѣ фигурки сладкой водой, сложить на листъ, посыпанный мукой, посыпать рубленымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, поставить въ легкой духовой шкафъ и держать тамъ, пока печенья зарумянятся и будутъ свободно сходиться съ листа. Эти печенья можно также фаршировать макомъ, который предварительно нужно ошпарить, затѣмъ слить кипяткомъ и истолочь въ ступкѣ.

Обѣдъ № 5.**Меню обѣда на 5 персонъ.**

- 1) Похлебка изъ корюшки.
- 2) Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ.
- 3) Сладкій супъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Похлебка изъ корюшки.

Для соуса.

Корюшки крупной—2¹/₂ десерт. Муки—1 столов. ложку.
 Кореньевъ всѣхъ сорт.—по 1 шт. Масла—¹/₈ ф.
 Рису—¹/₄ ф. Грибовъ сухихъ—¹/₈ ф.
 Томату—¹/₄ ф. Грибного бульону—2¹/₂ стак.
 Луку—1 шт. Сахару и лимон. соку—по
 Букетъ, соли, перца, лавро- вкусу.
 ваго листу—по вкусу.

Сладкій супъ.

Воды холодной—7 тарел.
 Лимона—1 шт.
 Зелени укропу или зелен. лука.

Черносливу—¹/₄ ф.
 Шепталы—¹/₄ ф.
 Яблокъ и грушъ сушеныхъ—¹/₄ ф.

Картофельныя котлеты.

Картофелю крупнаго 15 шт.
 Картофельной муки—2 стол. лож.
 Постнаго масла въ котлеты
¹/₄ ф., для жаренія—¹/₄ ф.
 Сухарей для панировки.
 Соли, перцу—по вкусу.

Винныхъ ягодъ—¹/₄ ф.
 Изюму—¹/₈ ф.
 Сахару—¹/₂ ф.
 Картофельной муки—1 стол.
 ложку.
 Воды холодной—6 тарелокъ.
 Апельсиновой цедры—по вкусу.

Похлебка изъ корюшки.

Правила приготовления. Снять филе крупной корюшки съ костей и кожи. Кости, кожу и головы залить холодной водой и сварить уху. Когда кости хорошо выварятся, то процедить наваръ через сито и отварить въ немъ филе корюшки. Отдѣльно приготовить для гарнира рассыпчатый рисъ и коренья, нарѣзанные мелкими кубиками. Передъ подачей къ столу опустить въ супъ гарниры, прибавить пюре томатовъ-консервы и прокипятить, потомъ прибавить зелени укропа или мелко нарѣзаннаго лука и положить кусочки лимонновъ, но только безъ цедры. Если взята мелкая корюшка, то можно не снимать филе съ костей, а вычистить прямо у горла, но тогда не слѣдуетъ долго кипятить, а то корюшка разварится и потеряетъ форму.

Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ.

Картофель очистить отъ кожицы и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Послѣ слить воду, хорошенько просушить и протереть через сито; въ полученное пюре прибавить постнаго масла и картофельной муки, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты такой же формы, какъ и скоромныя, смазать слегка масломъ, запанировать въ сухаряхъ или прямо запанировать въ мукѣ и изжарить на маслѣ. Когда котлеты зарумянятся съ обихъ сторонъ, то готовы. Отдѣльно приготовить грибной соусъ такъ: сдѣлать горячую пассеровку на постномъ маслѣ, развести грибнымъ бульономъ, свареннымъ для этого, вскипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, прибавить въ него мелко шинкованные и прожаренные съ лукомъ вареные грибы, прибавить по вкусу лимоннаго соку, сахару, и, если пѣтъ недостаточно красивъ, поджиги.

Примѣчанія. Для того, чтобы котлеты не разваливались при жареніи и сохранили свою форму, пюре необходимо хорошенько отсушить отъ воды и, кромѣ того, прибавить въ него картофельной муки. Если желаютъ приготовить скоромныя котлеты, то на 1 ф. картофельнаго пюре кладутъ 3 желтка, ¹/₈ масла въ растертomъ видѣ и 1 стол. ложку картофельной муки.

Сладкій супъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Взять сушеные фрукты: черносливъ, шепталу, яблоки, груши, изюмъ, винную ягоду, все хорошенько промыть, залить холодной водой и поставить вариться. Когда наваръ получить хорошей вкусъ и всѣ фрукты будутъ мягки, то оставить часть отвара для разведенія картофельной муки, а въ остальной отваръ прибавить сахару и кусочки ванили или корицы и вскипятить еще нѣсколько разъ. Оставшимся холоднымъ отваромъ развести промытую какъ для киселя картофельную муку и, когда закипитъ ключемъ, то влить въ него эту заправку и вскипятить еще разъ.

Примѣчанія. Сахаръ нужно всегда прибавлять въ то время, когда уже всѣ фрукты будутъ мягки; если же сахаръ всыпать раньше, то они останутся твердыми и плохо разва-

Похлебка изъ корюшки.

Для соуса.

Корюшки крупной— $2\frac{1}{2}$ десят. Муки—1 столов. ложку.
 Кореньевъ всѣхъ сорт.—по 1 шт. Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
 Рису— $\frac{1}{4}$ ф. Грибовъ сухихъ— $\frac{1}{8}$ ф.
 Томату— $\frac{1}{4}$ ф. Грибного бульону— $2\frac{1}{2}$ стак.
 Луку—1 шт. Сахару и лимон. соку—по
 Букетъ, соли, перца, лавро- вкусу.
 ваго листу—по вкусу.

Воды холодной—7 тарел.

Лимона—1 шт.

Зелени укропу или зелен. лука.

Картофельныя котлеты.

Картофелю крупнаго 15 шт.

Картофельной муки—2 ст. лож.

Постнаго масла въ котлеты

 $\frac{1}{4}$ ф., для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Сухарей для панировки.

Соли, перцу—по вкусу.

Сладній супъ.Черносливу— $\frac{1}{4}$ ф.Шенталы— $\frac{1}{4}$ ф.Яблокъ и грушъ сушеныхъ—
 $\frac{1}{4}$ ф.Винныхъ ягодъ— $\frac{1}{4}$ ф.Изюму— $\frac{1}{8}$ ф.Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.

Картофельной муки—1 стол.

ложку.

Воды холодной—6 тарелокъ.

Апельсиновой цедры—по вкусу.

Похлебка изъ корюшки.

Правила приготовления. Снять филей крупной корюшки съ костей и кожи. Кости, кожу и головы залить холодной водой и сварить уху. Когда кости хорошо выварятся, то процѣдить наваръ черезъ сито и отварить въ немъ филей корюшки. Отдѣльно приготовить для гарнира рассыпчатый рисъ и коренья, наръзанные мелкими кубиками. Передъ подачей къ столу опустить въ супъ гарниры, прибавить пюре томатовъ-консервы и прокипятить, потомъ прибавить зелени укропа или мелко наръзаннаго лука и положить кусочки лимонновъ, но только безъ цедры. Если ваята мелкая корюшка, то можно не снимать филей съ костей, а вычистить прямо у горла, но тогда не слѣдуетъ долго кипятить, а то корюшка разварится и потеряетъ форму.

Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ.

Картофель очистить отъ кожицы и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Послѣ слить воду, хорошенько просушить и протереть черезъ сито; въ полученное пюре прибавить постнаго масла и картофельной муки, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты такой же формы, какъ и скоромныя, смазать слегка масломъ, запанировать въ сухаряхъ или прямо запанировать въ мукѣ и изжарить на маслѣ. Когда котлеты зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, то готовы. Отдѣльно приготовить грибной соусъ такъ: сдѣлать горячую пассеровку на постномъ маслѣ, развести грибнымъ бульономъ, свареннымъ для этого, вскипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, прибавить въ него мелко шинкованные и прожаренные съ лукомъ вареные грибы, прибавить по вкусу лимоннаго соку, сахару, и, если цвѣтъ недостаточно красивъ, поджиги.

Примѣчанія. Для того, чтобы котлеты не разваливались при жареніи и сохранили свою форму, пюре необходимо хорошенько отсушить отъ воды и, кромѣ того, прибавить въ него картофельной муки. Если желаютъ приготовить скоромныя котлеты, то на 1 ф. картофельнаго пюре кладутъ 3 желтка, $\frac{1}{8}$ масла въ растертомъ видѣ и 1 стол. ложку картофельной муки.

Сладній супъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Взять сушеные фрукты: черносливъ, шенталу, яблоки, груши, изюмъ, винную ягоду, все хорошенько промыть, залить холодной водой и поставить вариться. Когда наваръ получить хорошій вкусъ и всѣ фрукты будутъ мягки, то оставить часть отвара для разведенія картофельной муки, а въ остальной отваръ прибавить сахару и кусочекъ ванили или корицы и вскипятить еще нѣсколько разъ. Оставшимся холоднымъ отваромъ развести промытую какъ для киселя картофельную муку и, когда закипитъ ключемъ, то влить въ него эту заправку и вскипятить еще разъ.

Примѣчанія. Сахаръ нужно всегда прибавлять въ то время, когда уже всѣ фрукты будутъ мягкіе; если же сахаръ всыпать раньше, то они останутся твердыми и плохо разва-

рятся, потому что сахар останавливает варку. Можно супъ не заправлять мукой; тогда онъ называется компотомъ. Въмѣсто воды фрукты можно заливать краснымъ виномъ или же прибавлять красное вино для вкуса (на 5 персонъ 1 стаканъ). Въ компотъ можно прибавлять натертую апельсиновую цедру. Это сладкое подается почти всегда холоднымъ.

Обѣдъ № 6.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Разсолъникъ грибной.
- 2) Бѣлорыбца по новгородски.
- 3) Супъ изъ саго съ апельсинами.

Разсолъникъ грибной.

Грибовъ сухихъ— $\frac{1}{4}$ ф.	Маринованныхъ грибовъ — $\frac{1}{4}$ ф.
Огурцовъ соленыхъ—5 шт.	Маринован. вишенъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Кореньевъ — по 1 шт. всѣхъ сортовъ.	Корнишоновъ — 1 маленькую баночку.
Картофелю—5 шт.	Груздей— $\frac{1}{4}$ ф.
Перловой крупы— $\frac{1}{8}$ ф.	Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
Томату— $\frac{1}{8}$ ф.	Квасу
Муки—2 столов. ложки,	Огуречнаго разсолу } по 1 стак.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.	

Супъ изъ саго съ апельсинами.

Огуречнаго разсолу, луку, соли и букетъ—по вкусу.	Саго—5 столов. ложекъ.
Воды холодной—7 тарелокъ.	Апельсиновъ—5 шт.
	Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
	Воды—5 стакановъ.
	Вина краснаго— $\frac{1}{2}$ бут.

Бѣлорыбца по-новгородски.

Бѣлорыбцы— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Разсолъникъ грибной.

Правила приготовления. Сварить грибной бульонъ съ обрѣзками огурцовъ, какъ и для скоромнаго разсолъника. Когда бульонъ будетъ готовъ, то заправить его горячей пассеровкой, разведенной огуречнымъ разсолномъ, и опустить

въ него всѣ приготовленные гарниры, какъ-то: мякоть соленыхъ огурцовъ, отваренную отдѣльно и тушеные коренья и картофель, вынутые на выемку, манную или перловую крупу и шинкованные грибы, изъ которыхъ варился бульонъ. Вареные грибы передъ опусканіемъ въ супъ нужно нашинковать и прожарить на постномъ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ. Опустивъ въ разсолъникъ всѣ гарниры, вскипятить его нѣсколько разъ и подавать. Для приданія разсолънику лучшаго вкуса и цвѣта можно прибавить въ него пюре томатовъ-консервы; прибавлять последнее лучше во время тушенія овощей.

Примѣчаніе. Способъ приготовленія гарнировъ см. разсолъникъ съ почками по оглавъ.

Бѣлорыбца по новгородски.

Правила приготовления. Очистить бѣлорыбцу черезъ разрѣзъ на брюшкѣ вынуть всѣ внутренности, обмыть хорошенъко, чтобы удалить кровь, и положить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, въ которой предварительно согрѣть масло, поставить въ горячій духовой шкафъ, чтобы зарумянилась. Тогда прибавить къ рыбѣ огуречный разсолъ, квасъ, маринады, покрыть крышкой и утушить до мягкости. Затѣмъ переложить на блюдо, нарѣзать поперекъ волоконъ немного наскосъ, какъ и осетрину, чтобы куски имѣли красивый видъ, огарнировать тѣми же маринадами и залить процеженнымъ, нѣсколько высаженнымъ, собственнымъ сокомъ.

Скоромная бѣлорыбца. Точно такимъ же способомъ можно приготовить бѣлорыбцу для скоромнаго стола, замѣнивъ только масло постное скоромнымъ.

Супъ изъ апельсиновъ и саго.

Правила приготовления. Хорошо промытое саго обланжирить, залить кипяткомъ и сварить до мягкости и прозрачности, затѣмъ откинуть на сито, облить холодной водой и дать стечь послѣдней; сварить легкой сахарный сиропъ, т. е. дать закипеть, чтобы сахаръ распустился. Прибавить въ сиропъ краснаго или бѣлаго вина и вскипятить подъ крышкой,

чтобы не испарился винный аромат. Затѣмъ отставить на столѣ и въ горячій сиропъ положить тонко срубанной и очень тонко шинкованной апельсинной цедры и по вкусу апельсинного соку, дать остыть, залить этимъ сиропомъ сваренное саго и подавать въ мискѣ. На гарниръ въ этотъ супъ можно положить очищенные апельсины, нарезанные кружочками. Если супъ подается горячимъ, то въ него можно прибавить по вкусу вскипяченнаго рому.

Обѣдъ № 7.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ съ ушками.
- 2) Селянка на сковородѣ съ соленой рыбой.
- 3) Постные наливашники.

Супъ съ ушками.

Грибовъ сухихъ— $\frac{1}{4}$ ф.
 Масла постнаго— $\frac{1}{8}$ ф.
 Луку—1 шт.
 Воды—7 тарелокъ.
 Соли, букета—по вкусу.
 Рису— $\frac{1}{4}$ ф.

Для тѣста.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.
 Воды— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Масла—1 ст. ложку.
 Соли—по вкусу.

Селянка на сковородѣ.

Свѣжей осетрины—2 ф.
 Соленой рыбы—1 ф.
 Шинкованной кислой капусты
 отжатой— $\frac{1}{4}$ ф.
 Томату— $\frac{1}{4}$ ф.

Картофелью—5 шт.
 Грибовъ сухихъ для грибнаго
 бульону $\frac{1}{8}$ ф.
 Грибовъ маринованныхъ или
 соленыхъ— $\frac{1}{2}$ ф.
 Грибнаго бульону—2 $\frac{1}{2}$ стак.
 Муки—2 столов. ложки.
 Масла— $\frac{3}{8}$ ф.
 Сухарей толчен. для посыпки.

Постные наливашники.

Муки—1 ф.
 Горчичнаго масла въ тѣсто—
 2 стол. ложки.
 Горчичнаго масла для жаренія—
 $\frac{1}{4}$ ф.
 Воды— $\frac{3}{4}$ стакана.
 Мармеладу или пастилы.
 Рому— $\frac{1}{4}$ стаканъ.
 Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.

Супъ съ ушками.

Правила приготовления. Сварить грибной бульонъ. Приготовить прѣсное густое тѣсто такъ: высыпать на столѣ муку, сдѣлать въ серединѣ углубленіе, влить туда постное масло и холодную воду, прибавить соли и замѣсить довольно крутое тѣсто. Приготовить для фарша разсыпчатый рисъ и смѣшать его съ изрубленными вареными грибами, прожаренными съ рубленнымъ лукомъ. Тѣсто раскатать тонко, какъ для пельменей, и нарезать въ видѣ маленькихъ четырехугольниковъ. На каждый четырехугольникъ положить немного фаршу и сложить сначала его косыночкой, т. е. треугольникомъ, склеить края водой, а потомъ два конца косыночки соединить вмѣстѣ; такимъ образомъ получится форма ушка. Сдѣлавъ всѣ ушки, сварить ихъ отдѣльно въ соленомъ кипятокѣ, какъ и лапшу, а передъ подачей опустить въ готовый процеженный грибной бульонъ.

Селянка на сковородѣ съ соленой рыбой.

Правила приготовления. Свѣжую и соленую рыбу сварить до мягкости (каждую отдѣльно), какъ обыкновенно варится рыба, остудить въ отварѣ и нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить сырымъ отъ кожицы, нарезать тонкими круглыми ломтиками и поджарить на постномъ маслѣ до полной готовности. Соленые или маринованные грибы нарезать кружочками и припустить на маслѣ. Изъ обмытыхъ сухихъ грибовъ сварить грибной бульонъ для соуса. Шинкованную кислую капусту отжать и спассеровать сначала съ лукомъ на маслѣ, а потомъ прибавить пюре томату консервы, перецъ, лавровый листъ, немного грибнаго бульону и утушить до мягкости. На грибномъ бульонѣ приготовить грибной томатный соусъ, какъ для голубцовъ. Когда все будетъ готово, то взять сковородку, на дно положить половину всего количества капусты, разровнять ее ровнымъ слоемъ, сверху капусты положить рядъ всей рыбы, потомъ картофель попеременно съ грибами; сверху опять все закрыть капустой, полить соусомъ, чтобы селянка была сочная, посыпать мелко толчеными, просѣянными сухарями, поставить

въ духовой шкафъ и дать сверху заколероваться и образоваться румяной корочкѣ. Подается эта селянка на той же сковородѣ, на которой запекалась.

Примѣчаніе. Изъ свѣжей рыбы можно брать осетрину, бѣлорыбицу, севрюгу, а изъ соленой осетровую тешку или прямо соленую осетрину.

Постные наливашники.

Правила приготовления. Смѣшать 2 чайныя ложки горчичнаго масла съ одной рюмкой рому, разбавить эту смѣсь холодною водою въ такомъ количествѣ, чтобы изъ всей смѣси получился одинъ стаканъ.

Высыпавъ затѣмъ на столъ 1 ф. просѣянной муки, сдѣлать въ серединѣ углубленіе, придавъ такимъ образомъ мукѣ форму колодца, въ середину котораго влить приготовленную жидкость, положить немного соли и замѣсить сначала ножемъ, а затѣмъ (когда часть муки соединится съ водою) руками, крутое тѣсто. Когда послѣднее будетъ готово, т. е. сдѣлается гладкимъ и ровнымъ и при разрѣзываніи не будетъ тянуться за ножемъ, то раскатать его очень тонко, какъ на пельмени, вырѣзвать кружочками, на каждый кружочекъ положить ложку какого-нибудь сухого варенья, напримѣръ, клюквы, мармеладу, пастилы, защипать каждый наливашникъ полушарьящемъ, въ формѣ вареника, и жарить въ горячемъ горчичномъ маслѣ такъ же, какъ и во фритюрѣ. Когда наливашники поднимутся и зарумянятся, то вынуть на сито и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Обѣдъ № 8.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Лѣнныя щи грибныя.
- 2) Котлеты рыбныя.
- 3) Вишневое мороженое.

Лѣнныя щи.

Капусты свѣжей— $1\frac{1}{4}$ ф.

Кореньевъ—по 1 шт.

Грибовъ сухихъ— $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. Томату— $\frac{1}{8}$ ф.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Для соуса.

Муки—2 стол. ложки.

Луку, букетъ, соли—по вкусу.

Воды холодной—8 тарелокъ.

Рыбнаго бульону— $2\frac{1}{2}$ стак.

Муки франц.—1 стол. ложку.

Масла— $\frac{1}{8}$ ф.

Томату— $\frac{1}{8}$ ф.

Маринован. грибовъ } по $\frac{1}{8}$ ф.

Корнищоновъ }

Лимоннаго соку—по вкусу.

Котлеты рыбныя.

Судака— $2\frac{1}{2}$ —3 ф.

Вѣлаго хлѣба—2 ломтика.

Рыбнаго бульону холоднаго—

$\frac{1}{2}$ ст.

Масла постн. въ котл.— $\frac{1}{4}$ ф.

» для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.

Воды или льду для сочности.

Соли, перцу—по вкусу.

Сухарей для панировки.

Вишневое мороженое.

Ягодъ вишенъ— $1\frac{1}{2}$ ф. или ва-

ренья—1 ф.

Сахару— $\frac{3}{4}$ или $\frac{1}{2}$ ф.

Воды столько, чтобы получилась

1 бут. вмѣстѣ съ сокомъ.

Лѣнныя щи грибныя.

Правила приготовления. Поставить вариться грибной бульонъ. Свѣжую капусту нарѣзать крупно, обланжирить и утушить до мягкости съ кореньями, какъ и для мясныхъ щей, съ прибавкою постнаго масла и грибнаго бульона. Затѣмъ заправить капусту горячей пассеровкой, прибавить поре томатовъ и развести процѣженнымъ грибнымъ бульономъ. Вареные грибы тонко нашинковать, спассеровать на постномъ маслѣ вмѣстѣ съ шинкованнымъ лукомъ и опустить тоже въ щи. Послѣ этого поварить еще съ $\frac{1}{2}$ часа, чтобы вполне сварились, и тогда уже подавать.

Котлеты рыбныя.

Правила приготовления. Снявъ филе съ костей у судака или щуки, мелко изрубить вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ рыбномъ бульонѣ, сваренномъ изъ костей и головы этой же рыбы. Когда мякоть будетъ мелко изрублена, то прибавить соль, перецъ, постное масло, мелко колотый ледъ или холодную воду для сочности, все хорошенько размѣшать и дѣлать котлеты, какъ и скоромныя, соблюдая тѣ же правила.

Сдѣлав котлеты, запанировать ихъ въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ (безъ яйца) и жарить, какъ скоромныя, на горячемъ маслѣ. На гарниръ къ котлетамъ можно подать жареный картофель или зеленый горошекъ и подать пикантный соусъ.

Для соуса приготовить горячую пассеровку, развести ее рыбнымъ бульономъ и прибавить столько томату, чтобы соусъ получилъ розовый цвѣтъ; высадить его до густоты сметаны, прибавить нарѣзанные мелкими кубиками маринованные грибы и корнишоны и дать еще вскипѣть съ маринадами. По вкусу можно прибавить кайенскаго перцу.

Вишневое мороженое.

Правила приготовления. Вишни промыть, вынуть изъ нихъ косточки, истолочь ягоды въ ступкѣ, разбавить водой и прожать черезъ салфетку сокъ. Затѣмъ взять $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, залить его вишневымъ сокомъ, разбавленнымъ водой, положить нѣсколько истолченныхъ косточекъ вишенъ и сварить легкій сиропъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, то отставить на столъ, дать совершенно остыть, процѣдить его въ мороженицу, заранее запроваленную въ ледъ съ солью, и заморозить до готовности, почаше промѣшивая лопаточкой, если таковой не имѣется въ мороженицѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, опустить ложку въ кипятокъ и тогда уже вынимать его мороженое.

Если мороженое желаютъ подать не по порціямъ, а въ цѣломъ видѣ, то взять форму-тумбу или парфейный колпакъ, поставить форму въ ледъ съ солью и, когда мороженое готово, то переложить изъ мороженицы въ форму, умявъ поплотнѣе, закрыть форму сверху кружкомъ бумаги, накрыть крышкой, засыпать сверху льдомъ съ солью и такъ держать до отпуска, приблизительно $1\frac{1}{2}$ — 2 часа. Если желаютъ подать мороженое порціонными формами въ видѣ отдѣльныхъ различныхъ фигурокъ, какъ-то: раковинокъ, грушъ, яблокъ и проч., то для этой цѣли берутся особыя формочки съ двумя половинками, въ каждую изъ которыхъ накладывается понемногу готоваго мороженаго; послѣ того половинки формочки складываются вмѣстѣ и прижимаются такъ, чтобы лишняя часть наложен-

наго мороженаго вышла изъ формочки; затѣмъ, не раскрывая послѣднюю, положить въ мелкотолченый ледъ съ солью, наложить такъ же вторую, третью формочки и такъ до конца по числу персонъ, положить ихъ въ ледъ съ солью и держать съ $\frac{1}{2}$ часа. Между тѣмъ заправить льдомъ съ солью шкафъ для мороженаго, т. е. жестяную коробку съ рѣшетками и дверцей. Нарѣзать листиковъ бумаги по числу формочекъ мороженаго и когда послѣднее окрѣпнетъ, то открыть формочки, вынуть изъ нихъ осторожно мороженое вилкою на бумагу и тотчасъ положить въ означенный шкафъ на рѣшетку и такъ поступать со всѣми остальными формочками; затѣмъ закрыть плотно шкафъ, сверху наложить льду, засыпать солью и оставить такъ до отпуска. Мороженое, приготовленное въ такихъ формочкахъ, подается всегда на постаментахъ изъ льда, тѣста и проч. Зимомъ, за неимѣніемъ свѣжихъ ягодъ, мороженое можно приготовить изъ вишневаго варенья, которое прямо разбавляется кипяткомъ, потомъ процѣживается и замораживается, какъ указано выше. Сахаръ прибавляется въ маломъ количествѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Другіе сорта мороженаго. Способъ приготовленія вишневаго мороженаго можетъ быть также примѣняемъ при приготовленіи другихъ ягодныхъ и фруктовыхъ мороженыхъ, на примѣръ, мороженаго изъ земляники и другихъ ягодъ. На 5 персонъ обыкновенно берется $1\frac{1}{2}$ стакана соку или пюре изъ ягодъ, $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Вишенъ же — берется больше, чѣмъ земляники и другихъ ягодъ, потому что вишни имѣютъ косточки, которыя входятъ въ общій вѣсъ при покупкѣ. Кромѣ того, для вишневаго мороженаго идетъ только самый сокъ, получаемый изъ ягодъ, тогда какъ земляника, малина и проч. ягоды протираются цѣликомъ и превращаются въ пюре.

Количество сахару. Если мороженое готовится изъ свѣжихъ ягодъ, то на 1 бут. жидкости берется $\frac{3}{4}$ ф. сахару, а если изъ варенья, то вдвое меньше ($\frac{3}{8}$ ф.).

Если ягоды или фрукты очень кислы, то нужно взять меньше ягоднаго пюре или сока (вмѣсто $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ всего количества жидкости).

Поправки. Въ тѣхъ случаяхъ, когда мороженое очень «жирно», т. е. сиропъ слишкомъ сладкій, отчего мороженое плохо мерзаетъ, слѣдуетъ прибавить въ него 1 ложку холодной воды.

Если мороженое «снѣжно», т. е. сиропъ недостаточно сладокъ, нужно прибавить ложку сиропа.

Прибавка сока. Во всѣ фруктовые и ягодныя мороженыя сокъ или пюре кладется уже въ сваренный сиропъ, а не въ холодную воду, потому что отъ кипяченія сокъ потеряетъ вкусъ и ароматъ, а, слѣдовательно, и самое мороженое получится безвкусное и не ароматичное.

Косточки. Въ сиропъ вишневаго мороженаго кладется нѣсколько расколотыхъ косточекъ для приданія аромата. Но если косточекъ положено очень много, то сиропъ получаетъ горькій вкусъ.

Толченіе. Толочь вишни лучше въ мраморной, а не въ мѣдной ступкѣ, потому что отъ нея ягоды получаютъ особый привкусъ. Если же не имѣется такой ступки въ хозяйствѣ, то лучше размять ягоды ложкой въ каменной чашкѣ, но не толочь въ мѣдной ступкѣ. По той же причинѣ и ягодный сокъ не слѣдуетъ долго оставлять въ мѣдной посудѣ.

Обѣдъ № 9.

Меню обѣда на 5 персонъ.

- 1) Горохъ съ гренками.
- 2) Винигретъ съ соленой рыбой.
- 3) Миндальный кисель.

Горохъ.

Гороху лущен. (очищен.)—1 ф. Соленой рыбы—2½ ф.
 Масла постнаго—¼ ф. Свеклы—3 шт.
 Воды—8 тарелокъ. Картофелю—5 шт.
 Соли—по вкусу. Соленыхъ огурцовъ—5 шт.
 Муки—1 столов. ложку. Грибовъ маринованныхъ—½ ф.
 Вѣлаго хлѣба для гренковъ— Капусты шинков. кислой—1 ф.
 1 булку (5 ломтиковъ). Зеленаго луку—2 головки.

Винигретъ.

Масла постнаго } для остраго Миндалю горькаго—10 шт.
 Горчицы } соуса—по Сахару—½ ф.
 Уксусу } вкусу. Воды—5 стакановъ.
 Картофельной муки—5 столов. ложекъ.

Миндальный кисель.

Миндалю сладкаго—½ ф.

Горохъ постный.

Правила приготовления. Взявъ очищенный (половинчатый) горохъ, промыть, залить холодной водою и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока будетъ совершенно мягкій; тогда протереть черезъ сито вмѣстѣ съ отваромъ, въ которомъ горохъ варился. Полученный супъ посолить, опустить въ него прожаренный на маслѣ шинкованный лукъ и дать вскипеть нѣсколько разъ. Если супъ будетъ недостаточно густъ, то его можно заправить горячей пассеровкой (1 столов. ложка муки), приготовленной на постномъ маслѣ. Отдѣльно къ гороху подаются гренки изъ бѣлаго или чернаго хлѣба.

Винигретъ съ соленой рыбой.

Правила приготовления. Сварить соленую рыбу (осетрину, бѣлугу, тешку и проч.), какъ указано въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы, остудить ее въ отварѣ. Когда будетъ совсемъ холодная, нарѣзать небольшими ломтиками поперекъ волоконъ. Вареную или печеную свеклу и вареный картофель очистить отъ кожи, [нарѣзать кубиками, соленые или свѣжіе огурцы очистить отъ кожицы, нарѣзать косычками, маринованныя грибы также нарѣзать кубиками, кислую шинкованную капусту отжать, зеленый лукъ промыть и мелко нарѣзать и все это смѣшать вмѣстѣ, выложить въ глубокое блюдо, миску или салатникъ, заправить сначала острымъ соусомъ, т. е. смѣшать вмѣстѣ горчицу, постное масло и уксусъ, а потомъ сверху покрыть майонезомъ и застудить. Можно подавать винигретъ и не покрывая соусомъ. Если рыба очень соленая, то передъ варкой ее можно вымочить въ холодной водѣ. Для постнаго

маіонеза нужно взять 1½ стакана лансику, ½ стакана прованскаго масла, 1 чайную ложку готовой горчицы и уксусу по вкусу. Все эти продукты смѣшиваются вмѣстѣ и соусъ взбивается на льду пока загустѣетъ (см. маіонезъ по оглавл.).

Примѣчаніе о соленой рыбѣ.

Соленая осетрина и бѣлорыбца подаются только отваренными натурально. Къ нимъ подается хрѣнный соусъ. Ее преимущественно употребляютъ для приготовления постныхъ суповъ, винигрета, сельноукъ и т. д., а также, за неимѣніемъ свѣжей рыбы, ее можно употреблять на приготовленіе самыхъ простыхъ вторыхъ блюдъ.

Примѣчаніе о трескѣ.

Какъ сушеную, такъ и соленую треску нужно предварительно побить скалкой, чтобы стала мягче, а затѣмъ намочить въ холодной водѣ на 24 часа, мѣняя воду каждые 4 часа, иначе рыба будетъ очень твердой.

При варкѣ треска заливается холодной водой, варится въ закрытой посудѣ на медленномъ огнѣ. Переложивъ ее на сито, даютъ стечь съ нея соленой водѣ. Треска подается или просто отваренная съ постнымъ или скоромнымъ масломъ, или запеченая подъ бешмелемъ. Для приданія бѣлизны, при варкѣ въ воду прибавляютъ немного соды.

Миндальный кисель.

Правила приготовленія. Приготовить миндальное молоко, т. е. миндаль сладкій и горькій ошпарить, очистить отъ кожицы и мелко истолочь въ ситкѣ, прибавляя воды; потомъ процѣдить черезъ кисею или салфетку, отдѣлить часть молока для разведенія картофельной муки (½ стакана). Въ остальное молоко всыпать сахаръ и поставить на плиту. Какъ только молоко закипитъ ключемъ, то сразу влить въ него картофельную муку, разведенную оставленнымъ молокомъ, быстро размѣшать, дать вскипѣть одинъ разъ, вылить въ миску и подавать горячимъ или холоднымъ, по желанію,

Все правила, относящіяся къ приготовленію киселя, смотр. объѣдъ № 3 постнаго стола (кисель изъ людъ).

Кисель шоколадный варится точно такъ же, какъ и миндальный; шоколадъ натирается на теркѣ, разводится молокомъ, прибавляется сахаръ и ставится вскипѣть; затѣмъ заправляется картофельной мукой.

Объѣдъ № 10.

Меню объѣда на 5 персонъ.

- 1) Супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
- 2) Лещъ фаршированный.
- 3) Сдобный пирогъ съ черносливомъ.

Супъ изъ кореньевъ.

Для соуса.

Кореньевъ — по 2 шт. всѣхъ сортовъ.	Ершей для бульона — 1 десятокъ.
Луку — 1 шт.	Воды — 1 бут., чтобы получилась бульону — 2½ стакана.
Масла прованскаго — 1/8 ф.	Муки — 1 столовую ложку.
Шпинату — 1/2 ф.	Масла постнаго — 1/4 ф.
Щавеля — 1/2 ф.	Томату — 1/4 ф.
Помидоровъ — 5 шт.	Лимоннаго соку — по вкусу.
Или же макаронъ, вермишело, рису — 1/4 ф.	
Томату — 1/4 ф.	
Воды — 5 тарелокъ.	

Пирогъ съ черносливомъ.

Муки — 1 ф.
Воды — 1/2 стакана.
Масла постнаго — 1/4 ф.
Сахару въ тѣсто — 1/8 ф.
Черносливу — 1 ф.
Сахару — 3/8 ф.
Дрожжей — на 2 к.
Луку — 1 шт.

Супъ изъ кореньевъ и зелени.

Правила приготовленія. Прежде всего сварить бульонъ изъ кореньевъ такъ: взявъ все сорта кореньевъ, очистить,

промыть, мелко нашинковать и спассеровать вмѣстѣ съ шинкованнымъ лукомъ на прованскомъ или на другомъ постномъ маслѣ (пассеровать въ глубокой посудѣ). Когда коренья заколе- руются, прибавить пюре томатъ и залить холодной водой и по- ставить вариться въ закрытой посудѣ; когда начнетъ кипѣть и появится пѣна, то снять ее ложкой, какъ и съ мясного буль- она, потомъ посолить, опустить букетъ и варить еще около часа, чтобы коренья разварились и наваръ получился хорошій вкусъ. Тогда процедить его черезъ сито и заправить какимъ- нибудь мучнымъ гарниромъ, отдѣльно отвареннымъ, какъ для мясныхъ русскихъ суповъ, напримѣръ: рисъ, макароны, верми- шель и проч., или же прямо, не процеживая, чтобы не удалить коренья, опустить въ бульонъ шпинатъ и щавель, нарѣзанные кусочками, свѣжіе помидоры и дать вскипѣть. Кромѣ кореньевъ можно прибавить еще: зеленый горошекъ, бобы, спаржу су- повую, нарѣзанную кружками, цвѣтную капусту, нарѣзанную на маленькіе кустики и вообще всевозможную зелень. Но, конечно, это возможно сдѣлать только весной или лѣтомъ, когда вся зелень дешева. Такимъ образомъ можно пригото- вить супъ и на скоромномъ маслѣ. Зимой вмѣсто свѣжихъ можно брать сушеные коренья, но вкусъ супа получается уже значительно хуже, чѣмъ изъ свѣжихъ кореньевъ. Сушеные ко- ренья слѣдуетъ предварительно намачивать, чтобы скорѣе раз- варились.

Лещъ фаршированный.

Правила приготовления. Выпотрошить леща черезъ брюшко (по первому способу), промыть, посолить внутри и наполнить средину разсыпчатой гречневой кашей, прожарен- ной на постномъ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ. Положивъ фаршъ, зашить разрѣзъ голландскими нитками, сверху посо- лить, запанировать леща въ мукѣ, положить на сковороду на горячее масло и поставить въ горячій духовой шкафъ, почаще поливая масломъ. Когда лещъ заколеруется съ обѣихъ сто- ронъ, то полить его, немного томатнымъ соусомъ, приготовлен- нымъ на грибномъ или на рыбномъ бульонѣ, какъ для рыбныхъ котлетъ, и подѣржать еще немного въ печкѣ, чтобы про- питался соусомъ. Когда рыба будетъ готова, то переложить

на блюдо, вынуть осторожно нитки, полить еще немного соу- сомъ, а остальную подать отдѣльно въ соусникѣ.

Пирогъ съ черносливомъ.

Приготовить кислое тѣсто постное такъ же, какъ и скоромное, съ тою разницей, что только не класть желт- ковъ; приготовить пюре изъ чернослива, тоже охладить. Затѣмъ тѣсто раскатать довольно тонко, кружкомъ, сложить на листъ, посыпанный мукой, положить черносливъ и зацпнать только края, какъ у вагрушекъ, оставивъ средину открытой. Изъ остатковъ тѣста можно сдѣлать сверху переплетъ и по- ставить пирогъ въ горячій духовой шкафъ. Когда заколеруется и будетъ свободно отставать отъ листа, то готовъ.

Пюре изъ чернослива.

Французскій черносливъ тщательно промыть въ теплой водѣ, потомъ залить холодной водой такъ, чтобы былъ хо- рошо покрытъ, и варить на плитѣ подъ крышкой, на мед- ленномъ огнѣ до мягкости. Когда черносливъ хорошо разва- рится, то положить въ него сахаръ кусками, рафинадъ (на 1 ф. чернослива $\frac{1}{4}$ ф. или $\frac{3}{8}$ ф. сахара), и тертой апель- синной цедры, накрыть плотно крышкой и поставить въ духовой шкафъ «на паръ» или на кирпичъ минутъ на 20. Когда сахаръ распустится и черносливъ сдѣлается чернымъ, то протереть его черезъ частое сито. Полученное пюре можно подавать холоднымъ и горячимъ, какъ самостоятельное блюдо, въ видѣ каши и можно употреблять для пироговъ, крема, мусса, самбука, пудинга и другихъ сладкихъ блюдъ.

Примѣчанія. Такой же пирогъ можно сдѣлать съ клюквеннымъ или какимъ-либо другимъ вареньемъ. Вмѣсто клюквеннаго варенья можно взять сырую клюкву, перебрать, пересыпать ее мелкимъ сахаромъ, положить на раскатанное тѣсто, сдѣлать сверху переплетъ и испечь въ духовомъ шкафу. Когда тѣсто и клюква хорошо пропекутся, то, вынувъ изъ печки, посыпать пирогъ сахарной пудрой, истолченной съ ванилью.

Холодные закусни.

Рыбный ланспикъ.

Рыбный ланспикъ готовится изъ ершей или изъ костей кожи и головы той рыбы, филеи которой берутся для даннаго блюда.

Очистивъ ерши отъ внутренностей первымъ способомъ (сдѣлать разрѣзъ на брюшкѣ), вынуть молоки, поставить ерши вариться, какъ для ухи, и когда отваръ получитъ крѣпкій вкусъ, процѣдить, измѣрить стаканами положить въ него отмоченный въ холодной водѣ желатинъ или приготовленный рыбій клей и оттянуть, какъ и мясной ланспикъ. Можно ланспикъ очищать и одними бѣлками, но лучше приготовить оттяжку изъ паюсной икры, какъ для ухи. Дальше поступать, какъ и съ мяснымъ ланспикомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Всѣ подробности приготовления мясного ланспика относятся и къ приготовленію рыбнаго (см. разновидности бульона «ланспикъ» стр. 19).

Ерши. Для приготовления рыбнаго ланспика, если нѣтъ костей, берутся ерши, какъ сортъ рыбы, заключающій въ себѣ наибольшую клейкость. Для полученія 1 бут. готоваго ланспика берется 1 десятокъ ершей, 4 стак. холодной воды. Кромѣ ершей, на ланспикъ можно брать кости и голову той рыбы, мя-

коть которой идетъ для даннаго холоднаго блюда, заливнаго, салата и проч., тогда ершей берется меньше.

Желатинъ. Когда 1 бут. ланспика выварена изъ 10 штукъ мелкихъ ершей, то желатину кладется на это количество жидкости 10 листовъ; но, конечно, чѣмъ больше взято ершей, тѣмъ бульонъ получаетъ больше клейкости и тогда количество желатину уменьшается.

Постный ланспикъ. Если нуженъ постный ланспикъ, то вмѣсто желатина берется осетровый клей, который предварительно нужно наломать на кусочки, намочить въ холодной водѣ въ такомъ количествѣ, чтобы клей былъ покрытъ ею, въ этой же водѣ поставить варить на легкомъ огнѣ, пока половина жидкости испарится и клей распустится. Тогда процѣдить черезъ кисею и прибавить въ сваренный для ланспика рыбный бульонъ въ такомъ количествѣ, чтобы ланспикъ получилъ надлежащую клейкость (на 2 бут. средняго бульона $\frac{1}{8}$ клею или 2 зол. на ст.). Рыбный ланспикъ оттягивается паюсной икрой съ бѣлками, какъ указано въ статьѣ «уха» (стр. 222) или одними бѣлками, если бульонъ достаточно вкусенъ.

Холодная рыба съ гарнирами.

Правила приготовления. Отваривъ, какъ сказано въ описаніи правилъ о приготовленіи рыбы стр. 79, цѣльную рыбу: судака, форель, лососину, сига и проч., остудить ее въ томъ же отварѣ, затѣмъ снять кожу, переложить спинною вверхъ на длинную деревянную подставку, обклеенную бумагой, лащевымъ, или заварнымъ тѣстомъ (подставки см. обѣдъ № 6-ой французскій кухни), убрать по хребту раковыми шейками или цѣльными вареными раками, загнутыми въ видѣ птички, маринадами и вельню петрушки, покрыть сѣткой изъ ланспика и дать хорошо застыть на холодѣ въ продолженіе часа. Потомъ обтереть края блюда полотенцемъ и расположить кругомъ рыбы букетомъ: гарниръ итальянъ, заправленный острымъ соусомъ, раковыя шейки, маринады, а кругомъ, по краю, положить крутоны изъ ланспика. О приготовленіи сѣтки и крутоновъ изъ ланспика см. общую статью о приготовленіи холодныхъ блюдъ. Къ рыбѣ подается соусъ провансаль, тартаръ и другіе.

Примѣчаніе. Въмѣсто деревянной подставки можно сдѣлать крустакъ изъ картофельнаго пюре или риса. Подставки эти нужно дѣлать съ углубленіемъ внутри въ видѣ лодочки, чтобы рыба плотно лежала на нихъ.

Объясненія и примѣчанія къ холодной рыбѣ.

Относительно приготовленія холодной рыбы слѣдуетъ замѣтить, что при варкѣ ея цѣликомъ должны быть соблюдены все правила, указанныя въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы. Въ виду того, что холодная рыба подается положенной на брюшко, а не на бокъ, къ рѣшеткѣ котла ее слѣдуетъ привязать въ такомъ положеніи, чтобы она потомъ сохранила свою форму, т. е. форму плавающей рыбы, хребтомъ вверхъ. Кромѣ того, надо замѣтить, что при варкѣ рыбы для холодныхъ блюдъ вода солится гораздо меньше, чѣмъ для горячей рыбы. Последнее объясняется тѣмъ, что сваренную рыбу необходимо остуживать въ самомъ отварѣ, иначе она не будетъ сочная; между тѣмъ, если она пролежитъ въ сильно просоленномъ отварѣ, то, пропитавшись имъ, станетъ слишкомъ соленой.

Рыба подъ маіонезомъ.

Цѣльная рыба, подаваемая подъ маіонезомъ, отваривается точно такъ же; послѣ остуживанія съ нея снимается кожа, она покрывается маіонезомъ (см. ниже) и застуживается на холодѣ. Потомъ сверху маіонеза рыба покрывается сѣткой изъ ланспика, снова застуживается, а затѣмъ гарнируется раковыми шейками, маринадами, гарниромъ итальянскъ, крутонами изъ ланспика, и подается также съ соусомъ провансаль.

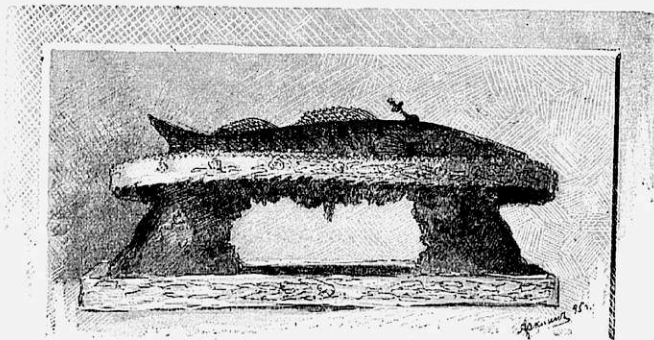
Цѣльная заливная рыба.

Отваривъ и остудив небольшую цѣльную рыбу (въсомъ 1 или 1½ ф.), снять съ нея кожу, положить ее на бокъ, въ продолговатую форму, соответствующую величинѣ, на днѣ формы предварительно долженъ быть застуженъ ланспикъ, слоемъ толщиной въ ½ палца, сверху залить ланспикомъ въ такомъ количествѣ,

чтобы рыба была вполне покрыта имъ со всехъ сторонъ. Когда ланспикъ хорошо застынетъ, то вынуть рыбу изъ формы на блюдо, огарнировать кругомъ такимъ же гарниромъ, какъ указано выше, подавать съ соусомъ провансаль. Это блюдо получаетъ очень красивый видъ, если имѣется фигурная форма (изображающая собою рыбу), въ которой и застуживается заливная ланспикомъ рыба.

Заливное изъ ломтиковъ рыбы.

Берется нежесткая рыба и снимаются филеи съ костей и съ кожи; изъ головы ея кожи и костей, съ прибавленіемъ ершей.

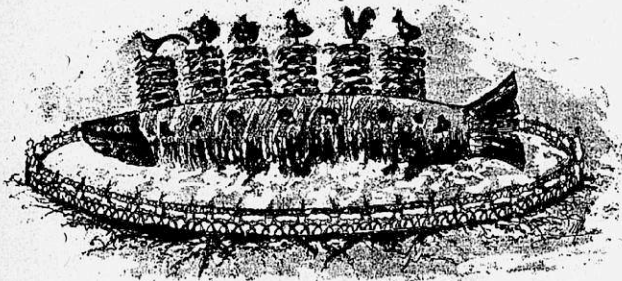


Холодная отварная рыба. Исполн. Л. Н. Астафьевымъ.

варится бульонъ, который потомъ процеживается черезъ сито. Филеи же рыбы нарезаются ломтиками и отвариваются въ этомъ же рыбномъ бульонѣ, изъ котораго потомъ готовятъ ланспикъ, для чего въ бульонъ прибавляется желатинъ и оттягивается бѣлками или икрой, какъ уха.

Когда филеи рыбы будутъ отварены, ланспикъ и гарниры готовы, то взять форму-рамку, поставить ее въ ледъ, на дно положить раковыя шейки, зелень петрушки и часть кореньевъ, потомъ залить немного ланспикомъ и дать ему застыть. Затѣмъ

положить рядъ филеевъ рыбы попережку съ гарнирами, опять залить ланшикомъ, загустить и такъ поступать, пока форма будетъ полная. Тогда дать застыть еще около часа, потомъ выложить на блюдо, положить въ отверстіе формы часть гарнировъ, смѣшанныхъ вмѣстѣ, остальной весь гарниръ располжить кучками кругомъ формы; изъ остального ланшика на-



Холодная отварная рыба. Исполн. Братцевымъ.

рѣзать на выемку, или отъ руки кругоны и положить ихъ кругомъ по краю блюда. Отдѣльно въ соусникѣ подается соусъ провансаль. Точно такъ можно приготовить заливное изъ дичи, поросенка, курицы, телячьей головки и проч. На 5 персонъ берется 2½ рыбы, 1 бут. ланшику, кореньевъ и зелени для гарнира около 1 ф.

Заливное изъ курицы или дичи.

Если готовится заливное изъ курицы, то курицу нужно сварить, заливъ холодной водой, потомъ отдѣлить всю мякоть отъ костей и нарѣзать бланкетами, а кости положить обратно въ бульонъ, поварить еще и сдѣлать изъ него ланшикъ. Если дѣлается заливное изъ дичи, то дичь жарится, потомъ мякоть снимается съ костей и нарѣзается бланкетами, а кости заливаются легкимъ мяснымъ бульономъ и варятся около 1 час. послѣ изъ этого бульона готовится ланшикъ.

Примѣчаніе. Если желаютъ получить болѣе вкусный ланшикъ, то дичь не жарятъ цѣликомъ, а снявъ филей и все мясо съ костей, припускаютъ его, а сырыя кости заливаютъ холодной водой и варятъ изъ нихъ бульонъ, изъ котораго потомъ готовятъ ланшикъ.

Гарниръ итальянскій.

Гарниръ итальянскій подается обыкновенно къ различнымъ холоднымъ блюдамъ: къ мяснымъ, изъ живности и рыбы.

Правила приготовленія. Очистивъ отъ кожицы рѣпу, морковь и картофель, нарѣзать ихъ сначала на тонкіе ломтики, а потомъ каждый ломтикъ нарѣзать кубиками, или тоненькими длинными палочками, длиною 2—3 сантиметра. Затѣмъ каждый гарниръ отваривается особо въ кругомъ соленомъ кипяткѣ до мягкости (рѣпа въ одной кастрюлѣ, морковь въ другой, картофель въ третьей и т. д.) и откидывается на сито, чтобы стекла вода. Кромѣ кореньевъ и картофеля, въ гарниръ итальянскій входятъ отваренные шинкованные зеленые бобы, зеленый горошекъ, отваренная цвѣтная капуста, нарѣзанная мелкими кусками, нарѣзанная кружочками спаржа, тоже отваренная до мягкости, и, кромѣ того, маринады: капорцы, оливки, очищенные винтомъ отъ косточки, и корнишоны, нарѣзанные вѣеромъ. Въ составъ гарнира итальянскаго также входятъ шейки вареныхъ раковъ, если этотъ гарниръ подается къ рыбнымъ блюдамъ (заливное, маіонезъ, салатъ изъ ершей и проч.). Всѣ перечисленные приготовленные гарниры смѣшиваются вмѣстѣ или же раскладываются кругомъ отдѣльными кучками въ видѣ букета.

Примѣчаніе. Каждый изъ гарнировъ отваривается отдѣльно въ виду того, что одни овощи варятся дольше, другіе скорѣе; если же ихъ варить всѣ вмѣстѣ въ одной кастрюлѣ, то въ то время, когда одинъ продуктъ уже сварится, другой будетъ еще сырымъ.

Винигретъ изъ рыбы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рыбы—2 $\frac{1}{2}$ ф.	Соли, перцу—по вкусу.	
Свеклы—3 шт.	Масла для припусканія.	
Картофелью—3 шт.	Лимоннаго соку—по вкусу.	
Огурцовъ—3 шт.	Горчицы	} для прован- сая.
Соусу остраго— $\frac{1}{2}$ стакана.	Уксусу	
Маринован. грибовъ	Прованскаго масла	
Оливковъ	— $\frac{1}{2}$ бут.	
Ланспикъ для гарнира— $\frac{1}{2}$ б.	Желтковъ—2 шт.	

Правила приготовления. Взявъ нужное количество рыбы: судакъ, сига, лососины, снять филей сначала съ костей, а потомъ съ кожи и вынуть по возможности кости. Затѣмъ каждый филей нарѣзать небольшими ломтиками наискось, отъ головы къ хвосту, т. е. начинать рѣзать съ широкой части филей. Нарѣзавъ такимъ образомъ всю рыбу, посолить куски, посыпать перцемъ, вспрыснуть немного лимоннымъ сокомъ, уложить ихъ попросторнѣе на мѣдный плафонъ или сотейникъ, смазанный масломъ, подлить туда же одну или двѣ столовыя ложки рыбнаго бульону, свареннаго изъ костей рыбы, накрыть восковой бумагой, поставить въ духовой шкафъ въ легкой жаръ и припустить до мягкости. Черезъ 10—15 минутъ, когда рыба будетъ готова, вынести ее на холодъ и остудить. Пока рыба остываетъ, приготовить остальные продукты для винигрета такимъ образомъ: взявъ свеклу средней величины, обмыть немного и, не обрѣзая корешковъ, залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода только покрывала свеклу, и сварить до мягкости въ открытой посудѣ.

Когда свекла станетъ мягкой, то, сливъ воду, очистить ее отъ кожицы, нарѣзать ровными, одинаковой толщины, ломтиками и изъ каждаго ломтика вырѣзать зубчатой выемкой звѣздочки или просто кружочки.

Кромѣ свеклы, для винигрета нужно также приготовить еще картофель. Послѣдній сварить до мягкости, не очищая отъ кожи. Картофель должно ставить вариться въ горячей соленой

водѣ подъ крышкой. Когда картофель сварится, то, сливъ съ него воду, оставить подъ крышкой нѣкоторое время на плить, чтобы просохъ, а потомъ, очистивъ отъ кожи, нарѣзать такъ же, какъ и свеклу.

Свѣжые или соленые огурцы очистить отъ кожи, разрѣзать каждый огурецъ на четыре части въ продольномъ направленіи и срѣзать всѣ сѣмена, оставивъ только одну мякоть, которую и нарѣзать косячками.

Собравъ всѣ обрѣзки, оставшіеся послѣ вырѣзанія свеклы и картофеля, и сердцевину огурцовъ, мелко порубить ихъ, прибавить туда же немного рубленой зелени петрушки и запропать всю эту смѣсь острымъ соусомъ, приготовивъ послѣдній изъ готовой горчицы, уксуса и прованскаго масла. Отдѣльно приготовить соусъ провансаль на $\frac{1}{2}$ бут. масла.

Послѣ этого взять салатникъ, на середине его положить въ видѣ горки смѣсь изъ рубленыхъ остатковъ свеклы, картофеля и сердцевинъ огурцовъ, смазать эту смѣсь немного провансалемъ и затѣмъ начать покрасивѣе накладывать на нее горкой, рядами, ломтики рыбы, картофель, свеклу, огурцы и маринады. Уложивъ всѣ перечисленные продукты въ половинномъ количествѣ, смазать ихъ провансалемъ, а потомъ опять положить вторую половину винигрета и сверху покрыть все провансалемъ такъ, чтобы винигрета не было совсѣмъ видно. Сверху посыпать рубленой зеленью петрушки или рубленнымъ трюфелемъ. Но можно, конечно, и не посыпать совсѣмъ. Готовый, уложенный винигретъ вынести на холодъ и застудить хорошо. Если есть дома вареная раковая шейка, то убрать ими винигретъ сверху. Это придаетъ блюду болѣе красивый видъ. Можно также сдѣлать сверху сѣтку изъ ланспика. Кромѣ раковъ, можно положить на гарниръ крутоны изъ ланспика, если послѣдній имѣется дома въ запасѣ. Ланспикъ можно приготовить изъ рыбнаго бульона, свареннаго изъ костей, головы и кожи рыбы.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы для винигрета. Для винигрета всегда нужно брать рыбу, имѣющую мало костей, какъ, наприимѣръ,

судака, осетрину, лососину, форель или сига. Это необходимо потому, что рыба покрывается провансалем и, следовательно, под соусом очень трудно размотать кости и легко можно проглотить их, в особенности, если костей этих много и притом они очень мелки, как, например, у леща, карася и других костлявых рыб.

Припускание. Так как для винегрета рыба подается не целиком, а в кусках, то ее всегда лучше припускать в собственном соку, нежели отваривать в воде. Если вята осетрина или бѣлуга, то ее принято отваривать целиком, и остудить в отварѣ, а не припускать, а потом уже нарезать на куски поперек волоконъ.

Примѣчаніе о снятіи филея. Снимать филей съ рыбы для винегрета нужно такимъ образомъ, какъ указано въ общей статьѣ о рыбѣ.

Нарѣзка филея. Нарѣзать филей нужно противъ слоя, т. е. съ широкой стороны, потому что послѣ такой нарѣзки легче вынуть оставшіяся въ мякоти маленькія косточки.

Покрываніе бумагой. Припуская рыбу, нужно всегда покрыть ее восковой бумагой, чтобы снаружи не насыхла корочка.

О сохраненіи вкуса рыбы. Рыба, припущенная въ собственномъ соку, вкуснѣе вареной в водѣ, потому что вполне сохраняетъ свой собственный вкусъ.

Подготовка посуды для припусканія. Передъ тѣмъ, какъ рыба кладется на плафонъ, для припусканія, посуду эту нужно смазать масломъ и смочить немного рыбнымъ бульономъ, чтобы куски рыбы не приставали ко дну, отчего, конечно, могутъ поломаться и потерять свою форму.

Способы приготовленія свеклы. Для винегрета свекла готовится двоякимъ способомъ, а именно: вареная или печеная. Если желаютъ приготовить вареную свеклу, то передъ варкой ее не слѣдуетъ не только очищать отъ кожицы, но даже не слѣдуетъ отрѣзать корешковъ, такъ какъ отъ этого свекла теряетъ свой цвѣтъ. Кроме того, для сохраненія цвѣта свеклы ее нужно варить в открытой кастрюлѣ и на сильномъ огнѣ. Если желаютъ имѣть печеную свеклу, то очищенную свеклу кладутъ в духовой шкафъ и пекутъ до мягкости, а потомъ уже очищаютъ.

Приготовленіе огурцовъ. Съ огурцовъ нужно срезать не только кожу, но и сердцевину, какъ для рассольника.

Обрѣзки отъ гарнировъ. Обрѣзки отъ свеклы, картофеля и огурцовъ (сердцевина) рубятся и смѣшиваются вмѣстѣ для того, чтобы изъ этой смѣси можно было положить основаніе той формы, которую желаютъ придать всему блюду. Этотъ рубленый винигретъ очень вкусенъ, в особенности, если заправленъ острымъ соусомъ. Такимъ образомъ и обрѣзки отъ различныхъ продуктовъ не пропадаютъ напрасно, а могутъ быть употреблены в пищу.

Укладываніе на блюдо. Укладывать винигретъ на блюдо нужно какъ можно плотнѣе, иначе при подачѣ къ столу онъ можетъ развалиться.

Застуживаніе винегрета. Для того, чтобы готовый винигретъ хорошо застылъ и окрѣпъ, его до подачи къ столу лучше всего держать в холодномъ мѣстѣ.

Примѣчаніе о винигретѣ изъ мяса и живности. Винигретъ также можно приготовлять изъ оставшейся вареной или жареной мякоти говядины, телятины, домашней птицы и дичи, и, кроме перечисленныхъ гарнировъ, къ нему прибавляютъ маринада, а для украшенія дѣлаютъ сверху стѣжку изъ лансики.

Сметанный соусъ. Кто не любитъ провансаль, то можно заправить винигретъ сметаннымъ соусомъ, для котораго сметана смѣшивается съ вареными протертыми желтками и горчицей, а для остроты прибавляется немного уксуса и перца. Этотъ соусъ обходится значительно дешевле провансали.

Примѣчаніе для постнаго стола. Всѣ помѣщенные въ этомъ отдѣлѣ рыбныя блюда могутъ подаваться в посту, даже и майонезъ изъ рыбы, потому что этотъ соусъ хотя и приготовляется съ желатиномъ, но его можно замѣнить рыбнымъ клеемъ, точно также соусъ провансаль, подаваемый ко всѣмъ холоднымъ блюдамъ, можно замѣнить острымъ холоднымъ горчичнымъ соусомъ (Способъ приготовленія провансали см. по оглавленію).

Салатъ изъ ершей.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.
 Ершей—25 шт. крупныхъ. Свѣжихъ огурцовъ—5 шт.
 Раковыхъ шеекъ—25 шт. Икры— $\frac{1}{8}$ ф. для оттяжки.
 Салата эскароль или роменъ. Соли—по вкусу.
 для украшенія. Ланспикъ— $1\frac{1}{2}$ бут.
 Оливокъ—5 шт. Картофель—5 шт.

Правила приготовленія. Снять филей сѣ костей у крупныхъ ершей, а изъ костей и головъ сварить хорошиі бульонъ, изъ котораго потомъ приготовить ланспикъ съ оттяжкой изъ икры. Филейчики ершей отварить отдѣльно, заливъ немного бульономъ. Когда все будетъ готово, то положить чешуйкой на дно формы «рамки» рядъ филеевъ ершей вперемежку съ раковыми шейками, залить ихъ ланспикомъ и остудить, затѣмъ положить второй рядъ ершей, тоже вперемежку съ раковыми шейками и залить ланспикомъ и т. д., пока форма не наполнится. Когда все хорошо застынетъ, положить на круглое блюдо. Въ отверстіе рамки, въ середину, положить горкой свѣжіе огурцы, очищенные отъ кожи, наръзанные мелкими кубиками и заправленные рубленнымъ укропомъ, очищенныя раковыя шейки, картофель, приготовленный какъ для гарнира итальянъ и оливки, очищенные винтомъ и вставить въ средину букетомъ пучекъ салата латука, эскароль или роменъ. Кругомъ блюда расположить чешуйкой оставшіеся филей ершей, которые можно покрыть майонезомъ, подкрашеннымъ раковымъ масломъ. По краямъ блюда положить крутоны ланспика, раковыя шейки и огурцы, наръзанные кубиками. Къ салату изъ ершей подается соусъ провансаль.

Другой способъ приготовленія салата изъ ершей. Приготовить филей ершей, свѣжіе огурцы, раковыя шейки и ланспикъ, какъ указано выше. Затѣмъ приготовить какой-нибудь крустадь (изъ рису) въ видѣ усѣченной пирамиды, положить на этотъ крустадь филейчики изъ ершей. Между филейчиками положить ломтики свѣжихъ огурцовъ, раковыя шейки и наръзанный салатъ, покрыть все сверху густымъ

соусомъ провансаль, а сверху поставить букетомъ салатъ, кругомъ по краю блюда положить крутоны изъ ланспика или огарнировать рубленнымъ ланспикомъ. До отпуски держать на холоду. Салатъ изъ ершей можно подать также въ фарфоровомъ салатникѣ или въ хрустальной вазѣ, уложивъ его точно такъ же, какъ салатъ Оливье (см. по оглавленію).

Холодная осетрина въ ланспикѣ.

Отварить нужное количество свѣжей осетрины, какъ указано въ обѣдѣ № 12 французской кухни (см. осетрина по-русски), остудить ее въ этомъ отварѣ. Потомъ снять кожу, вынуть хрящи и наръзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, держа ножъ наискось, чтобы ломти были шире. Въ наръзку куски должны имѣть бѣлый цвѣтъ. Начинать наръзку нужно съ широкаго конца (отъ головы). Изъ рыбнаго отвара приготовить ланспикъ, налить его на широкой сотейникъ или на чистый пирожный листъ тонкимъ слоемъ и поставить на ледъ. Какъ только ланспикъ начнетъ застывать, какъ яйцо всмятку, то положить на него куски осетрины въ томъ порядкѣ, какъ они наръзаны. На каждый ломтикъ осетрины можно положить вѣтку зеленой петрушки или раковую шейку, кусочки лимона, корнишоны, наръзанные вѣромъ, сверху опять залить полужастыгшимъ ланспикомъ и опять вынести на холоду. Когда все хорошо застынетъ, то обравнять ножомъ всѣ куски, чтобы ланспикъ лежалъ на нихъ ровнымъ слоемъ, переложить куски на блюдо въ соответствующемъ порядкѣ, обложить кругомъ гарниромъ итальянъ и крутонами изъ оставшагоса ланспика и подать отдѣльно соусъ провансаль или тартаръ.

Примѣчаніе. Точно такъ-же можно приготовить севрюгу, бѣлугу и др. крупную рыбу.

Крустадь д'омаръ.

Приготовить паштетное тѣсто (см. по оглавленію) изъ французской муки, на сливочномъ маслѣ. Изъ этого тѣста испечь тарталетки, какъ для филе миньонъ (см. франц. столъ, обѣдъ № 1). Приготовить соусъ провансаль, которымъ заправить

шейки вареныхъ омаровъ (можно взять консервы). Изъ ершей сварить хорошій рыбный ланспикъ и разлить послѣдній по тарталетнымъ формочкамъ въ такомъ количествѣ, чтобы получилось одинаковое число формочекъ изъ тѣста и формочекъ изъ ланспика, т. е., если изъ тѣста выпечено 12 шт. тарталетокъ, то и изъ ланспика нужно приготовить тоже 12 шт. Разливъ ланспикъ въ формочки, дать немного застыть на льду. Когда ланспикъ будетъ такой густоты, какъ яндо всмятку, то дно каждой формочки убрать покрасивѣе трюфелями или зеленою петрушкой и застудить окончательно. Передъ подачей тарталетки изъ тѣста наполнить омарами, запровавленными провансалемъ, сверху соуса положить клешни отъ омаровъ и накрыть все тарталеткой изъ ланспика (опрокинуть ланспикъ изъ формы на соусъ). Такимъ образомъ получается очень красивая коробочка изъ тѣста, покрытая сверху прозрачнымъ колпачкомъ. Выложивъ такимъ образомъ всѣ формочки, поставивъ ихъ на круглое блюдо или на тарелку и застудить еще немного, подается какъ холодная закуска. Тарталетки изъ тѣста и ланспикъ можно приготовить заранее, но наполнять соусомъ нужно невадолго до подачи, иначе размочнутъ и потеряютъ форму.

Вмѣсто омаровъ можно брать припущенные филейчики курицы или дичи, нарѣзанные мелкими кубиками, или же филеи какой-либо рыбы, осетрины, судака и проч. На 12—15 шт. тарталетокъ обыкновенно готовится: пахтетное тѣсто на $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ бут. ланспика, соусъ провансаль на $\frac{1}{4}$ б. масла и 1 маленькая коробка омаровъ.

Ростбифъ холодный.

Правила приготовления. Остудить зажаренный ростбифъ, снять вырѣзки съ кости (приготовление ростбифа см. объѣд № 1, русскій столъ), нарѣзать его тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и положить обратно на кость, расположивъ сначала затылочную вырѣзку, а поверхъ нея внутреннюю. Если осталась часть вчерашняго ростбифа, то, нарѣзавъ его точно такъ же, положить эти ломтики прямо на блюдо безъ кости, укладывая ихъ въ томъ порядкѣ, въ которомъ они лежали до нарѣзки. Затѣмъ огарнировать ростбифъ въ видѣ букета (т. е.

небольшими кучками) гарниромъ итальянъ, и положить по краю блюда крутоны ланспика. Если ростбифъ подается на костяхъ, то поверхъ костей посыпать скобленымъ хрѣномъ. Отдѣльно въ соусникѣ къ ростбифу подается масло монпельерское (см. по оглавленію).

Бефъ гляссе на 5 чел.

Филейной вырѣзки— $2\frac{1}{2}$ ф.	Зеленыхъ бобовъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Рѣпы, моркови—по 2 шт.	Луку шарлотъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Спаржи—1 ф.	Салату—3 кочна.
Цвѣтной капусты—1 кочанъ.	Гляссу—5 стак.
Зеленаго горошку— $\frac{1}{4}$ ф.	Каптановъ—1 ф.
Помидоровъ—3—5 шт.	

Правила приготовления. Филейную вырѣзку зачистить отъ жира и сухожилий и изжарить такъ, чтобы мясо было слегка розоватое, выставить на холодъ и дать вполне остыть. Нарѣзавъ мясо тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, положить ихъ просторнѣе на плафонъ, на полужастывшій гляссъ, сверху полить полужастывшимъ тоже гляссомъ (темный мясной ланспикъ), какъ заливается осетрина ланспикомъ, и вынести на холодъ. Когда гляссъ застынетъ, залить вторично мясо тѣмъ же гляссомъ и снова вынести его на холодъ и дать остыть; слой глясса долженъ быть толщиной около $\frac{1}{2}$ пальца. Ломтики мяса можно заливать гляссомъ точно такъ же, какъ и ломтики осетрины (см. выше). Затѣмъ сложить всѣ ломтики на блюдо въ томъ порядкѣ, въ какомъ они лежали до нарѣзки, все залить гляссомъ и снова остудить. Потомъ огарнировать блюдо гляссированными кореньями, каптанами, зеленою, нарѣзанными кубиками помидорами и салатомъ.

Кругомъ по краю блюда можно сдѣлать бордюръ изъ лапшеннаго тѣста, или подать филе на какомъ-либо хрустадѣ. Соусъ кумберландъ (см. ниже) подается отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Гляссъ. Гляссъ, т. е. крѣпкій мясной ланспикъ темнаго цвѣта его подкрашиваютъ мадерой и поджаренными коренья-

ми), готовится из фюме, соку от жаркого или мясного бульона: онъ долженъ быть клейкомъ, иначе не можетъ держаться на мясѣ. Ломтики мяса должны быть облиты густымъ соусомъ гласса; но такъ какъ густой слой не застываетъ очень долго, то предпочтительнѣе обливать понемногу нѣсколько разъ, давая каждый разъ застыть. Мясо заливается полужастывшимъ, а не жидкимъ глассомъ для того, чтобы онъ скорѣе застывалъ. Глассъ всегда отягивается мясной отяжкой съ прибавкой мадеры.

Укладываніе на блюдо. Ломтики бѣфъ-глассе кладутся на деревянную подставку, оклеенную бордюромъ изъ лапшеваго гѣста. Это дѣлается для того, чтобы блюдо казалось выше и полнѣе.

Примѣчаніе. Это блюдо можно приготовить изъ оставшагося вчерашняго жаркого: ростбифа, бѣфъ-брезе, тушенаго мяса и проч. Предпочтительнѣе всего готовить его изъ филейной вырѣзки.

Филе подь соусомъ равигошь.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Жареной холодной вырѣзки—Гарниру итальянъ—5 ст. лож.
1^{1/2} ф. Ланспику для гарнира—1 бут.

Правила приготовления. Нарѣзавъ тонкими ломтиками изжаренную холодную филейную или затылочную вырѣзку, обмакнуть каждый ломтикъ въ заранѣ приготовленный соусъ равигошь настолько густой, чтобы совсѣмъ не было видно мяса, поэтому въ соусъ равигошь для густоты нужно прибавить немного распущеннаго ланспика. Затѣмъ переложить эти ломтики на блюдо и обложить кругомъ гарниромъ итальянъ и крутонами изъ ланспика совершенно такъ же, какъ холодный ростбифъ. Въ этомъ случаѣ соусъ равигошь отдѣльно не подается.

Соусъ равигошь (холодный).

Въ приготовленный соусъ провансаль прибавить эссенціи шпината и изъ разной зелени (см. общую статью о соусахъ), чтобы соусъ получилъ хорошій вкусъ и цвѣтъ, размѣшать и

подать къ тѣмъ же блюдамъ, какъ и провансаль. Если этимъ соусомъ покрывается филе, то въ него прибавляется немного ланспику (на 1^{1/2} стак. соуса 1^{1/2} стак. ланспика), чтобы онъ не стекалъ съ мяса, а плотно держался на немъ.

Телячья головка фаршированная.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телячьей головки—1 шт. Глассу, чтобы покрыть головку Сосисочнаго фарша столько, ку—1 бут.
Провансаль на 1^{1/2} б.
(приблизительно 1^{1/2} ф.).

Правила приготовления. Взявъ очищенную отъ шерсти и опасенную цѣльную телячью головку, у которой не вырублены мозги, обланжирить ее въ кипятокѣ, затѣмъ переложить въ холодную воду, чтобы немного остыла, и тогда снять все мясо вмѣстѣ съ кожей съ костей такъ, чтобы головка осталась цѣльною. Для этого сдѣлать продольный разрѣзъ на затылкѣ въ мясистой части головки, т. е. около нижней челюсти, удалить нижнюю челюсть, потомъ носовые хрящи, верхнюю челюсть, мозги и т. д. Въ ушахъ нужно сдѣлать сквозной надрѣзъ. Обмыть ее, отобреть полотенцемъ, посолить внутри и плотно нафаршировать приготовленнымъ сосисочнымъ фаршемъ (см. индѣика фаршированная, по оглавл.) такъ, чтобы нигдѣ не было пустого мѣста. Можно нафаршировать гратеномъ, какъ галантинъ (см. ниже). Послѣ зашить разрѣзъ голландскими нитками, чтобы фаршъ не высыпался, придать руками правильную форму, завернуть въ салфетку и обвязать сверху голландскими нитками. Затѣмъ переложить въ продолговатый котелъ затылкомъ внизъ, опустить туда же вынутыя изъ головы кости и залить холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы вода все покрыла, и варить подь крышкою на краю плиты въ продолженіе 3—5 часовъ, наблюдая, чтобы вода едва кипѣла однимъ краемъ, очень тихо. Когда головка сварится, то кожа станетъ мягкая и совершенно прозрачна, тогда остудить въ отварѣ какъ галантинъ, а потомъ положить подь легкой прессъ, не вынимая голову изъ салфетки, чтобы

придать правильную форму. Затѣмъ снять салфетку и всѣ нитки, переложить на блюдо и накрыть сверху тонкимъ слоемъ полузастывшаго глянса, какъ покрывается бефъ-гляссе, т. е. нѣсколько разъ поливать и каждый разъ выносить на холодъ. Для приданія телячьей головкѣ вполнѣ натурального вида готовятъ изъ круто-свареннаго яичнаго бѣлка и трюфелей искусственные глаза и вставляютъ ихъ въ глазныя впадины.

Телячья головка, уложенная на блюдо, гарнируется кругомъ рубленымъ ланспикомъ, приготовленнымъ изъ отвара костей головки, который нужно оттянуть мясной оттяжкой. Къ телячьей головкѣ изъ соусовъ можно подать провансаль, равигогъ, хрѣнъ.

Примѣчаніе. Всѣ объясненія, касающіяся варки телячьей головки, смотр. примѣчаніе «сушъ а-ля горту», по оглавленію. По окончаніи варки головку остуживаютъ въ отварѣ, какъ рыбу, галантинъ и проч., чтобы была сочная.

Нефаршированная телячья головка.

Заготовить телячью головку, какъ только что указано, отдѣлить все мясо отъ костей, залить чистой холодной водою (безъ соли) и отварить, какъ фаршированную. Остудивъ въ отварѣ, положить подъ легкій прессъ, а потомъ нарѣзать порціонными кусками; подается гарнированная ланспикомъ съ хрѣннымъ соусомъ, какъ поросенокъ. Ланспикъ готовится изъ отвара отъ головки; его необходимо оттянуть мясной оттяжкой для приданія лучшаго вкуса; желатину въ этотъ отваръ не прибавляется, такъ-какъ отваръ достаточно клейкій, если кости хорошо выварены.

Нефаршированная телячья головка подается въ порціонныхъ кускахъ, а не цѣльной, потому что, будучи пустой въ серединѣ, не можетъ имѣть красиваго вида. Нефаршированную телячью головку послѣ варки остудить подъ прессомъ и разрѣвавъ на порціи, можно согрѣть въ бѣломъ соусѣ на пару и подавать въ горячемъ видѣ. Къ горячей телячьей головкѣ можно подать кисло-сладкій соусъ (см. по оглавленію), тогда куски вареной головки панируются въ яйцѣ и сухаряхъ и жарятся на маслѣ, какъ телячьи ножки.

Поросенокъ холодный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 8—10 персонъ.

Поросенка—1 шт. средн. вѣст.	Гарниру итальянъ 10 ст. лож.
Отвару отъ поросенка 2 б.	Трюфелей—2 шт.
Желатину 20 л.	Зелени петрушки.
Бѣлковъ—5 шт.	Фисташекъ— $\frac{1}{8}$ ф.
Мякоти говядины $\frac{1}{2}$ ф. для оттяжки.	Соли по вкусу.
	Лимонъ—1 шт.

Правила приготовленія. Вынувъ изъ поросенка внутренности и прямую кишку, обмыть, натереть лимономъ, заправить заднія и переднія ножки, какъ и для жаренаго поросенка, завернуть въ салфетку и положить въ рыбный котелъ. Затѣмъ залить его холодной водою въ такомъ количествѣ, чтобы поросенокъ былъ совершенно покрытъ, накрыть крышкой и поставить вариться на плиту, сначала на сильный огонь, но какъ только вода начнетъ закипать, отставить на край плиты и варить до мягкости, не кипятя, на медленномъ огнѣ. Когда поросенокъ сварится, то посолить и остудить его въ этомъ же отварѣ; въ крайнемъ случаѣ, когда нужно скоро остудить, то переложить его въ холодную отварную воду со льдомъ и дать вполнѣ остыть. Тогда только вынуть его, тщательно обтереть полотенцемъ, разрѣзать на порціи (см. ниже), уложить ихъ на блюдо въ томъ порядкѣ, какой имѣли до нарѣзки, сверху украсить фисташками и трюфелями, зеленью петрушки и ломтиками лимона, сѣткой ланспика, а кругомъ положить гарниръ итальянъ. Отдѣльно же въ соусникѣ подается соусъ провансаль или тертый хрѣнъ со сметаной.

Объясненія и примѣчанія.

Покупка поросенка. Въ продажѣ имѣются поросята парные и мороженые, отпоенные молокомъ и болтушкой (подробности см. въ мясофѣдѣніи). Поросата парные и молочнаго отпоя послѣ варки имѣютъ натуральный бѣлый цвѣтъ, если правильно сварены, а поросята мороженые и плохого отпоя послѣ варки имѣютъ сѣроватый цвѣтъ.

Посуда, въ которой варят поросенка, также влияет на цвѣтъ кожи. Отъ ржавой желѣзной посуды на кожѣ появляются пятна рыжаго цвѣта. Отъ никелевой посуды цвѣтъ кожи принимаетъ свинцовый оттѣнокъ. Предпочтительнѣе всего варить поросенка въ хорошо вылуженномъ мѣдномъ рыбномъ котлѣ, тщательно вымытомъ, иначе поросенокъ можетъ получить запахъ рыбы.

Коренья, пряности и уксусъ. Никакихъ кореньевъ, пряностей и уксуса не нужно прибавлять въ воду, въ которой варится поросенокъ, потому что они только портятъ его натуральннй вкусъ; кромѣ того, отъ уксуса кожа поросенка темнѣетъ.

Соль. Поросенка не слѣдуетъ солить ни въ началѣ, ни во время варки, такъ какъ отъ нея мясо краснѣетъ. Соль прибавляется послѣ варки.

Вода. Для варки поросенка лучше брать отварную или дистиллированную воду, тогда мясо и кожа вполне сохраняютъ свой молочно-бѣлый цвѣтъ.

Температура воды. Для того, чтобы поросенокъ вполне проварился и кожа не лопнула, его нужно заливать холодной водой.

Варка. Для того, чтобы поросенокъ не выварился и вполне сохранилъ свой вкусъ, его нужно варить паромъ, какъ цѣльную рыбу. Поэтому вода не должна кипѣть.

Время. Время, необходимое для варки поросенка, вполне зависитъ отъ величины его. Небольшой поросенокъ (6—8 ф.) варится не менѣе $2\frac{1}{2}$ —3 час., считая съ того времени, какъ вода начнетъ закипать.

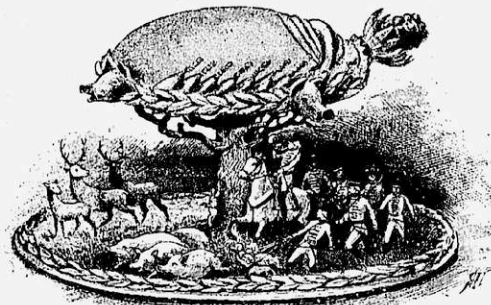
Готовность. Готовность поросенка узнается, какъ и готовность мяса, т. е. при помощи иглы, которая должна свободно входить въ самую мясистую часть (около головы).

Остуживаніе. Никогда не слѣдуетъ остуживать поросенка сухимъ, потому что отъ этого кожа темнѣетъ, а мясо теряетъ сочность. Для сохранения бѣлизны мяса и кожи нужно всегда остуживать въ отварѣ и лучше каменной посудѣ.

Галантинъ приготавливается изъ поросенка и изъ индѣйки (см. ниже). Но только разрѣзъ у поросенка дѣлается на грудной полости, а не на спинѣ, какъ у птицы. Черезъ этотъ раз-

рѣзъ вынимаются всѣ внутренности и кости, кромѣ костей головы, переднихъ и заднихъ ножекъ.

Нарѣзка поросенка. Нефаршированный поросенокъ разрѣзается нѣсколько иначе, чѣмъ фаршированный, а именно: сначала отдѣляется по суставу голова отъ туловища и раздѣляются по связкамъ челюсти на двѣ равныя половины. Затѣмъ отрѣзаютъ по суставу переднія и заднія ножки. Послѣ того туловище разрѣзается вдоль на двѣ равныя части по позвонкамъ, каждая половина нарѣзается на куски, шириною пальца въ три такъ, чтобы куски какъ той, такъ и другой стороны были одинаковой величины и въ одинаковомъ коли-



Убранство холоднаго варенаго окорона. Исполн. Ф. А. Звостомъ.

чествъ (по 5—или 6 кусковъ съ каждой стороны). Разрѣзавъ такимъ образомъ поросенка, укладываютъ его на блюдо такъ: сначала кладутъ голову, потомъ разрѣзанное туловище по два куска въ рядъ и затѣмъ прикладываютъ переднія и заднія ноги на свои мѣста. Если ножки крупныя, то перерѣзаются пополамъ по суставу. Если приготовленъ галантинъ изъ поросенка, то туловище не разрѣзается вдоль пополамъ, а отдѣливъ по суставу переднія и заднія ноги, рѣжутъ все туловище кружками, какъ колбасу или рулетъ. Это дѣлается очень легко, такъ какъ всѣ кости удалены. Послѣ того укладываютъ на блюдо въ соответствующемъ порядкѣ.

Заливное изъ поросенка готовится изъ мелкихъ порціонныхъ кусковъ варенаго поросенка, какъ и заливное изъ рыбы. Сначала поросенка надо сварить цѣликомъ, какъ указано выше, затѣмъ остудить въ отварѣ, выбрать кости, положить ихъ обратно въ отваръ, выварить хорошенько и сдѣлать изъ отвара ланспикъ. Мякоть поросенка нарѣзать небольшими ломтиками вмѣстѣ съ кожей и послѣ залить въ формѣ ланспикомъ, какъ заливное изъ рыбы и проч.

Вареная ветчина (натуральная).

Ветчина варится точно такъ же, какъ и крупная рыба, большой кусокъ бѣфъ-бульи, поросенокъ и проч., т. е. паромъ, чтобы вода не кипѣла. Послѣ вымачиванія ветчину слѣдуетъ обмыть въ теплой водѣ и соскоблить съ кожи всю копоть; кромѣ того, ставя ветчину варить, нужно положить въ воду небольшой пучекъ душистыхъ травъ, отчего она получаетъ пріятный аромат. Готовность, кромѣ обычнаго способа, т. е. посредствомъ иглы, узнается въ молодомъ окорокѣ по кожѣ: если окорокъ готовъ, кожа легко разрывается подъ нажатіемъ пальцами. Въ старыхъ окорокахъ готовность узнается по костямъ: когда окорокъ готовъ, то колѣнная и крестцовая кости остаются отъ мяса.

Вареная ветчина нарѣзается, какъ жареный окорокъ телятины.

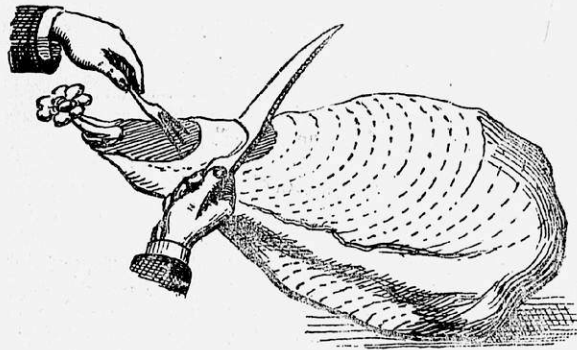
Если подаютъ ветчину холодной, то окорокъ ветчины остуживается въ томъ отварѣ, въ которомъ варился, затѣмъ очищается отъ кожи, которая срѣзается въ поперечномъ направленіи съ узкой стороны до половины окорока и вырѣзается ножницами по краю фестонами или зубчиками; кость окорока украшается бумажной кокардой. Нарѣзка производится, какъ и въ горячемъ видѣ. Окорокъ гарнируется рубленымъ или нарѣзаннымъ на выемку ланспикомъ. Отдѣльно въ соусникѣ къ окороку подается соусъ кумберландъ.

Какъ нарѣзается цѣльный вареный окорокъ.

Соленый окорокъ всегда содержитъ три кости: тазовую сверху, бедренную въ срединѣ и подбедерочную внизу.

Послѣ того, какъ окорокъ сваренъ, пробуютъ вынуть тазовую кость. Свободное выниманіе ея указываетъ, что окорокъ хорошо проваренъ.

Въ плохо проваренномъ окорокѣ эта кость съ трудомъ вынимается. Она также не вынимается и въ томъ случаѣ, когда окорокъ запекается или подается копченымъ-сырымъ. Стараются удалить тазовую кость для того, чтобы она не мѣшала производить правильную и равномерную нарѣзку окорока сверху. На представленномъ рисункѣ окорокъ нарѣзается снизу по наружной и задней его части, кожа при этомъ снимается вся и



Нарѣзка окорока.

подкожный жиръ украшается гвоздикой. Подается такая ветчина съ нижнею костью, конецъ которой долженъ быть красиво обернуть разноцвѣтной бумагой, нарѣзанной ленточками. При нарѣзкѣ лѣвой рукой слѣдуетъ воткнуть вилку въ мясистую часть и придерживать такимъ образомъ окорокъ; правой же рукой, острымъ ножомъ, имѣющимъ узкое лезвіе, нарѣзать окорокъ снизу вверхъ на тонкіе полулунные ломтики, какъ это черточками указано на рисункѣ. Такъ какъ полученные ломтики не представляютъ собою порцію, то ихъ рѣжутъ обыкновенно всѣ одинаковой толщины. Поверхность же ихъ все больше и больше возрастаетъ при нарѣзкѣ снизу вверхъ. Всѣ нарѣ-

занные ломтики укладываются въ соответствующемъ порядкѣ на прежнее мѣсто.

Передняя часть окорока, отъ колѣнной чашечки до тазовой кости, представляетъ собой наилучшую, наиболѣе мясистую и наименѣе жирную часть во всемъ окорокѣ. Нѣмцы называютъ эту часть «блюментшюкъ». Нарѣзается эта часть такъ же поперекъ волоконъ и немного нанкось, какъ это обозначено на рисунокѣ.

Соусъ нумберландъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Луку—1 шт.	Желе красн. смородины } по 1/2
Уксусу—1/2 стакана.	Желе черн. смородины } стак.
Горчицы франц.—1 стол. лож.	Картофельной муки—2 чайныхъ
Перцу, лаврового листу—по ложки.	щепоткѣ.
	Мадеры—1 рюмку.
Гвоздики, тмину—по щепоткѣ.	Сухого имбирю—1/2 чайн. ложки.
Апельсиновъ—2—3 шт.	

Правила приготовления. Очистивъ и нашинковавъ потоньше луковичу, промывъ ее въ холодной водѣ, въ салфеткѣ, сложить въ кастрюлю, залить уксусомъ эстрагономъ, положить пряности, кромѣ имбиря, высадить подъ крышкой «на нѣтъ», затѣмъ прибавить туда же натурального желе красной и черной смородины (безъ желатина), положить готовой французской горчицы, выжать сокъ изъ апельсиновъ, прибавить имбирю въ порошокъ и вскипятить одинъ разъ подъ крышкой. Когда соусъ закипитъ ключемъ, то влить въ него картофельную муку, разведенную мадерой, на которой была настояна апельсиновая цедра, быстро размѣшать и дать вскипѣть. Когда соусъ загустѣетъ, то процѣдить его черезъ рѣдкую салфетку и положить тонко шинкованную апельсиновую цедру, настоящую мадеру; если мало острогъ, то прибавить по вкусу кайенскаго перцу. Этотъ соусъ подается къ холоднымъ мяснымъ блюдамъ: бефъ-гляссе, къ холодной ветчинѣ и проч. и сохраняется на холодѣ въ продолженіи нѣсколькихъ дней.

Примѣчаніе о наставаніи цедры.

Съ апельсина или съ лимона срѣзается цедра (верхняя кожица) очень тонко и затѣмъ съ этой цедры срѣзается бѣлая кожица такъ, чтобы осталась только одна желтая часть; бѣлую кожицу необходимо срѣзать, такъ какъ она имѣетъ горькій вкусъ. Очищенную цедру нашинковать очень тонко, залить мадерой и оставить такъ на нѣсколько часовъ покрытой крышечкой, чтобы вино приняло ароматъ цедры.

Сыръ (фромажъ) изъ дичи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Тетерьку—1 шт.	Соли	} по вкусу.
Сливочнаго масла—3/4 ф.	Кайенскаго перцу	
Сыру пармезану—1/8 ф.	Кабуль.	
	Мадеры—1/4 ст.	

Правила приготовления. Взявъ нужное количество филейныхъ рябчиковъ или тетерьку, ощипать перья, опалить, выпотрошить, заправить и изжарить ихъ натурально до полной готовности, какъ это указано въ общей статьѣ о птицѣ, затѣмъ остудить, снять все мясо съ костей, мелко изрубить, сложить въ ступку, прибавить половину сливочнаго масла кускомъ, проточить хорошенько, потомъ протереть черезъ сито, сложить въ кастрюлю, поставить на ледъ, прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу, сои кабуль, тертаго сыру пармезану и начать выбивать лопаточкой, прибавляя понемногу остальное масло въ распущенномъ видѣ и мадеру до тѣхъ поръ, пока фромажъ сдѣлается пыльнымъ и побѣлѣетъ. Когда фромажъ будетъ готовъ, то переложить все въ деревянную формочку или на блюдечко, придать конусообразную форму и остудить на холоду. Фромажъ изъ дичи можно подавать въ колпачкѣ изъ застуженнаго лансника (см. шофруа).

Объясненія и примѣчанія.

Сыръ. Въ сыръ изъ дичи можно прибавлять не только сыръ пармезанъ, но и всякій другой острый сухой сыръ, напримѣръ, швейцарскій и др., кромѣ творожныхъ.

Сливочное масло, прибавляемое при выбиваніи въ жидкомъ видѣ, не должно быть горячее: отъ этого фромажъ теряетъ гладкость. Во время прибавки масла фромажъ необходимо выбивать лопаточкой (на льду), тогда онъ будетъ пышный и бѣлый.

Сыръ изъ зайца.

Сыръ изъ мяса зайца готовится совершенно такъ же, какъ и сыръ изъ дичи. Зайца предварительно нужно замариновать, и зажарить, причѣмъ очень важно его не засушить и не пережарить, и затѣмъ поступать во всемъ остальномъ, какъ указано выше.

Шофруа изъ рябчиковъ.

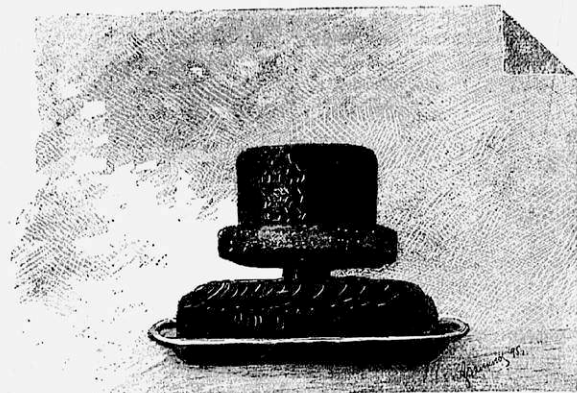
Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Рябчиковъ—5 шт.	Тетерку—1 шт. для фромажа.
Фаршу гратенъ—10 ст. лож.	Масла сливочнаго— $\frac{3}{4}$ ф. для фромажа.
Ланспикъ—2 $\frac{1}{2}$	Трюфлей— $\frac{1}{8}$ ф.
Соусу шофруа—2 $\frac{1}{2}$ ст.	
Гарниру итальянъ—5 ст. лож.	

Правила приготовления. Снять филей съ костей рябчиковъ, отдѣлить филе миньонъ (маленькіе филейчики), снять пленку съ большихъ филеевъ, отбить и тѣ и другіе немного тышкой и обравнять края (см. котлеты марешаль по оглавл.). Кости отъ рябчиковъ собрать, промыть и сварить изъ нихъ желтый бульонъ (съ поджарен. кореньями), изъ котораго потомъ приготовить ланспикъ для колпачка и для украшенія блюда.

Затѣмъ приготовить фаршъ гратенъ изъ телячьей печенки (см. ниже—паштетъ оградень) и шпека, смазать имъ каждый большой филейчикъ съ внутренней стороны въ такомъ количествѣ, чтобы получился слой гратена толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца.

накрыть сверху маленькимъ филейчикомъ и, придавъ филеямъ форму котлеты, посыпать солью, перцемъ, сложить на ситечки, смазанный масломъ, накрыть восковой бумагой и припустить до готовности въ легкомъ жару духового шкафа или на краю плиты. Въмѣсто гратена филейчики можно фаршировать готовой фуа-гра (гусиной печенкой), которую можно



Холодный шатрезъ, исполненный Д. И. Нозловымъ. Точно такую же фигуру блюда можно сдѣлать для шофруа.

нарѣзать тонкими ломтиками или протереть черезъ сито. Въ этомъ случаѣ стоимость блюда значительно повысится.

Когда филейчики будутъ готовы, остудить ихъ, покрыть сверху каждый краснымъ соусомъ шофруа и вторично вынести на холодъ. Покрываютъ филей соусомъ такъ: положивъ филейчикъ дичи на столовую вилку или широкую лопаточку (сдѣлать изъ щепки отъ корзины), придержать его правой рукой и обмакнуть въ соусъ такъ, чтобы послѣдній покрылъ его сразу съ обѣихъ сторонъ. Послѣ того, какъ соусъ хорошо застынетъ на филеяхъ, то сверхъ соуса положить на филейчики ломтики трюфеля и полить полузастывшимъ ланспикомъ для того, чтобы филей получили красивый блестящій видъ.

Кромѣ филеевъ рябчиковъ для шофруа нужно еще приготовить фромажъ изъ тегерки и ланспикъ изъ костей дичи. (Приготовление фромажа и ланспика см. въ этомъ же отдѣлѣ). Взять высокую форму шарлотную или стаканъ, положить ее на ледъ бокомъ и, наливая въ нее готовый ланспикъ, постоянно поворачивать ее, чтобы ланспикъ застывалъ на стѣнкахъ ровнымъ слоемъ, толщиною въ палецъ. Когда ланспикъ застынетъ, т. е. будетъ держаться на стѣнкахъ, не спадая, то поставить форму дномъ на ледъ и налить ланспикъ на дно въ такомъ количествѣ, чтобы слой, покрывающій дно, имѣлъ одинаковую толщину со стѣнками. Какъ дно, такъ и стѣнки формы нужно убрать ломтиками трюфелей, которые кладутся въ то время, когда ланспикъ еще не вполне затвердѣлъ. Вынести форму на холодъ, чтобы ланспикъ хорошенько окрѣпъ, и затѣмъ наполнить внутренность формы приготовленнымъ фромажемъ, накладывая послѣдній не ложкой, а выпуская изъ бумажнаго корнета, потому что при послѣднемъ способѣ фромажъ получаетъ болѣе красивый видъ. Не доложивъ форму на палецъ до верха фромажемъ, залить ее сверху ланспикомъ до краевъ и востудить хорошенько. Можно нѣсколько иначе приготовить фромажъ въ ланспикѣ, а именно: поставить форму на ледъ, налить на дно рядъ ланспика толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, дать застыть и начать выпускать фромажъ изъ корнета спирально, но только не касаясь стѣнокъ формы на $\frac{1}{2}$ пальца. Это оставшееся пространство между стѣнкой формы и фромажемъ залить потомъ ланспикомъ, когда уже фромажъ будетъ наложенъ до верха формы. Такимъ образомъ застывшій и потомъ вынутый изъ формы фромажъ находится какъ бы въ прозрачной коробкѣ изъ ланспика.

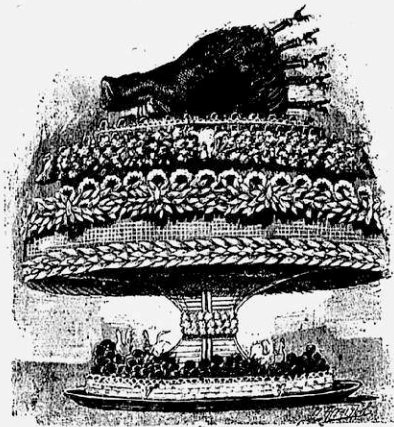
Когда филейчики и фромажъ хорошо застынутъ, вынуть фромажъ изъ формы на круглое блюдо. Форму лучше не опускать въ кипятокъ, а только обвести края формы ножомъ и, опрокинувъ ее на блюдо, слегка встряхнуть, чтобы фромажъ вышелъ изъ формы. Кругомъ фромажа поставить филейчики шофруа узкимъ концомъ вверхъ, а между послѣдними положить покрасивше bouquetъ гарниръ итальянскъ (см. по оглавленію) и рубленый ланспикъ изъ дичи. Къ шофруа подается

отдѣльно соусъ провансаль или какой-либо другой холодный соусъ.

Объясненія и примѣчанія.

Покрываніе филеевъ ланспикомъ. Филей покрываются сверхъ соуса ланспикомъ тогда, когда соусъ на нихъ уже совершенно застынетъ, въ противномъ случаѣ ланспикъ смѣшается съ соусомъ и станетъ мутнымъ.

Вниманіе фромажа изъ формы. При выкладываніи фромажа изъ формы послѣднюю не слѣдуетъ опускать



Набанья голова шофруа. Исполн. Ф. А. Звестомъ.

въ кипятокъ, какъ это дѣлается при выкладываніи прочихъ холодныхъ блюдъ, потому что ланспикъ, покрывающій стѣнки формы, можетъ распуститься и смѣшаться съ фромажемъ, отчего блюдо потеряетъ видъ. Поэтому нужно обвести по краямъ формы ножомъ и, если послѣ этого еще не останется отъ краевъ, то обложить форму снаружи горячимъ полотенцемъ и сейчасъ же опрокинуть на блюдо, чтобы фромажъ не сломался.

Примѣчаніе о постаментѣ. Для приданія блюду блѣ красиваго высокаго вида можно фромажъ и филеи уложить на круглые постаменты изъ деревянныхъ подставокъ, обклеить ихъ бордюромъ изъ заварнаго или лапшеванаго тѣста (см. котлеты маршаль, по оглавленію), или же вылѣпить для украшенія отъ руки изъ воска со скипидаромъ гирлянды изъ дубовыхъ листьевъ и пр. Въ каждую котлету можно вставить косточку (въ сыромъ еще видѣ) и обернуть ихъ въ папильотки.

Заготовка накануне. Въ виду сложности приготовления даннаго блюда большую часть работы можно сдѣлать накануне. Фромажъ, гратенъ и ланспикъ можно сдѣлать накануне и вынести на холодъ, но только чтобы все это не замерзло, такъ какъ тогда потеряетъ вкусъ.

Соусъ шофруа красный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Муки— $\frac{1}{8}$ ф.	Ланспикъ изъ дичи— $\frac{1}{2}$ стак.
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.	Мадеры— $\frac{1}{2}$ стакана.
Бульону—2 стакана.	

Правила приготовления. Приготовить красную пассеровку на томъ маслѣ, которое осталось отъ жаренія дичи для фромажа, развести бульономъ, свареннымъ изъ костей дичи, изъ филеевъ которой готовится шофруа, влить мадеры и вскипятить подъ крышкою нѣсколько разъ, чтобы соусъ получилъ вкусъ дичи. Затѣмъ прибавить въ него ланспикъ изъ дичи и распустить его въ горячемъ соусѣ, процѣдить послѣдній черезъ салфетку и застудить, мѣшая какъ майонезъ. Этотъ соусъ употребляется специально для покрыванія припущенныхъ филеевъ дичи для блюда «шофруа».

О бѣломъ соусѣ шофруа.

Бѣлый соусъ шофруа употребляется для покрыванія бѣлаго мяса курицы, индѣйки, рыбы и проч., и поэтому вмѣсто красной готовится бѣлая горячая пассеровка, а вмѣсто мадеры бѣлое вино сотернъ. Во всемъ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ и съ краснымъ соусомъ шофруа.

Паштетъ огратенъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Паштетное тѣсто на $\frac{3}{4}$ ф. му- Соли, перцу—по вкусу.
ки, 3 желтка и $\frac{2}{8}$ ф. масла. Фаршъ гратенъ изъ половины
Телятины мякоти— $1\frac{1}{2}$ ф. печенки.
Глясуу—1 ст.

Правила приготовления. Приготовить паштетное тѣсто (по оглавленію) и фаршъ гратенъ изъ половины телячьей печенки; остальную половину печенки посыпать солью и перцемъ; обжарить на маслѣ до полной готовности и остудить; мягкую часть молочной телятины (почечную) изжарить такъ же, какъ и печенку, и тоже остудить. Когда то и другое будетъ холодное, то нарѣзать бланкетами. Затѣмъ взять паштетную форму, круглую или продолговатую, смазать ее хорошенько внутри масломъ и поставить на плафонъ или листь, тоже смазанный масломъ. Послѣ того, отдѣливъ $\frac{1}{4}$ часть готоваго тѣста на крышку, раскатать остальное мѣшкомъ или колпачкомъ толщиною въ палецъ, и выложить имъ внутри форму (стѣнки и дно) пуская его какъ можно свободнѣе, совсемъ не натягивая, и если въ формѣ есть углубленіе, т. е. рисунокъ, то прижимая какъ можно плотнѣе въ этомъ мѣстѣ тѣсто къ формѣ; положить на дно формы рядъ фаршу гратенъ, ровнымъ слоемъ въ палецъ толщины или же въ видѣ крупныхъ кнелей (для чего гратенъ нужно раздѣлать на столовой ложкѣ); сверхъ гратена положить бланкеты изъ телятины и печенки, затѣмъ снова положить рядъ гратена и такъ наполнять форму до веру, причѣмъ послѣдній рядъ долженъ состоять изъ гратена.

Раскатанъ оставшуюся часть тѣста, накрыть имъ сверху форму такъ, чтобы края крышки какъ разъ совпадали съ краями формы. Затѣмъ, склеивъ яйцомъ края того и другого тѣста вмѣстѣ, красиво зашпигать ихъ, смазать крышку яйцомъ и сдѣлать на ней различныя украшенія изъ остатковъ тѣста въ видѣ листьевъ, гребешковъ и другихъ фигурокъ. Всѣ эти украшенія смазать тоже яйцомъ, сдѣлать ножомъ въ срединѣ маленькое отверстіе, въ которое вставить цвѣтокъ изъ тѣста и поставить

паштетъ печься въ духовой шкафу въ хорошиі жаръ на $\frac{3}{4}$ или даже на одинъ часъ. Вынувъ готовый паштетъ и остудивъ его на холодѣ, выдернуть изъ формы желѣзные прутки и осторожно снять съ паштета форму. Послѣ того подрѣзать края крышки, снять ее прочь, а фаршъ полить хорошимъ крѣпкимъ глянсомъ и вынести на нѣсколько минутъ на холодъ. Когда глянсъ застынетъ въ видѣ желе, то накрыть паштетъ крышкой и переставитъ на блюдо.

Примѣчаніе о горячемъ паштетѣ. Паштетъ огрaтенъ можно подавать и горячимъ, съ какимъ-либо темнымъ пикантнымъ соусомъ. Въ этомъ случаѣ подъ крышку не наливается глянсъ, а отдѣльно къ паштету подается какой-нибудь темный пикантный соусъ: мадера, а-ля шассеръ и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Паштетная форма. Паштетъ необходимо печь въ специальныхъ паштетныхъ, т. е. раздвижныхъ формахъ, такъ какъ, вынимая его изъ обыкновенной нераздвижной формы, легко можно сломать. Форму надо брать толстую, мѣдную, а не желѣзную, чтобы стѣнки паштета не горѣли въ духовомъ шкафу, а середина его не осталась сырою.

Тѣсто. Для паштета тѣсто должно быть раскатано довольно толсто, такъ какъ тонкій слой тѣста не выдержитъ тяжести фарша и прорвется. При выкладываніи формы тѣстомъ не слѣдуетъ его натягивать, такъ какъ отъ этого при выпеканіи оно лопнетъ, а паштетъ развалится.

Для того чтобы при выкладываніи стѣнокъ формы тѣстомъ послѣднее ложилось равнымъ слоемъ, а не складками, его нужно раскатать мѣшкомъ, для чего, раскатывая кружокъ тѣста, сложить его пополамъ и подкатывать только края, не трогая середину; тогда получится форма мѣшка или колпачка.

Выпеканіе. Печь должна быть довольно горячей, въ противномъ случаѣ масло изъ тѣста вытечетъ и оно будетъ сухое.

Вообще при печеніи нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы тѣсто гдѣ-нибудь не лопнуло, потому что тогда весь сокъ изъ фарша вытечетъ и паштетъ будетъ сухимъ.

Отверстіе на крышкѣ. На крышкѣ паштета всегда слѣ-

дуетъ сдѣлать ножомъ небольшое отверстіе для того, чтобы во время печенія паръ имѣлъ свободный выходъ, въ противномъ случаѣ крышка и стѣнки паштета будутъ мокрыми.

Фаршъ гратенъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телячьей печенки средней	— Сыру пармезану	} по вкусу.
$\frac{1}{2}$ шт.	Мадеры	
Свиного шпеку—половину или	Соли	
одна треть противъ вѣса печенки.	Перцу	
Бешемелю—1—2 стол. ложки.	Луку— $\frac{1}{2}$ луковицы. Лаврового листу. Тиміану и маюрану по вкусу.	

Правила приготовленія. Фаршъ гратенъ готовится изъ телячьей печенки и свиного шпеку. Взявъ молочную телячью печенку, снять съ нея пленку и вымочить, перемѣняя нѣсколько разъ воду. Когда печенка хорошо вымокнетъ, то обсушить, завернувъ въ полотенце, или на ситѣ и нарѣзать ее маленькими кусочками, точно такъ же нарѣзать свиной шпекъ (неопеченный). Затѣмъ нашинковать и промыть луковичу, сложить ее въ глубокой соейникъ, туда же положить весь нарѣзанный шпекъ, прибавить перецъ, лавровый листъ и, кто любитъ, маюранъ и поставить на плиту на хорошиі огонь, почаще мѣшая. Когда шпекъ начнетъ распускаться, то прибавить туда же телячью печенку, поставить соейникъ на средней огонь, гдѣ и держать до тѣхъ поръ, пока печенка получитъ блестящій красивый цвѣтъ. Тогда, сливъ весь жидкій шпекъ, остудить его и печенку, каждое отдѣльно. Остывшую печенку пропустить два раза черезъ машинку и затѣмъ истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу весь застывшій шпекъ. Затѣмъ все это протереть черезъ сито, сложить въ кастрюлю и выбить лопаткой, прибавляя въ это время понемногу густой холодный бешемель, немного мадеры и сыру. Прибавивъ бешемель и выбивъ гратенъ лопаточкой, чтобы онъ получилъ красивый бѣлый цвѣтъ, поставить его до употребленія на ледъ, чтобы былъ холодный.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ печенки. Для того, чтобы гратенъ былъ бѣлый и нѣжный на вкусъ, нужно брать печенку средней величины и отъ телянка молочнаго отпоя; кромѣ того, ее нужно долго вымачивать, чтобы удалить кровь. Послѣ вымачиванія необходимо обсушить печенку, иначе будетъ выдѣлять много соку во время припусканія.

Лукъ. При припусканіи гратена печенка кладется въ то время, когда шпекъ уже растопился и лукъ немного прожарился. Это дѣлается для того, чтобы печенка не получила запаха лука и, кромѣ того, чтобы не пристала ко дну, что можетъ случиться, если положить ее въ сырой, а не въ растопленный шпекъ.

Для того, чтобы гратенъ не пригоралъ, его нужно почаще мѣшать лопаточкой.

Готовность. Готовность гратена опредѣляется тѣмъ, что печенка покрывается блестящей пленочкой. Это происходитъ оттого, что сокъ, который печенка даетъ изъ себя, высыхиваясь (выпариваясь), покрываетъ ее поверхность.

Цвѣтъ гратена. Для того, чтобы гратенъ получилъ красивый бѣлый цвѣтъ, а не былъ бы сѣрымъ или коричневымъ, необходимо, во-первыхъ, остуживать, а не молоть его горячимъ, а во-вторыхъ хорошенько выбивать гратенъ лопаткой на льду.

Выбиваніе. Гратенъ необходимо выбивать на холоду, въ противномъ случаѣ онъ замаслится, сдѣлается негладкимъ и тогда его придется засыпать и вторично протирать съ бешемелемъ.

Бешемель прибавляется въ гратенъ для приданія послѣднему связи, чтобы онъ не крошился кусочками, а представлялъ собою гладкую однородную массу. вмѣсто бешемеля прибавляютъ сырыя цѣльныя яйца, но отъ нихъ гратенъ получается тверже, чѣмъ отъ прибавки бешемеля.

Назначеніе гратена. Гратенъ употребляется для фаршировки паштетовъ, а также птицы и дичи и вообще употребляется для многихъ какъ горячихъ, такъ и холодныхъ блюдъ французской кухни.

Примѣчаніе. Фаршъ гратенъ болѣе изысканнаго вкуса готовится изъ гусиныхъ печенокъ.

Паштетъ изъ дичи.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Тетерекъ—2 шт.	Мадеры—по вкусу.
Лавсику— $1\frac{1}{2}$ бут.	Трюфельей— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла сливочнаго— $\frac{3}{8}$ ф.	Соли, перцу—по вкусу.
Паштетнаго тѣста—на $\frac{1}{2}$ ф.	Сыру— $\frac{1}{2}$ ф.

муки.

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто и выложить имъ паштетную форму; положить въ средину бумагу и насыпать самого гороху до самаго верха. Поставить сначала въ горячій духовой шкафъ, а когда тѣсто заколеруется, сбавить жаръ и все остальное время печь паштетъ въ среднемъ жару. Когда форма будетъ свободно сходить съ листа, что служить признакомъ, что тѣсто готово, то высыпать горохъ и еще пропечь немного, послѣ дать остыть, переставить паштетную форму на блюдо, выдернуть изъ формы желѣзные прутки и снять ее съ тѣста. Затѣмъ взять филейныя тетерьки, очистить ихъ отъ перьевъ, отдѣлить филей отъ костей, снять съ нихъ пленки, посолить, посыпать перцемъ и обжарить на отколерованномъ маслѣ такъ, чтобы мясо было немного розоватаго цвѣта. Обжаренные филей вынести на холодъ, остудить, а потомъ вынуть на круглую выемку, величиною въ пятакъ. Изъ обрѣзковъ филеевъ, а также изъ всей остальной мякоти тетерекъ, которую тоже нужно поджарить, приготовить фромажъ. Можно тетерьки обжарить и цѣликомъ съ костями, потомъ уже снять филей съ костей и нарѣзать, какъ указано выше, а изъ остальной мякоти и обрѣзковъ отъ филеевъ приготовить фромажъ (см. по оглавленію). Сырыя кости отъ тетерекъ залить водой и сварить бульонъ, изъ котораго потомъ и приготовить лансинокъ. Если взяты кости отъ жареной дичи, то залить бульономъ.

Когда все будетъ готово, то принести съ холода выпеченную форму изъ тѣста и положить на дно ея рядъ фромажа,

толщиною въ палецъ, сверхъ фромажа положить рядъ филеевъ, върыбанныхъ въ формѣ пятакочвъ, перекладывая ихъ бланкетами трюфелей. Затѣмъ залить паштетъ ланспикомъ такъ, чтобы застывши, онъ образовалъ слой въ палецъ толщиною, и вынести на холодъ. Когда ланспикъ застынетъ, положить снова рядъ фромажа и рядъ филеевъ тетерекъ и трюфелей, залить ланспикомъ, застынуть и продолжать такъ поступать, пока форма не наполнится до верху. Самый верхній слой долженъ быть изъ ланспика, а слой, лежащій подъ нимъ, изъ фромажа. Такъ какъ паштетъ изъ дичи готовится безъ крышки и подается открытымъ, то для приданія ему красиваго вида, послѣдній рядъ фромажа нужно положить не гладкимъ слоємъ, а придавъ ему какой-нибудь рисунокъ, надрѣзавъ фромажъ квадратиками или иными фигурками. Послѣднее дѣлается отъ руки горячимъ ножомъ или ложкой, или выпускается изъ корнета.

Примѣчаніе о ланспикѣ. Ланспикъ для паштета долженъ имѣть такой темный цвѣтъ, какъ сокъ отъ жаркого.

Гусиная печенька. вмѣсто филеевъ тетереки можно положить бланкеты готовой фуа-гра ($\frac{1}{2}$ ф.), которая покупается въ гастрономическихъ магазинахъ въ запаянныхъ коробкахъ. Если въ паштетъ кладется фуа-гра, то достаточно для фромажа взять не двѣ, а одну тетереку.

Галантинъ изъ индѣйки.

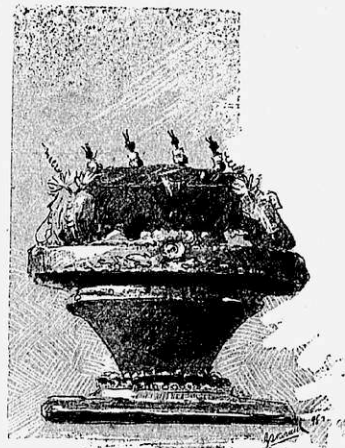
Необходимые продукты и ихъ пропорція на 10 персонъ.

Индѣйки—1 шт.	Трюфелей— $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф.
Для фарша.	Фисташекъ— $\frac{1}{8}$ ф.
Курицу—1 шт. крупную.	Ланспику— $1\frac{1}{2}$ бут.
Фаршъ гратенъ изъ $\frac{1}{2}$ печенки.	Бешемелю—2 ст. ложки.
Соленая языка или ветч.— $\frac{1}{8}$ ф.	Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовления. Опаливъ молодую, хорошо откормленную индѣйку, обмыть тщательно ея кожу и вытереть насухо полотенцемъ. Затѣмъ, сдѣлавъ на спинѣ продольный разрѣзъ, отъ шеи до конца туловища, отдѣлить осторожно

острымъ ножомъ все мясо вмѣстѣ съ кожей отъ каркаса, оставивъ въ мясѣ только кости крылышекъ и нижнія кости ножекъ.

Приготовить фаршъ гратенъ изъ телячьей печенки (см. выше) и кнелевый фаршъ изъ курицы. Для кнелеваго фарша берутся большіе филеи и мякоть съ ножекъ. Маленькіе филейчики курицы отдѣлить отъ пленки, припустить ихъ до мягкости на маслѣ и нарѣзать небольшими кубиками. Всю же остальную



Галантинъ № 1. Исполненъ Виньетъевымъ.

мякоть мелко изрубить, протолочь въ ступкѣ со сливками, протереть черезъ сито, чтобы удалить всѣ жилки и пленки, и выбить, какъ для кнели, но только прибавить немного меньше густыхъ сливокъ.

Приготовленные оба фарша (гратенъ и кнелевый) смѣшать вмѣстѣ, заправить ихъ для связи холоднымъ, густымъ бешемелемъ, выбить фаршъ хорошенъко лопаточкой, прибавить по вкусу соли и перцу и положить въ него припущенные и нарѣзанные кубиками куриные филеи, вареный соленый языкъ и прагъ, основы булин. избуства.

триюфели-консервы, наръзанные тоже кубиками, цѣльные очищенные фисташки и перемѣшать все хорошенъко.

Затѣмъ смочить салфетку холодной водой, положить на нее снятую съ костей индѣйку кожей внизъ, т. е. къ салфеткѣ, наполнить ее приготовленнымъ фаршемъ, положивъ послѣдній вездѣ слоемъ одинаковой толщины въ такомъ количествѣ, чтобы птица приняла натуральную форму, и зашить разрѣзъ голландскими нитками. Послѣ того завернуть индѣйку въ эту салфетку, придать ей правильную форму, обвязать сверху голландскими нитками, сложить въ продолговатый котель (можно въ рыбный) и залить холоднымъ бульономъ, свареннымъ изъ оставшихся костей индѣйки и курицы въ такомъ количествѣ, чтобы бульонъ совершенно покрылъ индѣйку.

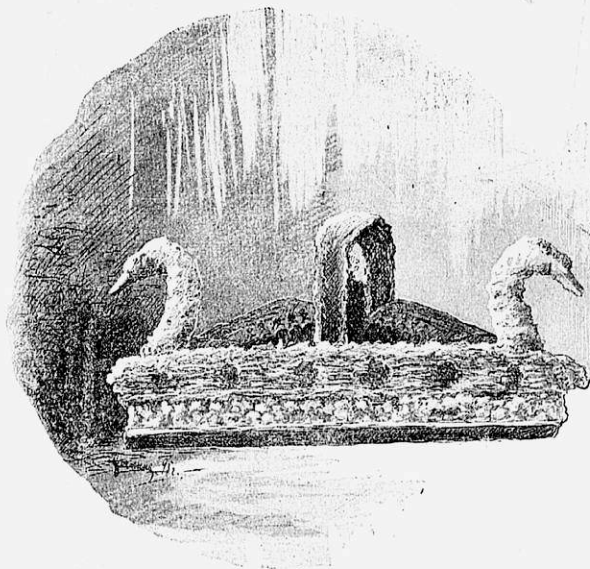
Закрывъ котель крышкой, поставить галантинъ вариться, какъ варятъ поросенка, ветчину, рыбу и проч., т. е. не кипятить. Черезъ 2¹/₂—3 часа, попробовать галантинъ заправочной иглой, какъ и мясо. Если галантинъ готовъ, то снять котель съ плиты, снять съ него крышку и остудить, не вынимая изъ отвара, какъ остуживаютъ цѣльную холодную рыбу или поросенка.

Когда галантинъ настолько остынетъ, что его можно будетъ держать въ рукахъ, то, вынувъ его изъ бульона, положить подъ легкой прессѣ, не снимая салфетки, и такъ держать, пока будетъ совсѣмъ холодный; тогда снять салфетку, вынуть осторожно нитки, которыми былъ зашитъ разрѣзъ, положить галантинъ на блюдо, убрать его, сверху изъ корнета рубленымъ лансникомъ «сѣткой», приготовленнымъ изъ того бульона, въ которомъ варился галантинъ, и рублеными триюфелями, фисташками и зеленью. Къ галантину подается отдѣльно соусъ провансаль. Для приданія блюду красиваго вида можно сдѣлать подъ галантинъ крустадъ изъ риса, картофеля или обклеить деревянную подставку бордюромъ изъ какого-нибудь тѣста.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ индѣйки. Для этого блюда нужно брать молодую откормленную индѣйку съ большимъ количествомъ мяса, въ противномъ случаѣ галантинъ будетъ жесткій, сухой и

не сочный. Но если попадется плохо откормленная, тощая индѣйка, то для приданія ей болѣе сочности, можно положить между кожей и мясомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ (подъ филеями) тонкіе ломтики свиного несоленого шпика. Способъ снятія съ костей птицы цѣлкомъ для фаршировки см. общую статью о птицѣ.



Галантинъ № 2. Исполненъ Ф. А. Зеестомъ.

Соединеніе фаршей. При соединеніи двухъ фаршей, т. е. гратена и клеьевого, нельзя соединить ихъ сразу, потому что тогда гратенъ замаслится и будетъ негладкій. Въ виду этого клеевый фаршъ вводятъ въ него понемногу, частями, и въ это время выбиваютъ гратенъ лопаточкой, поставивъ

кастрюлю съ нимъ на ледъ. (Фаршъ гратенъ см. паштетъ о гратенъ, кнель изъ курицы, по оглавлен.)

Бешемель. Бешемель прибавляется въ соединенный фаршъ для придаванія ему связи, чтобы при разрѣзѣ готоваго галантина онъ не выпался, а держался въ мясѣ. Въ виду того, что фаршъ заправляется бешемелемъ, при приготовленіи гратена яйца совсѣмъ не кладутся. Бешемель придаетъ фаршу только связь, яйца же дѣлаютъ его твердымъ и сухимъ.

Для заправки всегда берется густой и холодный бешемель, потому что жидкій соусъ разжидитъ фаршъ и не придастъ ему связи, а отъ введенія горячаго соуса фаршъ свернется и не будетъ гладкій. Бешемель берется въ такомъ количествѣ, чтобы фаршъ получилъ только связь. Для того, чтобы убѣдиться въ этомъ, нужно сдѣлать пробу, т. е. взять на чайную ложку заправленнаго соусомъ фарша и сварить его въ кипяткѣ, какъ кнель, или поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ: если фаршъ не будетъ разваливаться, то, значить, бешемело довольно.

Варка галантина. Во время варки галантина, отваръ не долженъ кипѣть, потому что отъ этого кожа индѣйки можетъ лопнуть (въ особенности, если фаршу положено много) и галантинъ потеряетъ форму, а кромѣ того, фаршъ не будетъ сочный, потому что въ него попадетъ вода.

Остуживаніе. Галантинъ, ветчину, поросенка, рыбу и проч. живность, отваренную цѣликомъ, слѣдуетъ остуживать въ собственномъ отварѣ, чтобы не была сухою.

Прессъ. Не слѣдуетъ накладывать на галантинъ очень тяжелый прессъ, потому что индѣйка получитъ плоскую ненатуральную форму.

Примѣчаніе. Кромѣ индѣйки, можно готовить галантинъ точно такимъ же способомъ изъ другой живности — изъ курицы, рябчика, поросенка и проч. (Поросенокъ потрошится всегда черезъ брюшко, а не черезъ спинку).

Назначеніе блюда. Галантинъ болѣею частью служитъ украшеніемъ пасхальнаго или рождественскаго стола, но и въ обыкновенное время подается, какъ холодная закуска, или на ужинъ.

Маюнезъ изъ рябчиковъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—5 шт.	Корнишонъ	} по 1/8 ф.
Лансику—2 бут.	Капорцевъ	
Гарниру итальянъ—10 ст. л.	Оливокъ	
Соусу маюнезъ для покрыванія филеевъ.	Масла для припусканія.	
Соусу провансаль—на 1/2 бут.	Соли, перцу—по вкусу.	
масла.	Горчичной подливки—1/2 стак.	

Правила приготовленія. Ощипать перья у филейныхъ рябчиковъ. Снять филеи съ костей и, отдѣливъ ихъ отъ шленки, отбить немного тяжкой. Послѣ этого нафаршировать кнелевымъ фаршемъ (какъ котлеты маршалъ), приготовленнымъ изъ мяса, оставшагося на ножкахъ и крылышкахъ дичи, загнуть края и придать имъ форму котлеты. Сложить филеи на мѣдный плафонъ, смазанный масломъ, посыпать солью и перцемъ, подлить немного бульону, покрыть восковой бумагой и припустить въ легкомъ духовомъ шкафу. Минутъ черезъ 10—15, когда филеи затвердѣютъ снаружи, а внутри не будутъ сырыми, снять съ плиты и остудить на холоду. Собрать всѣ кости отъ рябчиковъ, залить холодной водой или легкимъ мяснымъ бульономъ, если таковой имѣется въ запасѣ, и сварить ланспикъ. Приготовивъ гарниръ итальянъ изъ овощей, заправить его частью маюнеза, выложить въ шарлотную форму или стаканъ и застудить на холоду. Колпачекъ этотъ будетъ служить центромъ, вокругъ котораго группируются филеи, покрытые соусомъ маюнезомъ. Припущенные и остуженные филеи слѣдуетъ покрыть готовымъ соусомъ маюнезъ, какъ филеи для шофруа (см. выше), сложить ихъ на блюдо на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга и вынести на холоду, потомъ полить полуставшимъ ланспикомъ, какъ шофруа, и вторично остудить. Когда колпачекъ застынетъ, выложить его изъ формы на блюдо, покрыть его сѣткой изъ ланспика или зеленыя салата, а кругомъ, по краю его винтомъ или чепушкой расположить филеи рябчиковъ, покрытые соусомъ маюнезомъ. По краямъ блюда можно положить

букетомъ оставшейся гарниръ итальянскъ, заправивъ его тоже острымъ соусомъ, и круглыми изъ лансника, вырѣзанные различными фигурками. Отдѣльно въ соусникѣ подается къ маіонезу соусъ провансаль.

Примѣчанія. Филеи рябчиковъ должны быть холодными въ то время, когда они покрываются маіонезомъ, въ противномъ случаѣ ланспикъ, служащій основой маіонеза, отъ теплоты распусится и все блюдо потеряетъ видъ. Маіонезъ можно подавать также на круглыхъ деревянныхъ подставкахъ, какъ шофруа, обклеенныхъ бордюромъ изъ лапшевого или заварного тѣста, или на крустадѣ изъ риса; тогда не нужно дѣлать колпачка изъ кореньевъ и потому приготовить ихъ меньше. Маіонезъ также можно подать безъ всякой подставки, положивъ въ основаніе блюда гарниръ итальянскъ горкой, заправивъ его для связи маіонезомъ. Маіонезъ изъ рыбы готовится такъ же, какъ и изъ дичи. На гарниръ къ маіонезу изъ рыбы идутъ раковыя шейки и цѣльные вареные раки. Если готовится маіонезъ изъ сига или судака, то филейчики послѣдняго рекомендуется фаршировать кнелевымъ фаршемъ, какъ и филеи дичи или какъ котлеты д'юлиль (см. по оглавл.), а если изъ осетрины, то послѣднюю сначала отвариваютъ цѣлькомъ, остуживаютъ и тогда уже нарѣзаютъ ломтиками, которые и покрываютъ соусомъ.

Соусъ маіонезъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Ланспикъ—1½ стакана.	Горчицы—1 чайн. ложку.
Желтковъ—2—3 шт.	Соли, казенскаго перцу.
Укеусу—по вкусу.	Прованскаго масла—½ стак.

Соусъ маіонезъ можно приготовить прямо изъ провансалья такъ: положивъ въ кастрюлю провансаль, прибавить къ нему распущенный ланспикъ и взбить, какъ указано ниже. На 1½ стакана лансника потребуется ½ стакана провансалья. Для другого способа приготовления отвѣрить нужное количество распущеннаго ланспика, прибавить въ него сырые желтки, прованское масло, укеусъ, горчицу и соль, поставить кастрюлю съ

соусомъ на ледъ и начать выбивать сначала металлическимъ вѣнчикомъ, а потомъ лопаточкой до тѣхъ поръ, пока соусъ побѣлѣетъ и будетъ такой густоты, что можетъ держаться на чемъ бы то ни было, не стекая. Этотъ соусъ употребляется спеціально для покрыванія холодныхъ блюдъ мясныхъ, изъ живности и рыбы.

Ланспикъ. Для маіонеза всегда берется ланспикъ, имѣющій вкусъ того продукта, который покрывается этимъ соусомъ.

Если ланспикъ, взятый для маіонеза, очень клейкій и быстро застываетъ на холодѣ, отчего при взбиваніи въ соусъ образуются комки, то, чтобы ослабить клейкость, нужно въ соусъ прибавить немного прованскаго масла или бульону.

Если же наоборотъ, соусъ долго не густѣетъ, то нужно прибавить немного ланспика.

Поправка. Если въ соусъ образуются комки, то его нужно согрѣть, тогда комки разойдутся, и послѣ того снова взбить на льду.

Выбиваніе соуса. Соусъ маіонезъ можно выбивать лопаточкой и вѣнчикомъ; если выбиваютъ лопаточкой, то онъ бываетъ гладкій, а если вѣнчикомъ, то пышный, въ видѣ мусса. Поэтому удобнѣе сначала выбивать вѣнчикомъ, а когда начнетъ густѣть, то лопаточкой.

Густота соуса. Готовый маіонезъ долженъ быть такой густоты, чтобы держался на лопаточкѣ, не стекая (густота хорошей сметаны); только тогда имъ удобно покрывать филеи.

Салатъ Оливье.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—3 шт.	Раковыхъ шеекъ—10—15 шт.
Картофелю—5 шт.	Ланспикъ—1 стаканъ.
Огурцовъ—5 шт.	Оливковъ, коришоновъ—всего ¼ ф.
Провансаль—на ½ бут. масла.	Трюфельей—3 шт.

Правила приготовления. Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить натурально банкетныхъ стрѣляныхъ рябчиковъ, остудить и снять всю мякоть съ костей. Филейчики

нарѣзать бланкетами, а остальную мякоть немного порубить. Изъ костей дичи сварить хорошей бульонъ, изъ котораго приготовить потомъ ланспикъ. Картофель сварить въ кожцѣ, потомъ очистить и вынуть на выемку, величиною въ 3-хъ коп. монету, а обрѣзки изрубить. Свѣжіе огурцы очистить отъ кожицы и нарѣзать тонкими кружками. Трюфели нарѣзать кружками. Сварить раки и взять отъ нихъ шейки. Приготовить густой соусъ провансаль, прибавить въ него для остроты кабуль-сои, а для лучшаго вкуса и цвѣта немного густыхъ сливокъ. Оливки крупныя очистить отъ косточекъ винтомъ. Когда все будетъ заготовлено, то взять стеклянную вазу или глубокой салатникъ, убрать дно посуды листьями какого-нибудь салата и начать укладывать все рядами. Сначала положить на дно обрѣзки дичи и картофеля, слегка заправивъ ихъ провансалемъ, затѣмъ сверху положить рядъ дичи, потомъ часть картофеля, огурцовъ, часть трюфелей, оливокъ и раковыхъ шеекъ, все это полить частью соуса, чтобы было сочное, сверху положить опять рядъ дичи и т. д. Часть раковыхъ шеекъ и трюфелей нужно оставить для украшенія сверху. Когда всѣ продукты будутъ уложены въ вазу въ видѣ горки, то сверху покрыть провансалемъ, чтобы продуктовъ не было видно. Въ средину вазы букетомъ поставить какой-либо салатъ, а кругомъ покрасивѣе расположить раковыхъ шейки, клешни отъ вареныхъ раковъ и трюфели. Застывшій ланспикъ порубить, выложить его въ корнетъ, сдѣлать сверху тонкую изящную сѣтку и все хорошенько застудить.

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ можно приготовить салатъ изъ оставшагося жаркаго: говядины, телятины, тетерьки, курицы и пр., а также изъ всякой некостлявой рыбы. Иногда въ эти салаты, по желанію, можно прибавлять свѣжіе помидоры, нарѣзанные кружками.

Но настоящая закуска Оливье готовится всегда изъ рябчиковъ.

Баклажаны по-гречески.

Взявъ сырые баклажаны, надрѣзать каждый изъ нихъ на четыре части вдоль, не прорѣзавъ до конца, а такъ, чтобы образовались отдѣленія, посолить хорошенько, опустить въ ки-

пятокъ и дать немного вскипѣть, затѣмъ вынуть и положить подъ легкой прессъ. Пока баклажаны лежатъ подъ прессомъ, приготовить фаршъ такъ: очистить сырой лукъ, нарѣзать его тонкими ломтиками, сложить на прованское масло и обжарить. Когда лукъ начнетъ румяниться, то прибавить къ нему помидоры, очищенные отъ сѣмянъ и нарѣзанные мелкими кубиками и еще прожарить вмѣстѣ, потомъ заправить по вкусу солью, перцемъ, прибавить рубленой зелени укропа, петрушки, сельдерея и моркови, нарѣзанные кубиками и утушенные отдѣльно. Нафаршировать этимъ фаршемъ баклажаны въ срединѣ каждого разрѣза. Когда будутъ готовы, сложить въ ситейникъ на горячее прованское масло, обжарить до колера съ обѣихъ сторонъ, залить томатнымъ пюре въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Когда будутъ мягкіе, то переложить на блюдо, залить соусомъ, въ которомъ тушились и остудить; подаются холодными. Точно такъ же можно готовить и холодные артишоки для закуски.

Икра изъ баклажанъ на закуску.

Испекъ баклажаны въ духовомъ шкафу до мягкости. Затѣмъ снять кожицу, вынуть икру и порубить ее немного деревянной ложкой (ножомъ нельзя—получится привкусъ металла), потомъ положить въ икру мелко рубленый сырой испанскій лукъ, помидоры, очищенные отъ сѣмянъ и нарѣзанные кубиками, заправить солью, перцемъ, рубленую зелень укропа и петрушки, прибавить прованскаго масла и лимоннаго соку, все перемѣшать и подавать на закуску.

Селедки для закуски.

Очистить селедку отъ кожи, отрѣзать голову и хвостъ, снять филей съ костей, вымочить въ молокѣ, потомъ отсушить, положить одинъ филей на другой и нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, положить на блюдо (спеціальныя блюда) и огарнировать кругомъ ломтиками вареной свеклы, свѣжихъ огурцовъ, зеленога луку и картофеля, а сверху полить селедку провансалемъ. Свекла и картофель вырѣзаются на круглую ма-

ленькую выемку. Весь гарнир кладется кругомъ селедки въ видѣ чешуйки и все заправляется не густымъ провансалемъ.

Канapé.

Взявъ бѣлый черствый хлѣбъ, срѣзать съ него корку и нарѣзать сначала вдоль на длинныя полоски, а потомъ каждую изъ нихъ вырѣзать на круглую выемку въ видѣ пятачковъ, квадратиковъ, длинныхъ полосокъ и проч. Затѣмъ взять сардины безъ косточекъ или снять филе ихъ съ костей. Ветчину вареную или языкъ нарѣзать маленькими треугольниками, а обрѣзки нарубить мелко. Трюфели и зелень петрушки также мелко изрубить. Сварить вкрутую яйца, очистить, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; желтки протереть черезъ сито, а бѣлки мелко изрубить. Анчоусы, кильки или сардины очистить отъ костей. Заготовивъ все такимъ образомъ, каждый гренокъ смазать соусомъ провансаль или сливочнымъ масломъ, растертымъ съ горчицей, и уложить на него красиво, въ видѣ полосокъ или треугольниковъ, заготовленные продукты такъ, чтобы получилось красивое сочетание цвѣтовъ.

Если въ запасѣ имѣется ланспикъ (не рыбный), то можно каждую штуку сверхъ всего покрыть ланспикомъ, который, конечно, нужно нарѣзать одинаковой величины съ крутонами. Приготовивъ такимъ образомъ всѣ канapé, уложить ихъ красиво на тарелку, покрытую десертной салфеткой и поставить на столъ съ закусками. Правда, приготовленіе этой закуски беретъ много времени и труда, но зато она оригинальна, красива и вполне вознаграждаетъ за хлопоты.

Передъ смазываніемъ провансалемъ гренки можно немного подсушить на плитѣ или въ духовомъ шкафу, или даже прожарить на маслѣ до золотистаго цвѣта; тогда они будутъ хрустѣть.

Горячія закуски.

Сосиски соусъ-томатъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.
 Сосисокъ—10 шт. Томату— $\frac{3}{8}$ ф.
 Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф. Мадеры—по вкусу.
 Бульону—2 стакана. Каѣнскаго перцу—по вкусу.
 Холодн. пассер.—1 чайн. лож.

Правила приготовленія. Взять варенныя, готовые сосиски, опарить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, нарѣзать каждую изъ нихъ на 3—4 куска и быстро обжарить на отколерованномъ маслѣ, чтобы зарумянились. Затѣмъ сложить въ металлическую чашку, залить приготовленнымъ соусомъ-томатъ съ мадерой и поставить на краю плиты, не давая кипѣть, закрывъ крышкой на 10—15 минутъ, чтобы пропитались соусомъ. Подаются къ столу въ металлической чашкѣ вмѣстѣ съ соусомъ.

Соусъ готовится на той же сковородѣ, гдѣ жарились сосиски. Сначала нужно спассеровать шоре томатовъ, затѣмъ прибавить фюме или, за неимѣніемъ его, бульону и холодной пассеровки, влить немного мадеры и высадить соусъ до густоты сметаны.

Примѣчанія. Если взяты сырыя сосиски, то предварительно ихъ слѣдуетъ опарить кипяткомъ и послѣ того уже очистить отъ кожицы, тогда кожаца хорошо снимается.

Вместо крупных сосисок можно брать такъ называемыя сливочныя сосиски, которыя всегда сначала ошпариваются, а потомъ обжариваются (отъ кожи не очищаются). Сливочныя сосиски жарятся цѣликомъ.

Телячьи почки соте.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.
Телячьихъ почекъ—5 шт. Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
Картофелю—5 шт. Соли и перцу—по вкусу.
Соусу-мадера— $2\frac{1}{2}$ стакана.

Правила приготовления. Очистивъ телячьи почки отъ пленки, вымочить въ холодной водѣ, потомъ обсушить, завернувъ въ полотенце. Послѣ того нарѣзать очень тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, посолить, посыпать перцемъ и, сильно раскаливъ сковородку, распустивъ на ней масло. Какъ только оно заколереуется, положить почки (въ одинъ рядъ) и поставить сковородку на сильный огонь. Когда почки обжарятся (черезъ 10—15 минутъ), то переложить ихъ въ глубокой сотейникъ, а на той сковородѣ, на которой онѣ жарились, приготовить соусъ-томатъ съ мадерой. Залить этимъ соусомъ почки, покрыть крышкой, поставить на паръ и тушить 15—20 минутъ. Передъ подачей прибавить какой-нибудь сухой жареный картофель (пайль или а-ля Пушкинъ); подается въ металлической чашкѣ вмѣстѣ съ соусомъ.

Объясненія и примѣчанія.

Вымачиваніе. Вымачиваніе въ водѣ необходимо, чтобы удалить присущій почкамъ специфическій привкусъ мочекаменныхъ солей.

Жареніе почекъ. Жареніе производится на сильномъ огнѣ, чтобы почки не давали изъ себя соку, отчего онѣ стануть жесткими, какъ резина. Если во время жаренія почки выдѣляютъ сокъ, то его необходимо слить, чтобы почки не варились въ немъ, отчего дѣлаются твердыми и получаютъ некрасивый видъ. Послѣ жаренія почекъ этотъ сокъ прибавляютъ въ соусъ для приданія ему болѣе сильнаго вкуса почекъ. Сокъ

этотъ обыкновенно вытекаетъ въ томъ случаѣ, если почки жарятъ на легкомъ огнѣ и въ тѣсной посудѣ; тогда жарятся только нижніе слои, а верхніе выдѣляютъ сокъ. Поэтому необходимо брать такую сковородку, чтобы ломтики почекъ лежали въ одинъ рядъ и каждый ломтикъ долженъ быть обжаренъ съ обѣихъ сторонъ.

Тушеніе. Почки такъ же, какъ и печенку, нужно тушить на пару, чтобы не были твердыми. Телячьи почки можно жарить цѣликомъ, не снимая съ нихъ почечнаго жира, и когда изжарятся, то разрѣзать на куски, залить какимъ-нибудь соусомъ и подавать. Телячьи почки можно также подать цѣликомъ.

Соусъ мадера.

Если при высаживаніи соуса-томатъ прибавить къ нему мадеру, а послѣ процѣживанія положить ломтики трюфелей (консервовъ), то получится соусъ мадера и т. д.

Примѣчаніе. При высаживаніи соуса съ виномъ сотейникъ долженъ быть плотно закрытъ крышкой, чтобы не испарился ароматъ вина.

Бефъ-строгановъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса вырѣзки— $2\frac{1}{2}$ ф.	Холодной пассеровки—1 чай-
Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.	ную ложку.
Томату— $\frac{3}{8}$ ф.	Луку—1 шт.
Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф.	Соли
Вульону—2 стакана.	Перцу
Фюме— $\frac{1}{2}$ стакана.	Кабуль
Картофелю—5 шт.	} по вкусу.

Правила приготовления. Зачистивъ мясо, нарѣзать сначала на большіе ломтики, поперекъ волоконъ, слегка отбить тылкой, чтобы сгладить волокна, а затѣмъ каждый изъ нихъ нарѣзать на маленькіе тонкіе кусочки, длиной около 2 сантим., вѣрнѣе шинкованные. За 20 минутъ до подачи поджарить на чугунной сковородѣ шинкованный лукъ и, когда онъ начнетъ

румянятся, положить на сковородку кусочки мяса, которые предварительно посыпать солью, перцем и мукой и обжарить их на сильном огне до такой степени, чтобы мясо покрылось блестящей пленочкой и зарумянилось. Зажаренные кусочки мяса переложить в глубокий сотейник, залить соусом-томатом со сметаной, приготовленным на той же сковороде, где жарилось мясо; накрыть сотейник плотно крышкой и поставить на $\frac{1}{4}$ часа тушиться на пару, на краю плиты.

Беф-строганов подается в металлической чашке, посыпается зеленой петрушкой; к нему прибавляется картофель пайль.

Объяснения и примечания.

Сорт мяса. Если беф-строганов готовится из толстаго филея или сѣба, то мясо должно быть предварительно отбито тяжкой и, кроме того, нужно его тушить дольше, примерно, с $\frac{1}{2}$ часа. Но, конечно, лучше для этого блюда брать филейную вырезку.

Мука. Мука, которою посыпаются ломтики мяса, придает соусу большую густоту.

Лукъ. Если положить ломтики мяса на сковороду раньше, чѣмъ лукъ зарумянится, т. е. пока онъ еще сырой, то мясо приметъ запахъ сырого лука.

Жаренье. При жареньи беф-строганова необходимо соблюдать тѣ же правила, что и при жареньи почечек (см. выше), т. е. жарить на сильномъ огнѣ и на просторной сковородѣ, чтобы ломтики мяса лежали вѣ одинъ рядъ, иначе дадутъ сокъ и тогда будутъ твердыя.

Примечаніе. О тушеніи мяса вѣ мелкихъ кускахъ см. общ. статью о приготовленіи мяса стр. 41.

Сильный огонь. Беф-строгановъ слѣдуетъ жарить на сильномъ огнѣ, иначе мясо не сохранитъ вѣ себѣ сока и получится некрасивый сѣрый цвѣтъ.

Готовность мяса. Готовность мяса опредѣляется тѣмъ, что поверхность его становится блестящей отъ покрывающаго его сгущеннаго сока.

Тушеніе. Беф-строгановъ тушится вѣ соусѣ для приданія мясу вкуса соуса-томата; тушить нужно на пару, чтобы соусъ не кипѣлъ, иначе мясо будетъ твердое.

Картофель. Картофель кладется вѣ беф-строгановъ передъ самой подачей, иначе онъ размокнетъ вѣ соусѣ.

Подача на столѣ. Беф-строгановъ, какъ соусное блюдо, обыкновенно подается вѣ металлической чашкѣ къ завтраку или на ужинѣ вѣ видѣ горячей закуски. Кроме того, беф-строгановъ подается часто на одномъ блюдѣ сѣ беф-дюшесъ и служитъ какъ бы дополненіемъ послѣдняго.

Голубцы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса костреца— $1\frac{1}{2}$ —2 ф.	Луку—1 шт.
Почечнаго жиру— $\frac{3}{8}$ ф.	Муки для панировки.
Рису— $\frac{1}{4}$ ф.	Бульону—2 стакана и фюме—
Капусты—1 кочанъ средній.	$\frac{1}{2}$ стакана.
Томату— $\frac{3}{8}$ ф.	Соли, перцу—по вкусу.
Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.	Льду или воды—для сочности.
Масла для жаренья— $\frac{1}{4}$ ф.	Муки— $\frac{1}{8}$ ф.

Правила приготовленія. Приготовивъ мясо, какъ для котлета, но безъ прибавленія къ нему бѣлаго хлѣба и сѣ большимъ количествомъ льда, смѣшать его сѣ заранее отвареннымъ разсыпчатымъ рисомъ (см. бѣдѣ русскаго стола № 5), тщательно смѣшать всю массу. Взявъ кочанъ капусты, вырѣзать изъ него кочерыжку, опустить вѣ крутой соленый кипятокъ и дать нѣсколько разъ вскипѣть. Разобравъ кочанъ капусты по листьямъ, срѣзать сѣ поверхности каждаго изъ нихъ среднюю, твердую часть, т. е. развѣтвленіе кочерыжки. Посыпавъ каждый листъ сѣ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и положивъ на средину каждаго листа одну столовую ложку приготовленнаго фарша, свернуть ихъ трубочками, завернувъ края листа со всѣхъ сторонъ внутрь. Послѣ этого слѣдуетъ обвалить голубцы вѣ мукѣ, сложить ихъ плотно нѣ другъ къ другу, завернутую стороною на сковородку, полить отколерованнымъ масломъ и поставить вѣ горячій шкафъ жариться или обжарить на плитѣ, перевертывая. Когда голубцы зарумянятся сѣ обѣихъ сторонъ, переложить ихъ вѣ глубокой сотейникъ; на сковородѣ же, сливъ лишнее масло,

приготовить соус-томатъ со сметаной, какъ для бефъ-строганова. Обливъ голубцы этимъ соусомъ, накрыть сотейникъ крышкой и тушить въ духовомъ шкафу или на краю плиты, почаще поливая соусомъ. Тушить до тѣхъ поръ, пока капуста станетъ совершенно мягкая.

Объясненія и примѣчанія.

Мясо. Указанія, данныя при выборѣ мяса для приготовления котлетъ, вполне относятся и къ приготовленію голубцовъ. Мяса для голубцовъ берется меньше, чѣмъ для котлетъ въ виду того, что въ фаршъ, кромѣ мяса и печеннаго жира, входитъ и рисъ. Бѣлый хлѣбъ не прибавляется къ мясу, такъ какъ при жареніи сокъ послѣдняго задерживается въ капустномъ листѣ.

Рисъ. Не слѣдуетъ увеличивать указанной пропорціи риса, такъ какъ въ голубцахъ долженъ преобладать вкусъ мяса, а не риса. Голубцы можно дѣлать изъ одного мяса безъ прибавленія риса.

Ледъ. Въ фаршъ для голубцовъ льду прибавляется больше, чѣмъ въ фаршъ для котлетъ, во-первыхъ, потому, что рисъ впитываетъ въ себя много влаги и кромѣ того фаршъ заворачивается въ капусту, слѣдовательно, не можетъ развалиться отъ излишней сочности.

Капуста. Обланжириваніемъ удаляется изъ капусты горечь, но не слѣдуетъ долго кипятить ее, иначе листья разварятся и будутъ рваться при заворачиваніи въ нихъ фарша. Кочанъ капусты слѣдуетъ прежде всего обланжирить, а затѣмъ разбирать по листьямъ; сырые листья при разборкѣ кочна ломаются, а для голубцовъ они должны быть цѣльными. Съ каждаго капустнаго листа срывать кочерыжку, потому что она очень тверда, не можетъ скоро утушиться и неприятно хруститъ на зубахъ, отчего сами голубцы производятъ впечатлѣніе сырыхъ. Капустные листья слѣдуетъ обязательно солить, независимо отъ соленія фарша, иначе голубцы будутъ имѣть прѣсный вкусъ. Когда фаршъ положенъ на капустные листья, то слѣдуетъ тщательно заворачивать края ихъ со всѣхъ сторонъ, чтобы голубцы при жареніи не развалились. Совершенно излишне за-

вяживать голубцы при жареніи нитками; они и безъ того не развернутся, если 1) запанированы въ мукѣ, 2) тщательно завернуты края капустныхъ листьевъ, 3) положены на сковороду завернутой стороной внизъ и 4) плотно уложены на сковородѣ.

Жареніе. Голубцы можно жарить въ духовомъ шкафу и на плитѣ, въ шкафу они румянятся одновременно съ обѣихъ сторонъ и ихъ не нужно при этомъ переворачивать, жаръ долженъ быть сильный, иначе дадутъ сокъ.

Тушеніе. Голубцы не слѣдуетъ жарить до готовности, потому что, кромѣ жаренія, они еще тушатся въ соусѣ. При тушеніи соусъ не долженъ сильно кипѣть, такъ какъ голубцы могутъ развалиться.

Масло. Передъ приготовленіемъ соуса необходимо слить со сковороды, на которой жарились голубцы, излишнее масло.

Томаты. Соусъ для голубцовъ можно дѣлать съ одной сметаной, безъ прибавленія пюре томата, но тогда онъ уже не получаетъ такого красиваго цвѣта, да и самые голубцы получаются менѣ вкусными, чѣмъ приготовленные съ томатами.

Готовность. Готовность голубцовъ узнается при помощи заправочной иглы; въ готовыхъ голубцахъ игла легко прокалываетъ капустный листъ.

Подача на столъ. Голубцы, какъ соусное блюдо, подаются къ столу въ металлической чашкѣ. Если голубцы подаются на закуску, то они дѣлаются маленькими (длиною $\frac{1}{2}$ пальца), а если къ обѣду, то болѣе крупными по 2—3 штуки на персону.

Голубцы можно дѣлать изъ телятины такъ же, какъ и изъ говядины; тогда вмѣсто риса въ фаршъ кладутся рубленые сырые или припущенные шампиньоны и голубцы не жарятся, а припускаются въ собственномъ соку, а потомъ тушатся въ бульонѣ соуса (соусъ такой же, какъ къ отварной курицѣ).

Гулашъ венгерскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса вырѣзки—2 ф. или тол. Томату— $\frac{3}{8}$ ф.
стѣй филей—3 ф. Сметаны— $\frac{1}{2}$ ф.

Луку—1 шт.
 Картофелю—5 шт.
 Бульону—2 стакана.
 Фюме— $\frac{1}{2}$ стакана.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.
 Муки на все— $\frac{1}{8}$ ф.
 Соли, перцу паприка—по вкусу.
 Тѣсто для ньекъ на $\frac{1}{4}$ ст. масла.

Правила приготовления. Зачистивъ мясо, нарѣзать его сначала ломтиками поперекъ волоконъ толщиною въ палецъ, слегка отбить ихъ тыпкой, а потомъ каждый ломтикъ нарѣзать тоже поперекъ волоконъ маленькими кубиками, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, венгерскимъ перцемъ (паприкой), мукой и обжарить на сильномъ огнѣ, какъ бѣфъ-строгановъ. Послѣ этого сложить мясо въ глубокую посуду; прибавить туда же отточенный чеснокомъ и отваренный до половины готовности картофель; залить все соусомъ, приготовленнымъ, какъ для бѣфъ-строгановъ (томатъ со сметаной), закрыть крышкой и поставить тушиться на пару на $\frac{1}{2}$ часа. За 10 минутъ до подачи прибавить остальную сметану, предварительно прокипятивъ ее, положить туда же заранѣе приготовленныя заварныя ньеки и подавать въ металлической чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Гулашъ венгерскій предпочтительнѣе готовить изъ вырѣзки, но можно брать и другія части 1-го сорта. Въ послѣднемъ случаѣ придется тушить его болѣе продолжительное время для того, чтобы мясо сдѣлалось мягкимъ. Въ Венгріи это блюдо готовятъ изъ мяса выростковъ, т. е. подросшихъ телятъ, мясо которыхъ нѣжнѣе, чѣмъ у взрослыхъ животныхъ. Для получения болѣе сочнаго жаркого необходимо тушить на пару, иначе соусъ закипитъ и мясо будетъ твердое.

Конечная грудинка. Для приданія гулашу болѣе пикантнаго вкуса можно прибавлять копченую свиную грудинку, которая нарѣзается кубиками, обжаривается и прибавляется во время тушенія. Въ Венгріи это блюдо готовится безъ грудинки. Копченую грудинку слѣдуетъ обланжирить для того, чтобы удобнѣе было соскребить съ ея кожи коноть. Такъ какъ она продается сырою, то ее необходимо предварительно поджа-

рить. Кожу съ нея, по желанію, можно срѣзать или оставить такъ какъ она-то и придаетъ сильно копченый вкусъ.

Картофель. Молодой картофель можно класть въ гулашъ въ сыромъ видѣ, а старый предварительно отвариваютъ до половины готовности, потому что во время тушенія онъ не успѣетъ дойти до готовности.

Ньеки кладутся въ гулашъ за 10 минутъ до подачи къ столу. Если же положить раньше, то онѣ размокнутъ и потеряютъ форму (приготовленіе ньекъ см. объѣдъ № 12 русской кухни). Если ньеки крупны, то ихъ можно разрѣзать кусочками, а не класть цѣликомъ, такъ какъ это придаетъ блюду грубую видъ.

Сметана. Такъ какъ въ соусъ для гулаша кладется довольно много сметаны, то ее не слѣдуетъ класть всю сразу въ соусъ, иначе при тушеніи она отскочитъ, т. е. обратится въ масло. Поэтому сначала кладется лишь половина ея, остальная же добавляется незадолго до подачи къ столу.

Паприка составляетъ необходимую принадлежность гулаша. Перецъ этотъ можно прибавлять въ значительно большемъ количествѣ, чѣмъ кайенскій перецъ, который имѣетъ сильную остроту. Паприка имѣетъ болѣе яркій цвѣтъ (красный), чѣмъ кайенскій перецъ.

Форшманъ изъ говядины или телятины.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Говядины или телятины вареной или жареной— $\frac{1}{2}$ ф.	Селедки— $\frac{1}{2}$ шт.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.	Картофелю—3—5 шт.
Сметаны— $\frac{1}{4}$ ф.	Сыру
Яицъ—3 шт.	Соли
Луку—1 шт.	Перцу

} по вкусу.

Правила приготовления. Взявъ мякоть вареной или жареной говядины или телятины, мелко изрубить ее, сложить въ ступку, прибавить туда же очищенный, вареный, протертый картофель, рубленый и поджаренный на маслѣ лукъ, столовое масло кускомъ, хорошую густую сметану, рубленую очи-

ценную селедку и протолочь все хорошенько, чтобы смѣшалось въ однородную массу. Затѣм протереть через сито или пропустить через мясорубку еще одинъ разъ, прибавить сырые желтки и взбитые бѣлки, соли, перцу, а также тертаго остраго сыру по вкусу и хорошенько размѣшивать. Все это сложить въ толстую форму (мѣдную или каменную), которую предварительно смазать хорошенько масломъ, обсыпать мелко истолченными просѣянными сухарями, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, въ хорошей жаръ. Когда форммакъ сверху заколеруется и будетъ хорошо отставать отъ краевъ формы, то выложить изъ формы на блюдо, облить небольшимъ количествомъ соуса-томата со сметаной или только сметаннымъ соусомъ, который подавать также отдѣльно въ соусникъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Форммакъ готовится не только изъ говядины или телятины, но также изъ птицы и дичи и обыкновенно изъ остатковъ отъ вчерашняго жаркого или изъ варенаго накануне мяса. Во всякомъ случаѣ, продукты жареные нужно предпочитать варенымъ, потому что первые, какъ извѣстно, имѣютъ лучший вкусъ.

Прибавка яицъ. Вареное и жареное мясо не имѣетъ въ себѣ связи, какъ сырое, а потому яйца прибавляются главнымъ образомъ для того, чтобы форммакъ, вынутый изъ формы, не развалился. Бѣлки всегда взбиваются—тогда форммакъ будетъ пѣннѣе. Если желаютъ получить болѣе пѣжный форммакъ, его готовятъ въ сотейникѣ, или маленькихъ порціонныхъ формочкахъ (кокляяхъ), и такъ какъ подаютъ его въ этой же посудѣ, то при приготовленіи въ кокиляхъ яицъ не прибавляютъ.

Форма для форммака. Форма для форммака, если его готовятъ не въ сотейникѣ, должна имѣть толстыя стѣнки, чтобы форммакъ могъ хорошенько пропечься не только у стѣнокъ формы, но и въ серединѣ, иначе онъ развалится, когда его вынутъ.

Форммакъ въ кокиляхъ. Способъ приготовления форммака въ кокиляхъ отличается отъ вышеописаннаго тѣмъ, что

въ него не прибавляется картофель, яйца и сметана, а кладется только масло, а вмѣсто сметаны—сливки. Смазавъ кокили масломъ, наполняютъ до верха ихъ форммакомъ, посыпаютъ сверху тертымъ сыромъ, кропятъ растопленнымъ масломъ, а затѣмъ ставятъ въ горячій духовой шкафъ, на 10—15 мин., чтобы сверху варумянились.

Форммакъ въ калачѣ. Форммакъ, подаваемый въ калачѣ, готовится такъ же, какъ и въ кокиляхъ. Когда форммакъ приготовленъ, то его накладываютъ въ широко и въ узкую части калача, изъ котораго предварительно вырѣзается лишняя мякоть, чтобы образовалось углубленіе. Начиненный такимъ образомъ калачъ посыпаютъ сверху сыромъ, кропятъ растопленнымъ масломъ и ставятъ въ духовой шкафъ на нѣсколько минутъ, чтобы заколеровался. Форммакъ, выщеченный въ формѣ, подается на завтракъ, а приготовленный въ кокиляхъ или въ калачѣ подается, какъ горячая закуска.

Битки по-казацки.

Необходимые продукты и ихъ порціи на 5 персонъ.

Мяса костреца— $2\frac{1}{2}$ ф.	Сливки— $\frac{1}{4}$ стакана.
Почечнаго жиру— $\frac{1}{2}$ ф.	Зелени петрушки—1 щепотку.
Вѣлаго хлѣба 2 ломтика.	Луку—1 шт.
Льду или воды для сочности.	Соли, перцу—по вкусу.
	Масла— $\frac{1}{4}$ ф. для жаренія.
Для омлета.	Соусъ-томатъ со сметаной—
Яиць—3 шт.	$2\frac{1}{2}$ стакана.

Битки по-казацки отличаются отъ обыкновенныхъ битковъ тѣмъ, что дѣлаются вдвое меньше по формѣ, фаршируются омлетомъ и, послѣ того какъ обжарены, тушатся въ соусѣ-томатѣ со сметаной. Для омлета нужно яйца отбить въ кастрюлю, положить кусочекъ масла, влить сливки, поставить на плиту и мѣшать лопаточкой, пока загустѣетъ и свернется маленькими кусочками—тогда готовъ. Въ омлетъ можно прибавлять зелени петрушки или рубленые шампиньоны, или сыр—тертый пармезанъ, или мускатный орѣхъ.

Примѣчаніе. Битки по-скобелевски дѣлаются, какъ и обыкновенные мясные, но только не изъ говядины, а изъ телятины.

Селянка московская на сковородѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—2—3 шт.	Капусты шинкованной— $1\frac{1}{2}$ ф.
Грудинки копченой— $\frac{1}{4}$ ф.	Луку—1 шт.
Сосисокъ—5 шт.	Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.	Соли, перцу—по вкусу.
Бульону—2 стаканы.	Горячей пассеровки—на $\frac{1}{8}$ муки.
Маринадовъ всѣхъ— $\frac{1}{4}$ ф.	

Правила приготовления. Изжарить рябчики или какую-либо другую дичь, снять мясо съ костей и нарѣзать бланкетами, а изъ костей сварить немного крѣпкаго бульону и затушить въ немъ шинкованную кислую капусту, какъ для щей. Во время тушенія прибавить нарѣзанную копченую грудинку, предварительно обжаривъ ее и пюре томатъ-консервовъ (для цвѣта). Затѣмъ взять варенныя сосиски, очистить кожицу и нарѣзать ихъ тонкими кружочками. Когда все будетъ готово, взять металлическую чашку или специальную сковороду подъ селянку, положить въ нее рядъ тушеной капусты вмѣстѣ со свиной грудинкой, сверху положить рядъ бланкетовъ дичи попеременно съ сосисками, сверху опять рядъ капусты и такъ до верху формы. Самый верхній рядъ долженъ быть изъ капусты. Уложивъ все указаннымъ образомъ, полить селянку сверху густымъ томатнымъ соусомъ, приготовленнымъ на оставшемся бульонѣ изъ дичи. Дать соусу впитаться въ селянку; для этого нужно сдѣлать проколы ножомъ, чтобы соусъ прошелъ внутрь. Селянка заправляется соусомъ для приданія ей сочности. Заправивъ соусомъ, посыпать сверху селянку тертымъ сыромъ, покропить масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ, пока заколеруется. Тогда убрать сверху различные маринадами, т. е. маринованными вишнями, ломтиками маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, капорцами, оливками, очищенными винтомъ, и корнисонами, нарѣзанными вѣромъ, и подавать въ этой же посудѣ. Маринады можно также класть и внутри, въ перекладку съ дичью.

Рыбная селянка на сковородѣ.

Московская селянка готовится изъ свѣжей и соленой рыбы, которая берется въ одинаковомъ количествѣ. Способъ приготовления рыбной селянки совершенно одинаковъ, какъ и изъ дичи. Капуста тушится на рыбномъ бульонѣ, а вмѣсто дичи и сосисокъ кладется какая-нибудь свѣжая рыба: сигъ, судакъ, осетрина, лососина и проч., изъ соленой рыбы: осетрина, тешка осетровая, бѣлорыбица и проч. Свѣжая рыба снимается съ костей въ сыромъ видѣ, нарѣзается небольшими ломтиками и припускается; изъ костей, кожи и головы варится бульонъ для соуса; соленая отваривается отдѣльно и потомъ уже нарѣзается. Затѣмъ все укладывается въ металлическую чашку или сковородку въ такомъ же порядкѣ, какъ сказано выше, при чемъ попеременно съ рыбой въ селянку кладутся припущенные въ маслѣ маринады: бѣлые грибы, корнисоны и оливки. Рыбная селянка заправляется тоже томатнымъ соусомъ, приготовленнымъ на рыбномъ бульонѣ. Запеченная рыбная селянка сверху также убирается маринадами и, кромѣ того, раковыми шейками и кусочками лимона.

Нокили изъ судака.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Судака— $2\frac{1}{2}$ ф.	Масла для припусканія— $\frac{1}{8}$ ф.
Раковыхъ шеекъ—10 шт.	Соусъ бешемель—на $\frac{1}{4}$ ф. муки.
Шампиньоновъ или маринованныхъ грибовъ— $\frac{1}{2}$ ф.	Лимоннаго сока } по вкусу.
Сыру пармезану для посыпки.	Соли, перцу
	Лимону—1 шт.

Правила приготовления. Снявъ съ костей филеи судака, нарѣзать порціонными кусками, всыпавъ ихъ лимоннымъ сокомъ и бѣлымъ виномъ, припустить до готовности. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель, прибавить въ него сокъ отъ припущенныхъ филеевъ; припустить шампиньоны, нарѣзанные кружками, или маринованные бѣлые грибы и отобрать шейки отъ раковъ или же купить консервы-шейки. Взять фарфоровыя или натуральныя раковины, смазать масломъ и напол-

нить приготовленными продуктами въ слѣдующемъ порядкѣ: на самое дно положить немного бешемело, посыпать тертымъ острымъ сыромъ, сверху положить филеи рыбы, шампиньоны, раковья шейки и снова бешемель въ такомъ количествѣ, чтобы рыба совсѣмъ не была видна; сверху посыпать тертымъ сыромъ.

Покропивъ все распушеннымъ масломъ, поставить раковины въ духовой шкафъ и дать заколероваться или загратаниться. Вынувъ изъ печки, украсить каждую раковинку раковыми шейками и ломтиками лимона. Чѣмъ выше наложены кокили, тѣмъ красивѣе получается видъ готоваго блюда, поэтому всѣ перечисленные продукты укладываются въ раковину въ видѣ горки.

Объясненія и примѣчанія.

Кокиль можно приготовить не только изъ судака, но и изъ осетрины и другой рыбы, а также изъ телятины, мозговъ или филеевъ куръ. Какъ мясо, такъ и рыба должны быть заранѣе припущены, сварены или изжарены.

Кокили готовятъ и нѣсколько инымъ способомъ: вмѣсто бешемеля берется густой соусъ сюпремъ, не заправленный льезономъ; сначала кладется сюпремъ, потомъ филеи рыбы и шампиньоны, а сверху покрываютъ все взбитыми бѣлками, которые посыпаютъ сверху тертымъ сыромъ пармезаномъ и дальше поступаютъ, какъ указано выше.

Мателотъ изъ налима.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Налима—2 ¹ / ₂ ф.	Шампиньоновъ— ¹ / ₂ ф.
Бѣлаго вина—1 стаканъ.	Муки для панировки.
Рыбнаго бульона—2 ¹ / ₂ стак.	Соли
Луку—1 шт.	Перцу
Луку шарлотъ— ¹ / ₄ ф.	Раковъ—10—15 шт.
Масла— ¹ / ₄ ф.	
Пюре томату— ¹ / ₄ ф.	Для кнели.
Оливокъ	Судака мякоти—1 ф.
Корнишоновъ	Сливковъ ордин.— ¹ / ₄ стакана.
Горячей пассеровки—на ¹ / ₂ ф.	> густыхъ ¹ / ₂ или ³ / ₄ стак.
муки.	Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовления. Снявъ съ налима кожу, отрубъ голову, снять филеи съ костей, нарѣзать на порціонные куски, посолить ихъ и посыпать бѣлымъ перцемъ и мукой. Заколеровать въ глубокомъ сотейникѣ на маслѣ шинкованный лукъ, положить филеи налима, прибавить бѣлое вино и часть рыбнаго бульона, накрыть сотейникъ крышкой и поставить припускаться, пока налима не станетъ мягкимъ. Тогда вынуть его на тарелку а въ той же посудѣ, на этомъ соку приготовить соусъ, прибавить туда пюре томатовъ, горячую пассеровку влить остальной бульонъ и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны, потомъ положить обратно куски налима и прибавить: припущенные на маслѣ шампиньоны, очищенные винтомъ оливки, корнишоны и глассированный лукъ шарлотъ и еще немного потушить. Передъ самой подачей опустить раковья шейки, взятыя отъ варонныхъ раковъ, кнели изъ рыбы, заправленную раковымъ масломъ и нарѣзанную бланкетами, припущенную на маслѣ печенку налима. Подавать на столъ въ чашкѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ рыбы. Для мателота нужно брать такой сортъ рыбы, который не разваривается, въ родѣ налима, судака или карпа. Нѣжные сорта рыбы, какъ-то: сигъ, форель, не годятся для мателота, такъ какъ разварятся и блюдо будетъ имѣть некрасивый видъ.

Печенка налима. Удаливъ изъ печенки желчный пузырь, хорошо вымочить ее и послѣ припустить на маслѣ. Она подается на гарниръ не къ одному только мателоту, но и ко многимъ рыбнымъ блюдамъ. Чѣмъ крупнѣе печенка у налима, тѣмъ она дороже цѣнится.

Красное вино. Мателотъ готовится и съ краснымъ виномъ. Нужно замѣтить, что бѣлое вино можно замѣнить краснымъ только въ томъ случаѣ, когда берется дорогое, не подкрашенное вино; отъ дешеваго же сорта вина рыба получаетъ особый неприятный привкусъ, а соусъ некрасивый синеватый цвѣтъ. Если дѣлается мателотъ съ краснымъ виномъ (даже и натуральнымъ), то лучше его готовить въ огнеупорной каменной или эмалированной посудѣ; тогда вино не измѣняетъ цвѣтъ.

Раки. Шейки отъ раковъ идутъ въ мателотъ для гарнира, а скорлупки на раковое масло для подкрашивания рыбной кнели. Рыбная кнель раздѣливается на столовой ложкѣ и отваривается отдѣльно. (См. раковый супъ московскій по оглавл.).

Раки а-ля бордолезъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Раковъ—25 шт.	Томату— $\frac{1}{4}$ ф.	} по вкусу.
Кореньевъ—по 1 шт. всѣхъ сортовъ.	Фюме— $\frac{1}{2}$ ст.	
Луку— $\frac{1}{2}$ шт.	Бульону— $\frac{1}{2}$ ст.	
Вѣлаго вина— $\frac{1}{2}$ стак.	Мадеры— $\frac{1}{4}$ ст.	
Зелени укропа и петрушки.	Соли	
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.	Кайенскаго перцу	

Правила приготовления. Очистить отъ кожицы коренья, нарѣзать ихъ очень мелкими кубиками, изрубить немного луку и отколеровать въ сотейникѣ сливочное масло. Когда оно начнетъ зарумяниваться, то положить туда лукъ и всѣ нарѣзанные коренья и пассеровать до золотистаго цвѣта. Прибавить въ сотейникъ пюре томатовъ-консервовъ и пассеровать ихъ немного, если не были пассерованы раньше. Затѣмъ прибавить фюме, бульонъ и вино (мадеру и сотернъ), закрыть крышкой и высадить соусъ до густоты сметаны; тогда прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу и рубленой зелени укропа и петрушки. Этотъ соусъ преимущественно употребляется для раковъ а-ля бордолезъ, но также готовится и къ мяснымъ блюдамъ, напримѣръ, антрекотъ а-ля бордолезъ и проч.

Приготовивъ соусъ бордолезъ, опустить въ него живыхъ раковъ, выдержувъ у нихъ предварительно средній плавникъ съ черной кишкой, закрыть крышкой и варить на краю плиты до тѣхъ поръ, пока между шейкой и спинкой образуется трещина. Тогда переложить раки въ металлическую чашку, а соусъ высадить до густоты хорошей сметаны, залить имъ раки, посыпать сверху мелко рубленую зеленью укропа и петрушки и подавать, накрывъ чашку крышкой. Если соусъ недостаточно густъ, то можно при высаживаніи прибавить холодной пассе-

ровки. Можно подавать въ этомъ соусѣ не цѣльные раки, а только шейки и клешни (если раки взяты крупнее). Тогда сначала нужно сварить въ этомъ соусѣ раки, потомъ очистить шейки и клешни, а изъ скорлупокъ приготовить раковое масло заправить имъ соусъ и опустить въ него шейки.

Раки по-польски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція 5 персонъ.

Раковъ—25 шт.	Укропу—1 стол. ложку.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.	Вѣлага тертаго хлѣба—1 столовую ложку.
Сметаны— $\frac{3}{4}$ ф.	Соли и перцу—по вкусу.
Фюме—1 ст.	

Правила приготовления. Положить въ кастрюлю хорошей густой сметаны, прибавить туда же фюме, сливочнаго масла кусочками, соли, перцу и вѣтку укропа, поставить на плиту и вскипятить подъ крышкой. Когда соусъ закипитъ ключемъ, бросить туда живыхъ раковъ и сварить подъ крышкой какъ сказано выше, затѣмъ выбрать раковъ въ металлическую чашку, а соусъ немного высадить, заправить бѣлымъ тертымъ хлѣбомъ и прибавить по вкусу кайенскаго перцу, залить имъ раковъ, посыпать рубленымъ укропомъ и подавать.

Раки по-русски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Раковъ 25 шт.	Кипятку столько, чтобы покрыть раки.
Кореньевъ всѣхъ сортовъ по 2 шт.	Соли, перцу горошкомъ, лаврового листу, укропу—по вкусу.
Букетъ.	

Правила приготовления. Очистивъ всѣ сорта кореньевъ (рѣпу, морковь, сельдерей, порей, петрушку), нарѣзать ихъ звѣздочками (порей кружочками), залить кипяткомъ, прибавить букетъ, соль, укропъ, душистый перецъ горошкомъ и лавровый листъ, закрыть и кипятить, пока коренья будутъ мягкими; тогда опустить туда живыхъ раковъ и варить подъ крышкой, какъ

указано выше. Затѣмъ вынуть въ металлическую чашку, обложить кореньями и зеленью, съ которыми варились раки и подавать въ томъ же отварѣ.

Примѣчаніе. Раки по-русски можно также подавать холодными. Въ этомъ случаѣ ихъ нужно остуживать въ томъ же отварѣ, въ которомъ варились, въ противномъ случаѣ они будутъ сухи, и подавать съ кореньями. Вообще раки должно варить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и чтобы кипятку было очень мало, — тогда они вполне сохраняютъ свой вкусъ; поставленные же варятся въ холодной водѣ раки получаютъ водянистый вкусъ и теряютъ цвѣтъ. Чтобы раки проходили парами, ихъ нужно варить въ закрытой посудѣ. Готовность раковъ опредѣляется тѣмъ, что между спинкой и шейкой образуется трещина.

Бѣлые грибы въ сметанѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Грибовъ очищенныхъ $1\frac{1}{2}$ —2 ф. Сметаны— $\frac{3}{4}$ ф.
 Луку—1 шт. Бульону— $\frac{3}{4}$ ф.
 Масла— $\frac{1}{2}$ ф. Соли, перцу—по вкусу.
 Муки—1 стол. ложку.

Правила приготовления. Очистивъ бѣлые грибы (кожица очищается только съ корешковъ), нарѣзать ихъ ломтиками, обмыть, сложить въ глубокой сотейникъ, покрыть крышкой и поставить на плиту. Когда грибы дадутъ изъ себя сокъ, то слить его прочь, если имѣеть горькій привкусъ; если же сокъ не горькій, то высадить его на вѣтъ, т. е. выпарить. Послѣ того прожарить шинкованный лукъ на отколерованномъ маслѣ, на широкой сковородѣ. Когда лукъ зарумянится, то положить на сковороду грибы и обжарить ихъ хорошенъко, а затѣмъ прибавить туда же холодной пассеровки, сметаны, немного бульона и вскипятить. Тогда переложить ихъ въ глубокую чашку или блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Примѣчаніе. Зимомъ можно брать вареные грибы — консервы. Послѣдніе также нужно прожарить на маслѣ и прибавить сметаной. Въ соусъ вмѣсто бульона можно прибавить отваръ отъ грибовъ, въ которомъ они сохранялись.

О приготовленіи макаронъ.

Самыя лучшія макаронны—это тонкія итальянскія—соломка. Изъ макаронъ готовится много различныхъ блюдъ, названія которыхъ въ большинствѣ случаевъ зависятъ отъ того соуса или гарнира, которымъ макаронны заправляются. Способъ же приготовления макаронъ всегда одинъ и тотъ же, а именно: обланжирить сначала макаронны въ кипяткѣ, какъ рисъ, т. е. дать разъ вскипѣть, слить эту воду и тогда уже отварить въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ до мягкости, откинуть на сито, чтобы вода стекла и, не давая остыть, положить обратно въ кастрюлю на растопленное въ ней масло. Если переварить макаронны, то онѣ теряютъ форму и вкусъ; если облить холодной водой, чтобы сполоснуть, то онѣ становятся клейкими. Послѣ заправки масломъ макаронны заправляются какимъ-либо соусомъ, такъ напр.: макаронны по-итальянски заправляются соусомъ томатъ и тертымъ пармезаномъ и подаются въ металлической чашкѣ или кастрюлѣ. Для макаронъ миланезъ (по-милански) прибавляются бланкеты вареной ветчины, трюфели и припущенные шампиньоны, все это вмѣстѣ съ макаронами заправляется соусомъ томатъ и подается въ чашкѣ. Макаронны можно варить цѣликомъ, или же наломать на равныя части.

Макаронны огратенъ на 5 персонъ.

Макаронъ—1 ф. Соусу бешмель—на 1 столовую
 Масла— $\frac{1}{4}$ ф. ложку муки.
 Сыру пармезану— $\frac{1}{2}$ ф.

Правила приготовления. Заправить отваренныя макаронны масломъ, тертымъ пармезаномъ и соусомъ бешмель, сложить въ металлическую чашку, посыпать сверху пармезаномъ, покрывать масломъ и поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы сверху образовалась румяная корочка.

Шашлык по-грузински.

Необходимые продукты и их пропорція на 5 персонъ.

Почечная часть молодого барашка—2½—3 ф.	Соли, перцу—по вкусу.
Луку, чесноку—по 1 шт.	Уксусу и прованскаго масла для маринованія.
Зелени петрушки—щепотку.	Баклажановъ—5 шт.

Правила приготовления. Нарѣзать мякоть баранины и бараній жиръ на небольшіе куски, слегка отбить, посыпать ихъ солью, перцемъ и пологитѣ положить въ каменную чашку, перекладывая каждый рядъ баранины шинкованнымъ лукомъ, зубками (частичами) чесноку и зеленью петрушки; можно прибавить по желанію равныя душистыя травы: маоранъ, тиміанъ и др. Вспрыснуть все это легкимъ столовымъ уксусомъ или кисловатымъ бѣлымъ виномъ, полить прованскимъ масломъ и оставить мариноваться въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ. Затѣмъ вынуть и обсушить куски на салфеткѣ, очистить отъ зелени и луку и нанизать на металлическія шпильки или деревянные лучинки, чередуя кусочки баранины съ кусочками бараньяго жира и ломтиками баклажановъ. За 10 минутъ до подачи къ столу зажарить шашлыкъ или непосредственно на чистыхъ, горячихъ угольяхъ, или на рошпорѣ, сперва съ одной стороны, а потомъ съ другой; затѣмъ переложить его на горячее блюдо, не снимая со шпилекъ. За неимѣніемъ рошпора, можно жарить шашлыкъ на тонкой сковородѣ на плитѣ, какъ бифштексъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для шашлыка слѣдуетъ брать молодую, жирную баранину и притомъ самую мяккую (почечную часть). Шашлыкъ будетъ только тогда вкусенъ, когда взять мясо молодого барашка изъ горныхъ породъ, т. е. крымскаго или кавказскаго; хорошій шашлыкъ также получается изъ степныхъ (малороссійскихъ) породъ и менѣе вкусный изъ баранины сѣверныхъ губерній.

Баклажаны. Баклажаны до нанизыванія ихъ на шпильки слѣдуетъ очистить отъ сердцевины и посолить (см. общую статью о зелени). Въместо баклажановъ употребляютъ свѣжіе помидоры, нарѣзавъ ихъ кружками, или дѣлаютъ шашлыкъ безъ всякихъ овощей. Шашлыкъ можно дѣлать съ бараньими почками.

Равіоли.

Правила приготовления. Для равіолей нужно приготовить полусдобное тѣсто, т. е. на каждый фунтъ муки положить ¼ ф. масла, 3 желтка, щепотку соли и ½ стакана водъ. Тѣсто готовится такимъ же способомъ, какъ и для паштета. Фаршъ для равіолей готовится изъ курицы, дичи или телятины. Филей дичи или курицы поджариваются и нарезаются мелкими кубиками, а изъ остальной мякоти готовится кнелевый фаршъ. Когда кнелъ хорошо выбита, то прибавляютъ въ нее мелкіе бланкеты поджаренной дичи, припущенные шампиньоны, нарѣзанные мелкими кубиками, мелко рубленый вареный шпинатъ (въ очень маломъ количествѣ) или же поре изъ томату, луку и проч.; по вкусу соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и немного тертаго сыру пармезану. Перемѣшавъ хорошо фаршъ, раскатать потоньше тѣсто, вырѣзать небольшою круглою выемкой кружки, смазать края бѣлкомъ, положить на средину каждого кружка чайную ложечку фаршу, накрыть другимъ кружкомъ, соединить края и плотно зашпигать ихъ, чтобы во время варки пирожокъ не открылся. Раздѣлавъ указаннымъ образомъ все равіоли, сложить ихъ на соейникъ, смазанный масломъ, за нѣсколько минутъ до подачи залить соленымъ кипяткомъ и варить на легкомъ огнѣ. Когда равіоли готовы, то всплывутъ на поверхность; тогда вынуть ихъ изъ отвара шумовкой въ чашку и подавать горячими. Равіоли, какъ и пельмени, можно подавать самостоятельнымъ блюдомъ или опускать въ готовый желтый бульонъ; тогда будетъ называться супъ съ равіолями.

Другой способъ приготовления равіолей (для закуски).

Правила приготовления. Приготовить такое же тѣсто, какъ указано выше. Приготовить фаршъ годиво. Раскатать

тѣсто, вырѣзавъ его, какъ сказано выше, положить на средину каждаго кружка фаршъ, защищать края и сварить въ соленомъ кипяткѣ. Когда равюли всплывутъ наверхъ и будутъ готовы, то вынуть ихъ на сито, дать стечь водѣ, переложить ихъ въ металлическую или каменную чашку, залить густымъ соусомъ бешмель, приготовленнымъ на сливкахъ, сверху посыпать тертымъ пармезаномъ, покропить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда равюли заколе- руются, образуется сверху румяная корочка, то готовы. Выѣсто бешмеля можно залить равюли томатнымъ соусомъ и также запечь.

Фаршъ годиво.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мякоти телятины— $\frac{3}{4}$ ф.;	Филе Трюфелей или шампиньон. $\frac{1}{4}$ ф.	
Рябчиковъ— $\frac{3}{4}$ ф. (съ 2 шт. приблизительно).	Льду, чтобы фаршъ былъ сочный.	
Почечнаго жира— $\frac{3}{4}$ ф.	Соли	} по вкусу.
	Перцу	

Правила приготовленія. Взять мякоть телятины, филе сырыхъ рябчиковъ и мелко изрубить вмѣстѣ съ хорошимъ телячьимъ или воловьимъ почечнымъ жиромъ, прибавить мелко колотатаго чистаго льду, протолочь въ ступкѣ, протереть черезъ сито и прибавить мелко рубленыхъ сырыхъ шампиньоновъ или трюфелей (можно консервовъ), или мелко рубленый лукъ шарлотъ; прибавить по вкусу соли, перцу, хорошо размѣшать и поставить до употребленія на ледъ. Этотъ фаршъ употребляется для фаршировки различныхъ пирожковъ, также для фаршировки дичи.

Различныя антреме изъ живности и зелени.

Волованъ финансьеръ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Для слойки.	Сладкаго мяса— $\frac{1}{4}$ ф.
Муки французской— $\frac{3}{4}$ ф.	Курицу—1 шт. или рябчиковъ 2 шт. для кнели.
Масла— $\frac{3}{4}$ ф.	Сливкоъ густыхъ—1 стаканъ, ординарныхъ— $\frac{1}{4}$ ст.
Воды— $\frac{3}{4}$ стак.	Трюфелей— $\frac{1}{8}$ ф.
Для гарнира.	Шампиньоновъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Пѣтушиныхъ гребешковъ— $\frac{1}{4}$ ф.	Соусъ сюрремъ—на 2 $\frac{1}{2}$ стакана бульону.

Правила приготовления. Приготовить хорошее слоеное тѣсто, раскатать его толщиною въ 1 $\frac{1}{2}$ —2 пальца, намѣтить тарелкою кружокъ, вырѣзавъ его и сложить на плафонъ, смоченный холодной водой. Въ срединѣ кружка, на разстояніи 2—3 пальцевъ отъ края, намѣтить потомъ второй кружокъ и вырѣзавъ его до половины толщины тѣста. (Прорѣзати тѣсто до конца нельзя, потому что тогда вывалится дно и получится кольцо, а не коробка, какъ это нужно). Этотъ второй кружокъ долженъ представлять изъ себя крышку, которая по испеченіи волована снимается прочь. Намѣтивъ кружокъ, сдѣлать на

немъ отъ руки горячимъ ножомъ надрѣзы въ видѣ звѣзды, клѣточекъ или какой-нибудь другой фигуры. Приготовивъ такимъ образомъ волованъ, вынести его на холодъ и застудить немного. Затѣмъ смазать его желткомъ (только одинъ верхъ, краевъ не смазывать) и поставить сначала въ очень горячій духовой шкафъ, а когда заколеруется и поднимется, то сбавить жаръ, до средней температуры и держать волованъ въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока онъ хорошо пропечется внутри и станетъ легкимъ. Тогда вынуть изъ печи, снять крышку, вынуть изъ середины сырое тѣсто для того, чтобы образовалась форма корочки и высоблить осторожно ножомъ, чтобы нижняя корка и стѣнки были почти прозрачны. Затѣмъ приготовить гарниръ финансьеръ, заправить его густымъ соусомъ сюпремъ; передъ подачей къ столу наполнить имъ середину волована горкой и накрыть сверху крышкой; остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Гарниръ финансьеръ состоитъ изъ пѣтушиныхъ гребешковъ, сладкаго мяса, шампиньоновъ, трюфелей и кнели изъ дичи, раздѣланной на столовую ложку. Гребешки и сладкое мясо отвариваются въ брезѣ и нарѣзаются бланкетами; шампиньоны нарѣзаются кружочками и припускаются; трюфели-консервы нарѣзаются бланкетами. Кнель отваривается отдѣльно.

Примѣчаніе. Наполнять волованъ гарниромъ нужно передъ самой подачей, иначе онъ размокнетъ, развалится и потеряетъ форму и вкусъ, потому что мокрое слоеное тѣсто со временемъ некусно. Приготовленіе кнели, пѣтушинныхъ гребешковъ, сладкаго мяса и соуса сюпремъ см. по оглавленію. Волованъ нужно держать въ печкѣ до тѣхъ поръ, пока онъ хорошо пропечется; если вынуть недопеченнымъ, то опадетъ (станетъ плоскимъ).

Примѣчаніе о рыбномъ волованѣ. Точно такъ же можно приготовить волованъ рыбный. Тогда для гарнира нужно приготовить кнель изъ мякоти судака, вмѣсто сладкаго мяса и гребешковъ положить припущенныя печенки налимовъ и шейки отъ вареныхъ раковъ. Шампиньоны и трюфели оставить, а соусъ сюпремъ замѣнить раковымъ соусомъ.

Паштетъ горячій.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Паштетнаго тѣста на $\frac{3}{4}$ ф. муки.	Свиного шпеку— $\frac{1}{2}$ ф.	} по вкусу.
Дроздовъ, перепеловъ или бека-совъ—5 шт.	Вешемело для связи.	
Рибчиковъ—2 шт. для кнели.	Пряностей	}
Густыхъ сливокъ для кнели— $\frac{1}{2}$ стакана.	Мадеры, пармезану	
	Соли, перцу	

Гребешковъ пѣтуш.— $\frac{1}{4}$ ф.	Для соуса.
Сладкаго мяса— $\frac{1}{4}$ ф.	Муки франц.— $\frac{1}{8}$ ф.
Шампиньоновъ— $\frac{1}{4}$ ф.	Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Трюфелей— $\frac{1}{4}$ ф.	Бульону изъ дичи— $2\frac{1}{2}$ стакана.
	Мадеры— $\frac{1}{4}$ стакана.
	Сливочнаго масла— $\frac{1}{8}$ ф.
	Лимоннаго соку—по вкусу.
Для гратена.	
Телячьей печенки— $1\frac{1}{2}$ ф.	

Правила приготовленія. Приготовить паштетное тѣсто (см. по оглавленію). Снять мякоть мелкой дичи (дрозды, бекасы, перепела) съ костей, какъ для галантина (см. холодныя закуски), приготовить кнелевый фаршъ изъ мякоти рябчиковъ, а изъ костей сварить бульонъ для соуса. Изъ телячьей печенки приготовить фаршъ гратенъ. (См. холодныя закуски, паштетъ огратенъ). Сладкое мясо и пѣтушинные гребешки сварить въ брезѣ и нарѣзать бланкетами. Шампиньоны разрѣзать кружочками и припустить. Трюфели нарѣзать бланкетами. Когда все будетъ готово, то въ кнелевый фаршъ прибавить немного «гратену» и трюфелей и нафаршировать дроздовъ или другую мелкую дичь, какъ индѣйку для галантина, зашить разрѣвъ, вернуть птички въ тонкіе ломтики шпека и поджарить на отклерованномъ маслѣ, положивъ на спинку. Если взяты дрозды, то масла не надо, они сами по себѣ жирны. Когда дичь зарумянится, то остудить. Прожаривать до полной готовности не нужно, потому что потомъ паштетъ будетъ запекался въ духовомъ шкафу. Изжаривъ дичь, раскатать паштетное тѣсто мѣшкомъ, оставивъ часть на крышку, выложить тѣстомъ паштетную форму (см. холодныя закуски, холодный паштетъ изъ дичи); на дно формы положить половину всего фарша гратена ровнымъ

слоемъ, сверху GRATENA положить половину всего количества ГРЕБЕШКОВЪ и сладкаго мяса, ТРЮФЕЛИ и ШАМПИньОНЫ, потомъ положить ИЗЖАРЕННЫХЪ ПТИЦЪ ФИЛЕЯМИ ВВЕРХЪ, потомъ опять ГРЕБЕШКИ и проч. ГАРНИРЫ; СВЕРХЪ всего положить фаршъ ГРАТЕНЪ ровнымъ СЛОЕМЪ; покрывъ ПАШТЕТЪ крышкой изъ ТѢСТА, смазавъ ЖЕЛТКОМЪ, сдѣлать на крышкѣ УКРАШЕНІЯ изъ остатковъ ТѢСТА и поставить въ ДУХОВОЙ ШКАФЪ въ СРЕДНІЙ жаръ на $\frac{3}{4}$ или 1 часъ. (Какъ вынимать ПАШТЕТЪ изъ формы, см. ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ, ПАШТЕТЪ ОГРАТЕНЪ).

ПАШТЕТЪ этотъ подается ГОРЯЧИМЪ. Отдѣльно въ соусникѣ къ нему подается соусъ-мадера, приготовленный на бульонѣ изъ костей ДИЧИ такъ: приготовить красную ПАССЕРОВКУ на томъ СОТЕЙНИКѢ, гдѣ жарилась мелкая дичь, развести ее бульономъ, свареннымъ изъ костей РЯБЧИКОВЪ, мякоть которыхъ пошла на кнелъ, высадить соусъ до густоты сметаны, прибавить мадеры, вскипятить подъ крышкой, прибавить по вкусу лимоннаго соку, кайенскаго перцу и заправить съ соусомъ сливочнаго масла.

Ризотто.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Рябчиковъ—3 шт.	Бульону—2 стакана.
Шампиньоновъ— $\frac{1}{4}$ ф.	Помидоровъ—3—5 шт.
Рису— $\frac{3}{4}$ ф.	Луку 1 шт.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ ф.	Сыру пармезану— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла прованскаго— $\frac{1}{4}$ стак.	Соли, перцу—по вкусу.
Томату— $\frac{1}{4}$ ф. (шоре).	Трюфельей— $\frac{1}{8}$ ф.
Трюфельей— $\frac{1}{8}$ ф.	

Правила приготовленія. Изжарить нужное количество РЯБЧИКОВЪ, остудить немного, снять мясо съ костей и нарезать бланкетами, а всѣ кости, кромѣ спиннокъ, изрубить и сварить изъ нихъ бульонъ для риса. Взять нужное количество рису высшего сорта, высѣять изъ него черезъ сито всю пыль. Затѣмъ, начинковать потоньше лукъ и положить его въ сотейникъ на прованское масло. Когда лукъ начнетъ желтѣть, то всыпать туда же, въ сотейникъ, рисъ и также поджарить его до золотистаго цвѣта, прибавить немного шоре томатовъ-консервовъ

предварительно спассерованныхъ на маслѣ, влить бульону, свареннаго изъ костей дичи, столько, чтобы рисъ былъ покрытъ имъ, прибавить по вкусу соли и перцу, размѣшать, закрыть крышкой и поставить въ горячій духовой шкафъ на паръ, на 20—30 минутъ, чтобы рисъ сдѣлался мягкимъ. По прошествіи этого времени вынуть рисъ изъ пещки, заправить по вкусу тертымъ пармезаномъ и размѣшать осторожно вилкой, чтобы не мялся. Затѣмъ взять какую-нибудь металлическую или огнеупорную каменную чашку, смазать ее хорошенько внутри масломъ, положить на дно рядъ риса, сверху вынуть бланкетовъ изъ дичи, попеременно съ бланкетами трюфельей и припущенныхъ шампиньоновъ, положить также ломтики припущенныхъ помидоровъ, очищенныхъ отъ сѣмянъ, сверху положить рядъ риса и такъ продолжать укладывать до верху; самый верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, посыпать сверху сыромъ, кропить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячій шкафъ, чтобы образовалась сверху румяная корочка. Къ ризотто можно подавать штучатный сокъ или сокъ отъ дичи.

Объясненія и примѣчанія.

Рисъ. Такъ какъ для ризотто жарится сырой рисъ, то передъ жареніемъ его не слѣдуетъ мыть, потому что мокрый рисъ не будетъ долго колероваться и для жаренія его требуется большое количество масла. Въмѣсто прованскаго рисъ можно прожарить на сливочномъ, но только отколерованномъ маслѣ.

Курица или цыплята. Въмѣсто дичи можно также брать жареные цыпляты или курицу.

Раковые шейки. Можно также прибавлять въ ризотто раковыя шейки, а трюфели замѣнить шампиньонами, припущенными на маслѣ.

Тембаль изъ макаронъ á la миланезъ.

Первый способъ приготовленія тембаля описанъ въ обѣдѣ № 9-й французской кухни.

Второй способ приготовления состоитъ въ томъ, что самый тембаль, т. е. коробка или форма, дѣлается не изъ тѣста, а изъ самихъ макаронъ такимъ образомъ. Отварить въ соленомъ кипяткѣ тонкія итальянскія макароны ($\frac{3}{4}$ ф.), откинуть на сито, слить воду, положить ихъ въ кастрюлю, прибавить туда же кусокъ сливочнаго масла и 3 цѣльныхъ яйца, смѣшанныхъ съ $\frac{3}{4}$ стак. молока (какъ для руаяли), (на $\frac{3}{4}$ ф. макаронъ), размѣшать хорошенько. Заправивъ такимъ образомъ макароны, выложить ихъ въ шарлотную форму, густо смазанную масломъ; укладывать нужно какъ можно плотнѣе и до самаго верху. Затѣмъ поставить форму въ печь и держать до тѣхъ поръ, пока макароны зарумянятся и будутъ свободно отставать отъ краевъ формы. Тогда вынуть макароны изъ формы, срезать сверху одинъ слой толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, который будетъ служить крышкой для тембали, и потомъ гарнирной ложечкой вынуть всю середину, чтобы образовалась форма коробки, которую и наполнить такимъ же гарниромъ, какъ указано въ первомъ способѣ.

Третій способъ приготовления тембали. вмѣсто тѣста самую форму можно выложить отварными макаронами, которые нужно накладывать на дно и стѣнки формы спиралью (въ видѣ ленты). Форма должна быть густо смазана масломъ. По мѣрѣ того, какъ стѣнки формы выкладываются макаронами, въ середину формы кладутся пѣтушинные гребешки, бланкеты ветчины, шампиньоны и трюфели, смѣшанные вмѣстѣ и заправленные томатнымъ соусомъ, сверху опять положить рядъ макаронъ, поставить все это въ духовой шкафъ и запечь. Когда тембаль будетъ готовъ, то свободно отойдетъ отъ краевъ. Тогда его вынимаютъ на блюдо и подаютъ горячимъ. Тембаль, приготовленный этимъ способомъ, болѣе труденъ, чѣмъ первые два; нужно имѣть для этого опытность и практику, иначе все можетъ развалиться. Въ послѣднемъ случаѣ макароны не слѣдуетъ ломать на куски, а отвариваютъ пѣльными въ продолговатой посудѣ, чтобы ими удобнѣе было выкладывать форму.

Сладкое мясо а-ля периге.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Сладкаго мяса—1 ф.	Куру 1 шт. крупн.
Пѣтушин. гребешковъ— $\frac{1}{2}$ ф.	Трюфелей— $\frac{1}{4}$ ф.
Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ стак. для	Соусу периге (см. ниже).
кнели.	Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовления. Сварить нужное количество сладкаго мяса въ брезѣ, переложить его въ соленую холодную воду, потомъ обсушить въ салфеткѣ и напиговать каждую штуку ломтиками трюфеля. Затѣмъ приготовить пѣтушинные гребешки и кнели изъ курицы, раздѣланныя на столовой ложкѣ, и нарѣзать трюфели (консервы) бланкетами. Послѣ того приготовить рамку изъ кнелеваго фарша, какъ на кремъ Аспази, но только крѣпче, чтобы въ рамку можно было положить гарниръ. Поэтому въ кнелевый фаршъ вбитыхъ сливокъ слѣдуетъ класть меньше, чѣмъ въ кремъ Аспази. Приготовить соусъ периге. Когда все будетъ готово, выложить рамку на блюдо, положить въ средину ея кнель, пѣтушинные гребешки и трюфели попеременно и полить немного соусомъ, а сверху кругомъ, по краю рамки, положить сладкое мясо и полить его соусомъ, предварительно согрѣвъ его въ этомъ соусѣ. Сладкое мясо можно подавать съ разными соусами и гарнирами. Послѣ того, какъ оно сварено, его можно запанировать въ яйцѣхъ и сухаряхъ и изжарить во фритюрѣ или, не панируя, изжарить въ клярѣ, какъ рыбу.

Соусъ периге.

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Соусу эспаньоль—1 стол. ложку.	Трюфелей— $\frac{1}{8}$ ф.
Глясеу—2 стакана.	Вина рейнвейну— $\frac{1}{2}$ стакана.

Правила приготовления. Нарѣзать ломтиками трюфели-консервы (или свѣжіе очищенные), залить рейнвейномъ и вскипятить подъ крышкой. Затѣмъ въ эту же посуду прибавить хорошаго глясеу и соусу эспаньоль (см. по оглавлению), вскипятить одинъ разъ и положить туда же отваренные

ломтики трюфелей. Этот соус подается къ жаркимъ изъ домашней птицы и дичи. За неизвѣннемъ соуса эспаньоль, можно приготовить красную пассеровку, развести ее бульономъ, прибавить фюме и высадить соусъ до густоты сметаны.

Омлетъ фаршированный.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Яиць—10 штукъ.

Масла— $\frac{1}{4}$ ф.

Молока или слив.— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст.

Соли, перцу—по вкусу.

Для фарша.

Почекъ—2 штуки.

Соли, перцу—по вкусу.

Соусу мадеры— $\frac{3}{4}$ стакана.

Правила приготовления. Отбивъ въ кастрюлю яйца цѣликомъ, прибавить къ нимъ молока или сливокъ, соли и перцу и разбить хорошенько вѣнчикомъ, чтобы яйца смѣшались съ молокомъ. Затѣмъ накалить хорошенько тонкую желѣзную сковороду, распустиль на ней кусокъ масла и, когда оно начнетъ румяниться, вылить на сковороду яйца и поставить на сильный огонь, прокалывая яичницу ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы быстрее прожаривалась. Черезъ нѣсколько минутъ, когда яйца сгустятся и будутъ хорошо отставать отъ сковороды, отставить сковороду на край плиты и положить на одну половину яичницы какой-либо фаршъ, осторожно загнуть ножомъ другую половину яичницы и закрыть ея хорошенько фаршъ такъ, чтобы получилось нѣчто въ родѣ пирога съ защипкой на боку, затѣмъ продержать яичницу еще на плитѣ 2—3 минуты и, накрывъ ее блюдомъ, осторожно перепрокинуть на него яичницу нижней стороной наверхъ и подавать.

Объясненія и примѣчанія.

Время приготовления. При приготовленіи омлета нужно главнымъ образомъ слѣдить за тѣмъ, чтобы не передержать его долго на плитѣ, отчего онъ можетъ подгорѣть и получить горькій вкусъ, и чтобы не класть очень рано фаршъ, т. е. когда яйца еще не закрѣпили и не отстаютъ еще отъ сковороды, по-

тому что тогда фаршъ смѣшается съ яйцами, и омлетъ не получится надлежащаго вида. Вообще омлетъ нужно готовить быстро и плита должна быть очень горячая.

Готовность омлета. Готовность омлета опредѣляется тѣмъ, что онъ начинаетъ свободно отставать отъ сковороды.

Фаршъ. Омлетъ фаршируется различнымъ фаршемъ, но больше всего принято фаршировать «финзербомъ» (см. по оглавленію) или телячьими почками—соусъ мадера; для фаршировки употребляются почки, заправленные немного соусомъ, безъ прибавленія жаренаго картофеля. Фаршируется омлетъ также бефъ-строгановымъ, салпикономъ, различнымъ пюре изъ овощей, бланкетами изъ живности и проч. фаршами. Кромѣ того, вмѣсто фарша можно класть какое-нибудь густое варенье; тогда уже омлетъ подается какъ сладкое блюдо; а когда онъ переложень на блюдо, то сверху его должно посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровать раскаленной лопаткой (саламандрой), чтобы получилась блестящая корочка, какъ на гурьевской кашѣ (см. по оглавл.). Такой омлетъ носить название «омлетъ суфле а-ли конфитюръ».

Яичница глазунья съ ветчиной.

Яиць—10—15 штукъ.

Ветчины— $\frac{1}{4}$ фунта.

Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ фунта.

Соли

Перцу

} по вкусу.

Правила приготовления. Нарѣзать небольшими ломтиками ветчину, обжарить на отколорованномъ маслѣ на тонкой сковородѣ. Если ветчина обжарена съ обѣихъ сторонъ, начать отбивать туда же, на сковороду, по одному яйцу цѣликомъ. Отбивъ все яйца, посыпать ихъ солью, перцемъ, поставить яичницу въ средней жарь, въ духовой шкафъ, и держать до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ свернется и затвердѣетъ, а желтокъ будетъ всмятку (6—8 минутъ); подается прямо на сковородѣ. Вмѣсто ветчины можно брать колбасу или черный хлѣбъ, нарезанный ломтиками.

Эфъ бруи со спаржей.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Приготавлиются два сорта яичницы: руаяль и омлетъ.

а) Пропорція для руаяля. Сливкокъ—5 столовыхъ лож.
Яиць—5 штукъ. Масла— $\frac{1}{8}$ фунта.
Молока или сливкокъ—1 стак. Соли, перцу—по вкусу.
Соли перцу—по вкусу.
Масла для смазки формы. Для гарнира.

б) Пропорція для омлета. Спаржи—3 фунта.
Яиць—5 штукъ. Крутоновъ—8—10 штукъ.

Правила приготовленія. Сначала приготовить яичницу руаяля (см. объѣдъ № 2 франц. кухни). Приготовить спаржу для гарнира слѣдующимъ способомъ: очистивъ соусную (голстую) спаржу, отрѣзать лучшую часть ея—головки, съ частью ствола на два вершка, связать ее въ пучекъ и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Всю остальную часть спаржи (стволы) нарѣзать маленькими кружочками и также отварить до мягкости въ крутомъ соленомъ кипяткѣ особо отъ головокъ. За 10—15 минутъ до подачи приготовить яичницу омлетъ такъ: отбить въ кастрюлю яйца цѣликомъ, прибавить къ нимъ ordinariaрныя сливки или молоко, положить туда же сливочное масло, наломать его кусочками, прибавить по вкусу соли, кайенскаго перцу и рубленой зелени петрушки, размѣшать все хорошенько, поставить на плиту и проварить, мѣшая лопаточкой. Проваривать омлетъ нужно до тѣхъ поръ, пока образуется густая масса въ видѣ комочковъ; тогда отставить омлетъ на столъ и положить въ него отваренные кружочки спаржи. Когда руаяль будетъ готовъ, т. е. затвердѣетъ и отойдетъ отъ краевъ формы, то вынуть его на блюдо, положить въ средину (въ отверстіе формы) омлетъ, смѣшанный съ кусочками спаржи, а кругомъ, по краю блюда, положить пучки изъ головокъ спаржи, попеременно съ крутонами изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанными въ видѣ треугольниковъ и обжаренными въ маслѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка руаяля. При варкѣ яичницы руаяля необходимо соблюдать всѣ правила, указаннаго въ объѣдѣ № 2 франц. кухни—суть руаяля.

Приготовление омлета. При приготовленіи омлета тоже нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы онъ не закипѣлъ, отчего отколотить водой и станетъ жидкимъ. Поэтому, проваривая омлетъ, его все время, не переставая, нужно мѣшать лопаточкой въ одну сторону.

Фаршированныя яйца.

Фаршированныя яйца могутъ подаваться самостоятельнымъ блюдомъ, какъ горячая закуска; тогда ихъ обыкновенно подаютъ въ металлической чашкѣ, залитыми соусомъ, или же они подаются на завтракъ, тогда соусъ подается отдѣльно въ соусникѣ. Фаршированныя яйца можно подавать къ супу вмѣсто пирожковъ, какъ, напримѣръ, къ супу озериль, къ зеленымъ шамъ и другимъ супамъ. Для фаршировки яйца нужно сначала сварить вкрутую, затѣмъ переложить въ холодную воду на нѣсколько минутъ (чтобы лучше очищалась скорлупа), очистить отъ скорлупы, разрѣзать каждое яйцо вдоль пополамъ, вынуть желтки и протереть чрезъ сито. Затѣмъ прибавить къ желткамъ растертое сливочное масло, растереть, прибавить сливкокъ, чтобы фаршъ былъ нѣжный. Послѣ того можно прибавлять для вкуса что угодно, какъ-то: рубленые, припущенные шампиньоны, раковья шейки, рубленую зелень петрушки, сыръ пармезанъ, трюфели, протертыя анчоусы, вообще—кто что любитъ. Можно также къ протертымъ желткамъ прибавлять фаршъ гратенъ или протертую фуа-гра, также салыниконъ изъ дичи или ветчины и т. д.

Приготовивъ фаршъ, накладываютъ его въ углубленіе бѣлковъ и соединяютъ каждыя двѣ половинки вмѣстѣ, чтобы получилась форма цѣльнаго яйца. Затѣмъ укладываютъ яйца въ металлическую чашку, заливаютъ какимъ-нибудь соусомъ: бешамелемъ, томатнымъ или какимъ-либо другимъ, темнымъ или бѣлымъ соусомъ (зависитъ отъ вкуса), посыпаютъ сверху сыромъ, кропятъ масломъ и ставятъ въ духовой шкафъ, чтобы

на соус образовалась румяная корочка. Если хотятъ сдѣлать жаренныя яйца, то нафаршировавъ ихъ и соединивъ обѣ половинки вмѣстѣ, панируютъ ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ или въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и жарятъ во фритюрѣ, какъ пирожки; можно обмакнуть въ кларъ и зажарить во фритюрѣ. Потомъ укладываютъ на салфетку, гарнируютъ жареную зеленью петрушки и отдѣльно подаютъ различные темные пикантные соусы. Фаршированные яйца можно подавать на закуску холодными, тогда ихъ застуживаютъ въ дансики или покрываютъ майонезомъ; подаютъ съ различными салатами на красивыхъ крустадахъ или въ корзиночкахъ. Вообще изъ яицъ можно приготовить десятки различныхъ блюдъ, наванія коихъ зависятъ отъ тѣхъ соусовъ и гарнировъ, съ которыми они подаются.

Суфле изъ яицъ. Сдѣлать и испечь тарталетки изъ слоеннаго или сдобнаго рассыпчатого тѣста, какъ для филе миньонъ (см. 1-й обѣдъ, французскій столъ), затѣмъ взять яйца, считая по 2 штуки на персону, отбить ихъ въ кастрюлю, прибавить сливокъ, какъ для омлета (на 1 яйцо 1 чайную ложку), разбить вѣнчикомъ, чтобы масса была гладкая, прибавить кусочками сливочное масло, соли, перцу по вкусу и тертый пармезанъ; вылить эту массу въ испеченныя тарталетки и поставить въ духовой шкафъ на нѣсколько минутъ, чтобы сверху образовалась румяная корочка, тогда сейчасъ же подавать. Можно приготовить суфле другимъ способомъ. Сдѣлать густой бешмель на сливкахъ, но только взять одинаковое количество масла и французской муки (масла и муки по $\frac{1}{8}$ фунта, сливокъ 1 стаканъ), дать немного остыть, прибавить желтки (4 штуки на эту пропорцію), по вкусу соль, перецъ, тертый пармезанъ. Размѣшать, прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ и выложить въ маленькія фарфоровыя формочки или коробочки изъ бумаги и поставить въ легкой духовой шкафъ; когда суфле поднимается и зарумянится, то готово.

Эфъ а-ля паризьень.

Пропорція на 5 человѣкъ.

Яицъ—15 шт.

Ветчины варен.— $1\frac{1}{4}$ ф.

Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.

Трюфелей— $\frac{1}{4}$ ф.

Польскій хлѣбъ—3 шт. по 5 к.

Томату— $\frac{3}{8}$ ф.

Фюме— $\frac{1}{2}$ стак.

Бульону—2 стак.

Мадеры— $\frac{1}{4}$ стак.

Кабуль сон } по
Кайенскаго перцу } вкусу.

Масла столонаго или сливочнаго
для жаренія крутоновъ— $\frac{3}{8}$ ф.

Правила приготовления. Вареную ветчину нашинковать тонкими полосками, точно такъ же наръзать свѣжіе шампиньоны и трюфели-консервы. Приготовить соус томатъ; если въ домѣ нѣтъ фюме, то въ соусъ прибавить 1 чайн. ложку холодной пассеровки. Положить въ соусъ шампиньоны, прокипятить нѣсколько разъ подъ крышкой, чтобы шампиньоны не утратили ароматъ, положить туда же ветчину, трюфели, прибавить мадери, вскипятить еще немного и положить по вкусу кабуль сон и кайенскаго перцу. До подачи къ столу держать соусъ на пару, чтобы не остылъ и не кипѣлъ. Послѣ того, взявъ черствый польскій хлѣбъ или французскія булки, срѣзать съ нихъ корку, разрѣзать каждую булку на 5 равныхъ частей и изъ каждой части круглой пирожной выемкой вырѣзать крутонъ въ видѣ стаканчика; всего 15 шт. изъ трехъ булокъ. Въ каждомъ крутонѣ вычистить середину, чтобы образовалось углубленіе, въ которое можно положить желтокъ. Когда всѣ крутоны готовы, то отколеровать на толстой посудѣ масло, обмакнуть въ него крутоны и обжарить ихъ до золотистаго цвѣта въ духовомъ шкафу. За жаривъ всѣ крутоны, накрыть ихъ сверху чѣмъ-нибудь, салфеткой или какой-нибудь крышкой, чтобы не сохли отъ воздуха. За 10 мин. до подачи поставить всѣ крутоны на металлическое блюдо, дно котораго должно хорошо смазать масломъ, въ углубленіе каждаго крутона положить по сырому желтку и посыпать сверху солью. Всѣ бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, разбить вѣнчикомъ, прибавить соли и вылить на то же блюдо, не касаясь крутоновъ. Послѣ того поставить яичницу въ духовой шкафъ въ легкой жарѣ. Какъ только желтки затянются тонкой пленкой и бѣлки немного свернутся, сейчасъ же вынуть изъ печки, полить сверхъ бѣлковъ соусомъ, опять-таки не касаясь крутоновъ, и тотчасъ же подавать.

Примѣчанія. Если яичница перейдетъ, т. е. бѣлки совершенно затвердѣютъ, то блюдо считается испорченнымъ.

Бѣлки должны имѣть видъ мелкихъ хлопьевъ (какъ куски простокваши), для чего ихъ слѣдуетъ слегка прокалывать ножомъ или вилкой въ то время, когда яичница стоитъ въ печкѣ.

Поливая бѣлки соусомъ, не слѣдуетъ касаться крутоновъ, такъ какъ отъ соуса крутоны размокнутъ и не будутъ хрустѣть. Въ виду этого крутоны слѣдуетъ ставить на блюдѣ на нѣкоторомъ разстояніи одинъ отъ другого. Положивъ въ соусъ ветчину и трюфели, не слѣдуетъ долго кипятить его, такъ какъ тогда и ветчина и трюфели становятся твердыми.

Для этой яичницы обыкновенно берутся металлическія, никелевыя и эмалированныя блюда.

Баклажаны фаршированные.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Баклажанъ—5 штукъ.	Соли, перцу—по вкусу.
Масла столоваго— $\frac{1}{4}$ фунта.	Воды или льду для сочности.
Бульону— $\frac{1}{2}$ стакана.	Муки для панировки.
Укропу и зелени петрушки— 1 чайную ложку.	Для соуса:
Соли, перцу—по вкусу.	Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
	Муки— $\frac{1}{8}$ ф.
Для фарша:	Томату— $\frac{3}{8}$ фунта.
Рису— $\frac{1}{4}$ фунта.	Сметаны— $\frac{1}{2}$ фунта.
Мякоти кострца—1 фунтъ.	Бульону $2\frac{1}{2}$ стакана.
Почечнаго жиру— $\frac{1}{4}$ фунта.	Соли, перцу—по вкусу.
Луку—1 штуку.	

Правила приготовления. Промывъ баклажаны, вынуть сердцевину гарнирной ложечкой, приготовить такой же фаршъ, какъ и для голубцовъ (см. по оглавл.), прибавить къ нему рубленой зелени укропа и петрушки. Нафаршировать имъ средину баклажанъ, сложить ихъ въ глубокой сотейникъ или кастрюлю на растопленное масло, прибавить немного бульону, закрыть крышкой и въ такомъ видѣ припустить немного въ духовомъ шкафу или прямо обжарить на румяномъ маслѣ. Черезъ 15—20 минутъ залить баклажаны приготовленнымъ отдѣльно соусомъ томатъ со сметаной въ такомъ количествѣ, чтобы они были

совершенно покрыты имъ, закрыть крышкой и тушить до мягкости; подавать въ глубокомъ блюдѣ, заливъ этимъ же соусомъ. Способъ чистки баклажанъ см. общую статью о зелени.

Фаршированные кабачки.

Очистивъ кабачки отъ кожицы и сердцевины какъ указано въ общей статьѣ о зелени, нафаршировать ихъ внутри, какъ и баклажаны. Фаршъ для кабачковъ готовится такой же, какъ и для баклажановъ, но въ него, кромѣ того, прибавляется прожаренная на маслѣ сердцевина отъ кабачковъ въ такомъ же количествѣ, какъ и рисъ. Далѣе во всемъ поступаютъ, какъ и съ фаршированными баклажанами.

Земляная груша.

Пропорція на 5 персонъ.

Земляной груши— $1\frac{1}{2}$ —2 ф.	Соли—по вкусу.
Масла— $\frac{1}{8}$ ф.	Соуса томата — на $2\frac{1}{2}$ стакана
Лимоннаго соку—по вкусу.	бульону.

Правила приготовления. Очищенную и промытую, какъ указано въ общей статьѣ о зелени, земляную грушу обсушить въ полотеничѣ, сложить на распущенное въ глубокомъ сотейникѣ сливочное масло, прибавить туда же лимоннаго соку и соли и дать заколероваться со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ залить томатнымъ соусомъ и тушить подъ крышкой до мягкости; потомъ выбрать изъ соуса на глубокое блюдо, а соусъ процѣдить, заправить кускомъ сливочнаго масла, прибавить по вкусу лимоннаго соку и залить имъ земляную грушу.

Примѣчаніе. Земляную грушу, сваренную до полной готовности, можно подавать подъ польскимъ соусомъ (масло съ сухарями), а если отварить, какъ спаржу, то подъ соусомъ сабайономъ. Кромѣ того, отваренную земляную грушу можно жарить въ клярѣ, какъ и рыбу, или покрыть соусомъ бешмель, посыпать сыромъ и заколеровать въ духовомъ шкафу. {Земляную грушу обыкновенно варятъ въ брезѣ.

Сладкія коренья.

Очистивъ сладкія коренья, какъ и земляную грушу, связать по 5 штукъ въ пучки, сложить въ кастрюлю, прибавить немного соли, залить холодной водою съ лимоннымъ сокомъ въ такомъ количествѣ, чтобы коренья были совершенно покрыты ею, прибавить букетъ и пряности (перець, лавровый листъ), закрыть крышкою и сварить до мягкости или же можно сварить въ брезѣ. Когда будутъ готовы, выбрать на сито, снять нитки, очистить отъ зелени (букета) и пряностей и дать стечь водою. Такимъ образомъ приготовленные сладкія коренья можно подавать подъ различными соусами: голландскимъ, польскимъ, сабайномъ и проч.; кромѣ того, послѣ варки сладкія коренья можно изжарить въ итальянскомъ клярѣ за 10 минутъ до подачи, какъ и рыбу, обмакивая каждый корешекъ въ тѣсто и опуская сейчасъ же во фритюръ, или покрыть бешемелемъ, томатнымъ и другими соусами и запечь въ духовомъ шкафу.

Морковь или коротель а-ля метръ-дотель.

Коротели— $1\frac{1}{2}$ ф.	Крутоновъ—15 шт.
Масла— $\frac{1}{2}$ ф.	Соли, сахару—по вкусу.
Лимоннаго соку—по вкусу.	Зелени петрушки.

Правила приготовления. Взявъ нужное количество молодой моркови очистить, обрывать, чтобы была вся одинаковой величины, обжарить, затупить въ собственномъ соку до мягкости, наблюдая, чтобы не развалилась и не потеряла формы. Когда будетъ готова, то заправить по вкусу сливочнымъ масломъ, зеленью петрушки и лимоннымъ сокомъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить кругомъ крутонами изъ бѣлаго хлѣба. Морковь можно также подавать подъ бешемелемъ. Если нѣтъ коротели, то употребляютъ обыкновенную морковь, которой при зачисткѣ даютъ форму тумбочками.

Огурцы фаршированные.

Взявъ крупные свѣжіе огурцы, очистить ихъ отъ кожицы, сдѣлать въ одномъ концѣ отверстіе, затѣмъ вынуть гарнирной

ложечкой изъ сдѣланнаго отверстія сѣмена, промыть въ холодной водою, обсушить въ салфеткѣ, наполнить заранее приготовленнымъ кнелевымъ фаршемъ съ прибавленіемъ къ нему финзерба и закрыть сдѣланной верхушкой. Затѣмъ завернуть каждый огурецъ въ тонкій ломтикъ шпека, обвязать голландской ниткой, сложить въ глубокой сотейникъ, залить куринымъ или мяснымъ бульономъ, чтобы огурцы были покрыты имъ доверху и сварить подъ крышкою до мягкости на маломъ огнѣ. Послѣ снятй шпека, положить огурцы въ глубокое блюдо и облить соусомъ сюпремъ, приготовленнымъ на томъ бульонѣ, въ которомъ варились огурцы, или покрыть бешемелемъ и загратаить въ духовомъ шкафу. Точно такъ же можно приготовить и фаршированный салатъ латукъ.

Объясненія и примѣчанія.

Варка. Фаршированные огурцы не слѣдуетъ сильно кипятить, потому что отъ этого кнелевой фаршъ сдѣлается жидкимъ и выйдетъ вонъ изъ огурцевъ.

Соусъ. Соуса выбираются по желанію, какъ бѣлые, напр., сюпремъ, пуллетъ и проч., такъ и красные, напр., томатъ, пикантъ и проч.

Фарши. Въмѣсто кнелеваго можно употреблять фарши: гратень и годиво (см. по оглавленію).

Суфле изъ тыквы.

Пропорція продуктовъ на 5 персонъ.

Тыквы очищенной— $1\frac{1}{2}$ ф.	Муки французской— $\frac{1}{8}$ ф.
Молока для варки тыквы —	Сливковъ ординарныхъ—1 стак.
1 бутылку.	Яиць—4 шт.
Манной крупы— $\frac{1}{8}$ ф.	Сыру пармезанъ— $\frac{1}{8}$ ф.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.	Соли—по вкусу.

Правила приготовления. Очистивъ тыкву отъ кожи, нарезать кусочками, залить кипяткомъ, дать разъ вскипеть, слить воду прочь, залить тыкву молокомъ, вскипятить, прибавить манную крупу и разварить до мягкости, потомъ протереть че-

резь сито. Въ полученное шоре прибавить густой бешмель, приготовленный на сливкахъ, размѣшать, остудить немного, прибавить сырые желтки и соли, размѣшать еще разъ; остудить совершенно и тогда прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ, выложить въ металлическую или каменную, огнеупорную чашку, смазанную масломъ, и за четверть часа до подачи поставить въ горячій шкафъ. Когда суфле будетъ готово, то поднимется и зарулянится; тогда сейчасъ же подавать, иначе опадеть. По той же причинѣ не слѣдуетъ задолго до подачи прибавлять взбитые бѣлки.

Кукуруза (пшеничка, початки). Молодую, спѣлую кукурузу промыть хорошенько и сварить въ соленомъ кипяткѣ, закрывъ плотно крышкой. Когда зерна будутъ мягкіе, то можно подавать въ горячемъ видѣ; можно подавать кукурузу и холодную; тогда надо остуживать въ этомъ же отварѣ. Къ кукурузѣ обыкновенно подается сливочное масло; можно также подавать тѣ же соуса, что къ спаржѣ, — голландскій, польскій и другіе.

Кулебяка московская.

Для слойки.

Муки французской— $1\frac{1}{2}$ ф.
Масла— $\frac{1}{2}$ ф.
Воды— $\frac{1}{2}$ стакана.
Соли— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Для блинчиковъ.

Муки французской— $\frac{1}{4}$ ф.
Молока— $\frac{1}{2}$ бут.
Яиць—2 шт.
Масла для печенія— $\frac{1}{8}$ ф.
Соли, сахару—по щепоткѣ.

Для фарша.

Сига— $1\frac{1}{2}$ ф.
Шампиньоновъ— $\frac{2}{3}$ ф.
Манной крупы— $\frac{1}{8}$ ф.
Вязиги— $\frac{1}{4}$ ф.
Луку—1 шт.
Яиць—5 шт.
Масла— $\frac{1}{2}$ ф. для заправки всѣхъ фаршей.
Соли, перцу
Зелени петрушки } по вкусу.

Правила приготовления. Приготовить слоеное тѣсто, натуральные прѣсные блинчики (см. объѣдъ № 1), разсыпчатую манную кашу, фаршъ изъ вязиги (см. объѣдъ № 8 — растеган), сварить вкрутую яйца, очистить, напикновать каждое яйцо въ

длину на восемь частей и заправить все распущеннымъ масломъ, рубленнымъ укропомъ, солью и перцемъ.

Шампиньоны очистить, нарѣзать кружочками, сложить на просторный сотейникъ или плафонъ, прибавить немного бульону и припустить немного, затѣмъ положить сверхъ нихъ снятые съ костей и съ кожи филей сига (изъ костей и головы сварить бульонъ), посыпать рыбу сверху солью, перцемъ, прибавить масла, бульону и припустить подъ крышкой на краю плиты или въ духовомъ шкафу до полной готовности. Всѣ эти, приготовленные фарши, остудить.

Слоеное тѣсто раскатать толщиной около $\frac{1}{2}$ пальца и шириною около 6 вершковъ, затѣмъ положить слойку на салфетку, посыпанную мукой, на слойку положить рядъ блинчиковъ, предварительно обрѣзанныхъ съ краевъ, чтобы получились четырехугольную форму. Блинчики укладываются такъ, чтобы нигдѣ не оставалось непокрытаго или тѣста; сверхъ блинчиковъ положить половину всего количества манной каши, занимая фаршемъ въ ширину не болѣе 3 вершковъ; сверхъ каши положить половину вязиги, а на нее половину яицъ. Сверхъ послѣднихъ положить всѣ шампиньоны и филей рыбы. Затѣмъ опять начать укладывать въ томъ же послѣдовательномъ порядкѣ вторую половину фаршей, т. е. сначала яйца, потомъ вязигу и манную кашу. Уложивъ такимъ образомъ всѣ фарши, умять ихъ полплотнѣ другъ къ другу ложкой, соединить края тѣста вмѣстѣ такъ, чтобы одинъ край немного находилъ на другой, примочивъ ихъ холодной водой, чтобы края склеились.

Затѣмъ, зачиная также оба конца кулебяки, чтобы не высыпался фаршъ, осторожно опрокинуть ее съ салфетки завернутыми краями внизъ на толстый листъ, смоченный холодной водой. Выправить кулебяку хорошенько на листѣ, чтобы она вездѣ была одинаковой толщины, чтобы фаршъ лежалъ по всей кулебякѣ ровнымъ слоемъ, придать ей высокую форму и смазать верхъ и края кулебяки яйцомъ. Изъ оставшихся обрѣзковъ тѣста нарѣзать длинныя, тонкія полоски и положить ихъ поперекъ кулебяки на растояніи трехъ пальцевъ одну отъ другой или же, если тѣста осталось много, сдѣлать красивый частый переплетъ въ клетку; потомъ сдѣлать съ двухъ концовъ и по срединѣ кулебяки маленькія отверстія

ножомъ и поставить въ сильно горячій духовой шкафъ, въ продолжномъ положеніи. Когда кулебяка сверху зарумянится, то сбавить жаръ до средней температуры и такъ держать въ печь до тѣхъ поръ, пока будетъ свободно отставать отъ листа, фаршъ прогрѣется и сокъ закипитъ. Переложивъ осторожно готовую кулебяку на блюдо, покрытое салфеткой, подавать къ какому-либо рыбному супу, ухѣ, рыбному рассольнику и проч. или же подавать совершенно самостоятельнымъ блюдомъ къ обѣду или завтраку. Въ этомъ случаѣ къ кулебякѣ въ отдѣльномъ соусникѣ подаютъ хорошій крупный рыбный отваръ, заправленный сливочнымъ масломъ и рубленою зеленью укропа.

Приготовленіе рассыпчатой манной каши.

Вскипятить масло съ водою и щепоткой соли, всыпаютъ туда *московскую* манную крупу и, размѣшавъ кашу вилочкой, закрываютъ крышкой, ставятъ вариться въ духовой шкафъ на пару, т. е. на сковородѣ съ кипяткомъ, пока не станетъ рассыпчатой. На $\frac{1}{8}$ ф. крупы берется $\frac{3}{4}$ стакана воды и 1 столовая ложка масла.

Объясненія и примѣчанія.

Отличіе кулебяки отъ пирога. Кулебяка отличается отъ пирога своей формой и начинкой. Кулебяка всегда должна быть узкая и высокая, тогда какъ пирогъ всегда дѣлается широкимъ и плоскимъ. Въ кулебякѣ фарши кладутся рядами, а въ пирогѣ смѣшиваются вмѣстѣ.

Толщина тѣста. Тѣсто для кулебяки не должно быть раскатано тонко, потому что въ нее кладется много фаршу, и, кромѣ того, она дѣлается высокою. Тонкое тѣсто не выдержитъ тяжести фарша и можетъ лопнуть.

Салфетка. Кулебяка всегда дѣлается на салфеткѣ для того, чтобы ее было удобнѣе переложить на листъ.

Блинчики. На тѣсто подъ фарши кладутся блинчики для того, чтобы какъ верхняя, такъ и нижняя корки кулебяки не были мокрыми отъ фарша. Блинчики должны быть очень тон-

кими, совсѣмъ незамѣтными для вкуса, поэтому тѣсто должно приготовлять на французской муцѣ.

Укладываніе фаршей. Для того, чтобы кулебякѣ можно было придать высокую форму, ширина фаршей не должна быть болѣе трехъ вершковъ. Если берутся оба филея отъ цѣльной рыбы, то укладывать ихъ нужно такъ, чтобы обѣ широкія части не лежали въ одномъ концѣ, иначе въ одномъ концѣ кулебяки рыбы будетъ очень много, а въ другомъ мало.

Защипка кулебяки. При соединеніи (защипкѣ) краевъ кулебяки вмѣстѣ не слѣдуетъ очень натгивать тѣсто: отъ этого во время печенія оно можетъ лопнуть; кромѣ того, одинъ край тѣста долженъ находить немного на другой, чтобы при запеканіи края не разошлись; для этой же цѣли ихъ нужно смочить водою и класть кулебяку защипанной стороною внизъ. Защищипывая концы кулебяки, нужно вырѣзывать лишнее тѣсто, чтобы горбушки не были толсты.

Листъ. Листъ для кулебяки предпочтительнѣе брать мѣдный, чѣмъ желѣзный, потому что отъ сильного жара дно кулебяки на желѣзномъ листѣ можетъ сгорѣть и нижняя корка получить тогда горькій вкусъ. За неимѣніемъ мѣднаго листа можно листъ съ кулебякой поставить на второй листъ, тогда дно будетъ толще.

Заготовка накануне. Въ виду сложнаго приготовленія кулебяки, въ особенности если она подается къ завтраку, какъ тѣсто, такъ и всѣ фарши можно приготовить накануне и оставить въ прохладномъ мѣстѣ, не давая замерзнуть, такъ какъ фарши тогда теряютъ вкусъ.

Если фаршъ изъ вязиги очень застынетъ за ночь, то его слѣдуетъ немного прогрѣть, чтобы въ кулебякѣ онъ лежалъ не комками, а ровнымъ слоемъ. Подробности приготовленія слоенаго тѣста см. въ общ. прав. приготовленія тѣста.

Для того, чтобы получить рассыпчатую манную кашу, необходимо:

1) Взять высшій сортъ манной крупы, такъ называемую «московскую».

2) Строго соблюдать вышеозначенную опредѣленную пропорцію кипятку и масла.

3) Всыпать крупу въ крутой кипятокъ, когда онъ кипитъ ключемъ, а не въ горячую воду.

Варить рассыпчатую кашу слѣдуетъ на пару, иначе она можетъ пригорѣть, потому что жидкости въ ней очень мало.

Мѣшать удобнѣе вилкой, чѣмъ ложкой, чтобы каша не мялась.

Готовность каши опредѣляется тѣмъ, что крупинки отдѣляются другъ отъ друга.

Рассыпчатая манная каша идетъ на фаршъ не только для кулебяки, но и для фаршировки рулета, зразъ и другихъ блюдъ.

Выправка кулебяки на листѣ. Переложивъ кулебяку на листъ, ее нужно тщательно выправить, чтобы фаршъ лежалъ вездѣ ровнымъ слоемъ и чтобы она имѣла хорошую ровную форму.

Жаръ печки. Жаръ въ печкѣ долженъ быть сначала очень сильный, чтобы не вытекало изъ тѣста масло, но потомъ, когда кулебяка зарумянится, нужно уменьшить жаръ, чтобы она равномерно пропеклась и не была въ срединѣ сырою.

Накрываніе бумагой. Если верхняя корка кулебяки начинается горѣть отъ сильного жара, то ее можно накрыть сверху бумагой, но только не мокрой, какъ это многіе дѣлаютъ, а то тѣсто отпотѣетъ и будетъ мокрое и невкусное.

Условія, необходимыя для сохраненія формы кулебяки. Для того, чтобы кулебяка, поставленная въ печку, не лопнула и не развалилась, а, слѣдовательно, не потеряла форму, необходимо соблюдать слѣдующія условія:

- 1) не раскатывать тѣста тоньше $\frac{1}{2}$ пальца;
- 2) при зашпиваніи кулебяки не натягивать края тѣста и накладывать одинъ край на другой, чтобы края не разошлись, хорошо зашпивать концы кулебяки;
- 3) хорошенько выправить кулебяку на листѣ, чтобы не было внутри ея пустыхъ мѣстъ и чтобы фаршъ лежалъ вездѣ ровнымъ слоемъ;
- 4) сдѣлать на концахъ и по срединѣ кулебяки отверстія, чтобы паръ могъ свободно выходить;
- 5) ставить кулебяку въ печку не въ поперечномъ, а въ продольномъ направленіи;

6) сначала ставить кулебяку въ сильный жаръ и не измѣнять его до тѣхъ поръ, пока не зарумянятся.

Опредѣленіе готовности кулебяки. Кулебяка величиною на 5 персонъ должна пребыть въ печкѣ не менѣе 40 минутъ. Вообще, готовность ея опредѣляется тѣмъ, что она зарумянится, свободно отстанетъ отъ листа и сокъ долженъ закипеть въ сдѣланныхъ отверстіяхъ; чтобы кулебяка не прокисла, фаршъ долженъ хорошо прогрѣться. Поэтому, несмотря на то, что тѣсто быстро зарумянится, кулебяку держать въ печкѣ довольно долго. Когда сокъ закипитъ, то это значитъ, что фаршъ прогрѣлся.

Различныя блюда, не вошедшія въ составъ обѣдовъ, закусокъ и антреме.

Свѣжій или соленый вареный языкъ.

Какъ свѣжій, такъ и соленый языкъ варится тѣмъ же способомъ, какъ бефъ-бульи. Послѣ варки языкъ кладется въ холодную воду, чтобы легче сошла кожа, которую слѣдуетъ снимать съ кончика. Соленый языкъ варится значительно дольше свѣжаго и отваръ все время долженъ слегка кипѣть. Если языкъ подается холоднымъ, то остуживается всегда въ отварѣ, какъ и рыба, иначе будетъ не сочный.

Вареный языкъ подается съ гарнирами: зеленый горошекъ, пюре изъ картофеля и др.

Солонина (натуральная).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Солонины—2 $\frac{1}{2}$ —3 ф.
Букетъ.

Картофелю для пюре—10 шт.
Хрѣну—1 корешокъ для соуса.

Правила приготовления. Зачистить солонину и продержать ее въ теченіе нѣсколькихъ часовъ въ холодной водѣ, мѣняя нѣсколько разъ послѣднюю. Передъ приготовленіемъ связать голландскими нитками, положить въ кастрюлю соответственной величины и сначала обжарить въ кипяткѣ, а потомъ слить послѣдній прочь, залить холодной водой такъ, чтобы послѣдняя

совершенно покрывала солонину. Опустивъ букетъ, накрыть крышкой и поставить на плиту, какъ только вода начнетъ закипать, отставить кастрюлю на край плиты, гдѣ и варить паромъ, т. е. не давая кипѣть, какъ варится бефъ-бульи, ветчина, рыба и проч. Вынувъ готовую солонину изъ отвара, снять нитки, нарезать ее тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и сложить на блюдо въ томъ видѣ, какой имѣла въ кускѣ. Огарнировать кругомъ картофельнымъ пюре, поливъ хрѣннымъ соусомъ, подавая часть его же отдѣльно въ соусникѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Лучшій кусокъ вареной солонины получается изъ огузка, толстаго филе, но можно брать бедро, съскъ и кострець.

Зачистка. При зачисткѣ солонины можно ее отдѣлить отъ кости и свернуть рулетомъ, но можно варить и вмѣстѣ съ костью.

Вымачиваніе. Передъ варкой солонину вымачиваютъ въ холодной водѣ, чтобы удалить изъ нея излишекъ соли; при этомъ чѣмъ чаще мѣнять воду, тѣмъ солонина лучше вымокнетъ.

Облажириваніе. Передъ варкой солонину слѣдуетъ облажирить для удаленія привкуса селитры, съ которой она солится.

Температура воды. Крупный кусокъ солонины варится въ холодной водѣ, а маленькій кусокъ въ горячей водѣ; но во всякомъ случаѣ воду не слѣдуетъ кипятить, такъ какъ тогда солонина теряетъ вкусовые качества и при нарезкѣ мясо крошится.

Остуживаніе. Если солонина подается въ холодномъ видѣ, то всегда остуживается въ отварѣ, тогда будетъ сочная.

Ветчина, запеченная въ тѣстѣ.

Ветчина для запеканія предварительно готовится такъ же, какъ и для варки (см. холодныя закуски). Затѣмъ ее завертываютъ въ толстую синюю бумагу и обмазываютъ ржанымъ тѣстомъ; при этомъ обыкновенно одну часть тѣста кладутъ на листъ, смоченный холодной водой, а другой половиной на-

крывают окорок сверху и тогда соединяют края обоих половин тѣста выѣстѣ, смачивая ихъ водою, чтобы не расклеились. Замазавъ окорок тѣстомъ и смочивъ послѣднее холодной водою, поставитъ его въ духовой шкафъ, въ средней жарѣ, или въ хорошо вытопленную русскую печь и держатъ тамъ до тѣхъ поръ, пока отвалится маленькая косточка (крестцовая), какъ и въ вареномъ окорокѣ. Вынувъ окорокъ изъ печи, дать ему остыть въ тѣстѣ, потомъ снять послѣднее прочъ и наръзать точно такъ-же, какъ и вареный окорокъ. Къ запеченой ветчинѣ подаются тѣ же соуса и гарниры, что и къ вареной ветчинѣ. Для замазыванія окорока берется обыкновенно прѣсное густое тѣсто, замѣшанное изъ ржаной муки и воды. Передъ тѣмъ, какъ замазать тѣстомъ, окорокъ завертывается въ толстую бумагу для того, чтобы при запеканіи жиръ не вытапливался изъ мяса, вслѣдствіе чего оно теряетъ сочность. На окорокъ вѣсомъ въ 25 ф. идетъ 5—6 ф. ржаной муки.

Филе де бефъ-брезе андалузскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса—2 ¹ / ₂ ф. вырѣзки.	Краснаго вина— ¹ / ₂ бут.
Луку—1 шт.	Для гарнира.
Чесноку—1 шт.	Копченой свиной грудинки— ¹ / ₂ ф.
Букетъ.	Итальянской колбасы— ¹ / ₂ ф.
Перцу	Свѣж. капусты—1 мал. кочанъ.
Лавроваго листу	Салата-латукъ—3 пучка.
Гвоздики	Моркови—3 шт.
Прованскаго масла— ¹ / ₂ ф.	Каштановъ— ³ / ₄ ф.
Лимону—1 шт.	Масла— ³ / ₈ ф.

Правила приготовленія. Часа за два, за три до приготовленія зачистить и связать филейную вырѣзку, взять шинкованный лукъ, головку чеснока, букетъ и, сложивъ все это въ каменную чашку, влить туда же прованское масло, выжать лимонный сокъ, размѣшать все продукты, накрыть чашку крышкой и вынести на холодъ. Передъ брезерованіемъ переложить весь маринадъ съ мясомъ въ овальную кастрюлю, влить туда красное вино, накрыть бумагой, потомъ крышкой и брезеровать

совершенно такъ же, какъ бефъ-брезе натуральный. Когда мясо дойдетъ до готовности, то наръзать его, какъ всегда рѣжутся филе, и положить на какой-либо крустадъ. Мясо по-андалузски гарнируютъ андалузскимъ гарниромъ и поливаютъ тѣмъ сокомъ, въ которомъ брезеровалось, отдѣльно же въ соусникѣ подается натуральный соусъ-томатъ.

Гарниръ андалузскій.

Свиную копченую грудинку обланжиритъ и наръзать кубиками; такъ же кубиками, какъ и грудинку, наръзать итальянскую колбасу вышатаго сорта; сваритъ кочанную капусту, какъ для супа потофе; точно такъ же, какъ капусту, сваритъ салатъ-латукъ, приготовитъ глянсированную морковь въ формѣ шариковъ и глянсированные цѣльные каштаны. Все эти гарниры расположить въ надлежащемъ порядкѣ кругомъ филе и полить сокомъ отъ него.

Бефъ-дюшешъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса вырѣзки—2 ¹ / ₂ ф.	Луку—2 шт.
Крутоновъ—10 шт.	Селедку—1 шт. или анчоусовъ
Масла для жаренія— ¹ / ₄ ф.	—5 шт.
Соли, перцу—по вкусу.	

Правила приготовленія. Бефъ-дюшешъ по наружному виду сходенъ съ филе-миньонъ, готовится совершенно одинаково и подается такъ же, какъ филе-миньонъ, на крутонахъ. Разница состоитъ лишь въ томъ, что при подачѣ на мясо кладется тушеный лукъ и кусочки селедки или анчоусы и жаркое поливается соусомъ томатъ.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Если бефъ-дюшешъ готовится для подачи на столъ съ бефъ-строгановымъ на одномъ блюдѣ, то толстую часть вырѣзки (головку) слѣдуетъ употребить на бефъ-дюшешъ, а такъ какъ изъ конца вырѣзки получаютъ худшіе бифштексы, то можно приготовить изъ нея бефъ-строгановъ.

Количество мяса. На бефъ-дюшестъ, поданный отдѣльно, берется, какъ всегда, $\frac{1}{2}$ ф. мяса на персону; если же онъ подается вмѣстѣ съ бефъ-строгановъ, то на каждое изъ этихъ блюдъ берется мяса только по $\frac{1}{4}$ ф. на персону.

Лангетъ де-бефъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Мяса— $2\frac{1}{2}$ ф. вырѣзки. Соли, перцу—по вкусу.
Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф. Картофелю—5—6 шт.

Правила приготовления. Нужно количество вырѣзки зачистить, нарѣзать тонкими продолговатыми ломтиками въ видѣ языковъ, отбить немного тылкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ и обжарить до полной готовности на тонкой сковородѣ, на отколерованномъ маслѣ.

Лангетъ де-бефъ подается съ острыми соусами, напр.: пикантъ, роберъ, и гарнируется жаренымъ картофелемъ.

Примѣчаніе. Лангетъ де-бефъ можно жарить также на рошпорѣ, соблюдая тѣ же правила, какія указаны для приготовления бифштекса на рошпорѣ. Способъ приготовления соуса пикантъ см. по оглавленію.

Соусъ-роберъ.

Пропорція на 5 персонъ.

Глясеу—2 стакана. Эссенціи шампильоновъ или трюфельной—1 чайную ложку.
Соусу эспаньоль—1 стол. лож. Вина шабли— $\frac{1}{2}$ стакана.
Луку—1 шт. Французск. горчицы—по вкусу.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.

Правила приготовления. Спасеровать на маслѣ мелко изрубленный лукъ. Когда лукъ заколеруется, то прибавить глясеу и соусу эспаньоль и высадить до густоты сметаны; затѣмъ прибавить вино шабли, шампильонную или трюфельную эссенцію, французскую горчицу, еще разъ вскипятить, процѣдить и подавать къ различнымъ жаркимъ изъ мяса и дичи.

Бефъ а-ля модъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Тѣ же, что и для бефъ-эстужато, за исключеніемъ пюре тоματος, которое въ бефъ а-ля модъ не прибавляется и, кромѣ того нужны свиной шпекъ и ветчина для шпиговки.

Бефъ а-ля модъ готовится точно такъ же, какъ бефъ-эстужато, съ той только разницей, что передъ тушеніемъ мясо шпигуется ломтиками ветчины и свинымъ шпекомъ. Бефъ а-ля модъ гарнируется глянсированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарнирами. Въ видѣ соуса къ нему дается собственный его сокъ, заправленный холодной пассеровкой.

Во французской кухнѣ принято мариновать мясо для приготовления бефъ а-ля модъ, для чего его вмѣстѣ съ кореньями кладутъ на 2 часа въ бѣлое вино; съ этимъ маринадомъ его потомъ и тушатъ (бефъ эстужато см. по оглавленію).

Эскалопы изъ телятины.

Пропорція на 5 персонъ.

Телятины мякоти— $2\frac{1}{2}$ ф. Для гарнира.
Масла для жаренія $\frac{1}{4}$ ф. Макаронъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Сухарей } для панировки. Пармезану— $\frac{1}{8}$ ф.
Яиць } Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Томату— $\frac{1}{8}$ ф.

Правила приготовления. Эскалопы изъ телятины почти то же самое, что и бифштексы изъ говядины. Для этого берется самая мягкая часть телятины, соответствующая воловьему филе (почечная), которая нарѣзается порціонными кусками, послѣдніе слегка отбиваются въ салфеткѣ, какъ бифштексы, чтобы получили круглую форму, и обжариваются на маслѣ. Эскалопы натуральные жарятся, какъ бифштексы на сковородкѣ (на плитѣ) или на рошпорѣ и, кромѣ того, иногда, передъ жареніемъ паннируются въ ялицахъ и сухаряхъ, какъ отбивныя телячьи котлеты,

тогда и жарятся как послѣднія; подаются съ отварными макаронами, заправленными пармезаномъ; это такъ называемые «эскалопы по-милански». Вообще же на гарниръ къ эскалопамъ подаются овощи и зелень; соусъ подается большей частью темные и пикантные; демиглясъ, пикантъ, метръ д'отель и проч.

Шницель по-вѣнски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телятины почечн. части—2 $\frac{1}{2}$ ф. Соли, перцу (паприки) по вкусу.
 Луку—1 шт. Картофелю—8—10 шт.
 Масла для жаренья— $\frac{1}{4}$ ф. Лимону— $\frac{1}{2}$ шт.
 Яицъ } для пани- Бульону для сока—1 $\frac{1}{2}$ стакана.
 Сухарей сахарныхъ } ровки. Анчоусы—5 шт.

Правила приготовления. Нарѣзавъ сырую телятину продолговатыми ломтиками, какъ рѣжутъ мясо для шнелъклопса, отбить каждый изъ нихъ слегка металлической тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ (паприкой) и запакировать въ яйца и сухарныхъ сухаряхъ, въ которые тоже прибавить паприку. Нанинковавъ лукъ, положить его въ распущенное на сотейникѣ масло, дать слегка зарумяниться, затѣмъ туда же положить заготовленные шницели и обжарить ихъ съ обѣихъ сторонъ: сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ довести до готовности на медленномъ. На готовые шницели положить по ломтику лимона, а сверху него по 1 шт. анчоуса и подавать на блюдѣ, гарнированнымъ сухимъ жаренымъ картофелемъ. Къ шницелю по-вѣнски подается обыкновенно натуральный томатный соусъ (безъ сметаны) или собственный сокъ; шницель можно жарить на рошпорѣ.

Гренадины изъ телятины.

Правила приготовления. Взять мякоть телятины (почечную или фрикандо), варзавъ ее небольшими ломтиками (по 2 штуки на персону), отбить ихъ тяпкой и обравнять, придавъ форму куриного филе. Затѣмъ нашпиговать каждый ломтикъ свинымъ шпекотъ, посолить, обжарить на румяномъ маслѣ, переложить въ сотейникъ, полить хорошимъ темнымъ соусомъ,

приготовленнымъ изъ поджаренныхъ обрѣзковъ телятины и кореньевъ, поставить въ духовой шкафъ и, почаще поливая соусомъ, держать до тѣхъ поръ, пока телятина заколеруется и станетъ мягкой, а сокъ высадится и загустѣетъ.

Готовые гренадины расположить на заранѣе приготовленномъ постаментѣ изъ телячьей кнели; въ средину постамента положить на гарниръ зеленый горошекъ англезъ или соевую спаржу. Поливъ соусомъ демиглясъ съ трюфелями, приготовленнымъ изъ сока, въ которомъ гренадины припускались, подавать тотъ же соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Постаментъ изъ телячьей кнели варится точно такъ же, какъ кремъ Аспази, на пару. Но кнелевая масса готовится болѣе твердо, чѣмъ для кнели, употребляемой на гарниръ къ супамъ и жаркнямъ. Для этого въ нее вводится меньше густыхъ сливокъ и прибавляются желтки (на 1 ф. мякоти—3 желтка). Если же приготовить очень пѣкный постаментъ, то онъ не выдержитъ тяжести положеннаго на него жаркого и развалится. Форма для постамента всегда выбирается съ отверстиемъ въ срединѣ, въ которое потомъ кладется горошекъ.

Баранье сѣдло.

Баранье сѣдло, жареное на противнѣ и на вертелѣ, заготавливается, какъ бараній окорокъ и жарится съ костями какъ ростбифъ.

Примѣчаніе. Баранье сѣдло можно накануне приготовления замариновать въ красномъ винѣ съ прованскимъ масломъ и кореньями, а потомъ изжарить, какъ ростбифъ, и подавать съ соусомъ пуаврадъ. Это блюдо называется сель де-мунтонъ-а-ля швейрейль, т. е. *на манеръ дикой козы*.

Гусь или утка по-испански.

Правила приготовления. Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить гуся или молодую утку. Затѣмъ отдѣлить по суетаву ножки и снять филе съ костей, оставивъ кости только въ ножкахъ. Уложивъ все въ глубокой сотейникъ възвѣтъ съ ломтиками сырыхъ помидоровъ и антоновскихъ яблокъ, прибавить

зеленый лукъ, петрушку, укропъ и пряности (корицу, кардомонъ и мускатный орѣхъ), подлить соку отъ утки, покрыть крышкой и поставить въ духовой шкафъ. Когда яблоки и помидоры будутъ мягкіе, то вынуть филей и нарезать ихъ тонкими ломтиками наискось, а яблоки и помидоры потереть черезъ сито. Полученное пюре высадить до густоты сметаны. Затѣмъ выложить пюре на середину блюда, а кругомъ его по краю положить филей и ножки утки, причѣмъ филей уложить на крутоны изъ бѣлаго хлѣба, приготовленные и поджаренные заранее въ такомъ количествѣ, на сколько персонъ готовится блюдо. Поливъ все сокомъ отъ утки, подать въ горячемъ видѣ; иначе теряетъ вкусъ. Это блюдо можно назвать экономическимъ, такъ какъ его можно готовить изъ остатковъ накануне изжареннаго гуся или утки. Приготовленное такъ вчерашнее жаркое совершенно не имѣетъ привкуса разогрѣтаго блюда. Привкусъ этотъ уничтожается пряностями, помидорами и яблоками. На каждую персону берется 1 помидоръ, $\frac{1}{2}$ яблока.

Примѣчаніе. Зимой вмѣсто помидоровъ можно брать пюре консервы томатовъ.

Сѣдло дикой козы (серны).

Сѣдломъ вообще называются обѣ почечныя части вмѣстѣ (не разрубленныя на двѣ половины) съ тазовою областью. Почечная же часть телятины или баранины соответствуетъ ростбифу. Въ сѣдло входятъ части туши, начиная отъ послѣднихъ двухъ реберъ спинныхъ поясничныхъ позвонковъ, и части съ тазовою костью вплоть до хвостовыхъ позвонковъ, т. е. тонкій филей, ростбифъ, толстый филей и огузокъ. Отъ крупнаго рогаго скота не принято подавать сѣдло, а обыкновенно подаютъ сѣдло барашка, дикой козы или молодого оленя.

Зачистка сѣдла (барашка или дикой козы) ничѣмъ не отличается отъ зачистки ростбифа; также срѣзаются лишній жиръ и пленки, покрывающія мясо (см. ростбифъ, по оглавленію).

Сѣдло дикой козы за нѣсколько дней до приготовления маринуется въ красномъ винѣ съ кореньями и пряностями для приданія ему большей мягкости и сочности. (Можно мариновать отъ 3 до 6 дней). Передъ приготовленіемъ его можно нашпиго-

вать шпекотъ, какъ и филейную вырѣзку, вдоль волоконъ, потому что въ готовомъ видѣ нарезаются оно поперекъ волоконъ.

Заготовленное такимъ образомъ сѣдло можно жарить въ духовомъ шкафу на противнѣ, или на вертелѣ; можно также дѣлать тушенымъ или брезерованнымъ. Жарится и подается оно всегда на костяхъ, какъ и ростбифъ. Чтобы мясо было сочное и мягкое, не слѣдуетъ его пережаривать, лучше даже оставлять немного съ кровью.

Нарѣзка готоваго сѣдла для подачи производится такъ: снявъ оба филей, съ обѣихъ сторонъ кости, нарезать ихъ поперекъ волоконъ, немного наискось и притомъ такъ, чтобы ломтики одного филей были нарезаны въ одну сторону, а ломтики другого филей въ противоположную сторону. Затѣмъ оба нарезанные филей накладываются на кость, на свои прежнія мѣста. Къ сѣдлу изъ дикой козы подаются различные темные пикантные соусы, какъ-то: пуаврадъ, жевевскій и другіе. На гарниръ идутъ всевозможные овощи, артишоки, спаржа, горошекъ и другіе.

Поросенокъ вареный, фаршированный (рулетъ).

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Поросенка—1 штуку.	Сливковъ густыхъ— $\frac{1}{2}$ бутылки.
Соли, перцу—по вкусу.	Сливковъ обычныхъ— $\frac{3}{4}$ стакана.
Для фарша.	Соусу сюпремъ—на $2\frac{1}{2}$ —3 стакана бульону.
Телятины мякоти—2 фунта.	
Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ фунта.	

Правила приготовления. Выпотрошить и вымыть поросенка, какъ снаружи, такъ и внутри. Затѣмъ выдѣлать кости изъ туловища (ребра и позвоночникъ) и нафаршировать заранее приготовленнымъ фаршемъ изъ телячьей кнели съ шампиньонами. Зашивъ развѣзъ, туго завернуть поросенка въ салфетку, придать правильную форму (рулета) и, связавъ голландскими нитками, опустить поросенка въ рыбный котелъ, положить туда же вынутыя изъ него кости и залить все это холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы весь поросенокъ былъ по-

крыть ею. Накрывъ котель крышкой, поставить сперва на сильный огонь, но какъ только бульонъ станетъ закипать, отставить на край плиты и варить наромъ, какъ бѣзь-бульи, не давая кипѣть, въ продолженіе 3 — 4 часовъ до полной готовности. Вынуть поросенка, выбрать изъ него нитки, разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо, придавъ ему натуральную форму, и залить соусомъ сюпремъ. Подается въ горячемъ видѣ.

Объясненія и примѣчанія.

Зачистка. При потрошеніи дѣлается отъ шеи до конца продольный разрѣзъ для удобства выдѣленія костей. Разрѣзъ послѣ фаршировки плотно зашивается, чтобы удержать фаршъ отъ выпаденія.

Всѣ кости, за исключеніемъ головы и ножекъ, вынимаются для удобства безрепутственной наръзки послѣ варки. При выдѣленіи костей необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы не прорѣзать мяса и кожи, иначе при варкѣ фаршъ можетъ вывалиться изъ разрѣзанныхъ мѣстъ.

Фаршированіе. Фаршировать поросенка слѣдуетъ слоемъ одинаковой толщины, чтобы фаршъ равномерно вездѣ проварился.

Салфетки и нитки. Поросенка обертываютъ въ салфетку и обязываютъ сверху нитками, чтобы придать ему вполнѣ натуральную форму.

Фрикандо по-славянски.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Телятины мякоти—2 ¹ / ₂ фунта.	Для соуса.
Свиного шпеку— ¹ / ₄ фунта.	
Луку—1 штуку.	Масла— ¹ / ₈ ф.
Соли	Муки— ¹ / ₈ фунта.
Перцу	Вульону—2 стакана.
Мускатнаго орѣха	Соли, перцу—по вкусу.
Слоенаго тѣста столько, чтобы можно было завернуть телятину (на ³ / ₄ фунта муки).	Томату— ¹ / ₄ фунта.
	Мадеры—по вкусу.

Правила приготовленія. Зачистивъ фрикандо отъ лишняго жиру и выдѣливъ кость, нашинговать его толстыми кусками свиного шпека, посыпать мелко истолченными пряностями, сложить въ каменную чашку, накрыть крышкой и поставить на нѣсколько часовъ въ холодное мѣсто. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его соотвѣтственно величинѣ куска телятины, въ палецъ толщины, на середину положить телятину и покрыть краями тѣста; при этомъ тѣсто слѣдуетъ придать ту форму, которую имѣетъ телятина. Обрѣзая лишніе куски тѣста, защипать его и сложить жаркое, защипкою внизъ, на толстую посуду. Смазавъ тѣсто яйцомъ, поставить его въ горячей духовой шкафу. Какъ только тѣсто зарумянится, обавить жаръ плиты и печь въ среднемъ жару до полной готовности въ продолженіе 1¹/₂ — 2 часовъ. Затѣмъ вынуть жаркое изъ печки, наръзать вмѣстѣ съ тѣстомъ на порціонные куски и уложить на блюдо въ томъ видѣ, какой жаркое имѣло до наръзки. Къ фрикандо по-славянски подается отдѣльно въ соусникѣ какой-нибудь темный пикантный соусъ. Прежде чѣмъ завертывать фрикандо въ тѣсто, его можно обжарить со всѣхъ сторонъ, чтобы образовалась красивая румяная корочка.

Объясненія и примѣчанія.

Сортъ мяса. Для фрикандо берется та часть телятины которая носитъ названіе фрикандо; эта часть окорока соотвѣтствуетъ сѣлку.

Жаръ духового шкафа. Въ виду того, что телятина, завертывается въ тѣсто въ сыромъ жару, ее не слѣдуетъ запекать въ сильномъ жару, иначе она останется сырой въ то время, какъ тѣсто пропечется. Телятина должна постепенно доходить до готовности. Если фрикандо и ставится вначалѣ въ горячей духовой шкафу, то дѣлается это для того, чтобы тѣсто сразу зарумянилось, получило красивый видъ и не выпускало изъ себя масла. Можно запекать фрикандо и въ русской печкѣ; въ такомъ случаѣ слѣдуетъ ее затопить заранѣе, чтобы жаръ былъ равномерный.

Защипка. Завернутое въ тѣсто фрикандо слѣдуетъ класть зашипленную стороною внизъ, чтобы защипка не разошлась,

иначе тѣсто потеряетъ свою форму, и жаркое получитъ некрасивый видъ.

Фаршированная пулярда.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Пулярду—1 шт.

Бульону для варки.

Букетъ.

Приности.

Соли по вкусу.

Для фарша.

Курицу—1 шт.

Сливкокъ густыхъ—1 стаканъ.

Сливкокъ ordinaria.— $\frac{1}{4}$ стак.

Трюфелей— $\frac{1}{8}$ ф.

Фисташекъ— $\frac{1}{8}$ ф.

Правила приготовленія. Пулярду натереть мукой, опалить и тщательно промыть. Сдѣлавъ на спинѣ продольный прорѣзъ, вынуть каркасъ, оставивъ только кости крылышекъ и ножекъ, какъ для галантина. Затѣмъ приготовить кнелевый фаршъ изъ другой не жирной курицы. Кромѣ кнелеваго фарша приготовить фаршъ изъ печенокъ пулярды, для чего, отдѣливъ отъ желчнаго пузыря печенки, промыть ихъ, припустить и нарѣзать бланкетами. Очистить фисташки отъ скорлупы и кожицы. Нарѣзать трюфели бланкетами. Когда все это приготовлено, приступить къ фаршированію пулярды. Для этого, положивъ ее кожей внизъ, на салфетку, посолить внутри и положить слой изъ половины кнелеваго фарша; сверхъ него рядъ печенокъ, перемѣшанныхъ съ трюфелями и фисташками, и снова слой кнелеваго фарша. Затѣмъ, зашивъ сдѣланный на спинѣ разрѣзъ, завернуть пулярду въ салфетку, смазанную масломъ, придать ей правильную форму и завязать голландскими нитками. Опустивъ пулярду въ глубокой продолговатый котелъ, соответственной величины, залить ее холоднымъ куринымъ бульономъ, свареннымъ изъ костей обѣихъ куръ въ такомъ количествѣ, чтобы пулярда была вполне имъ покрыта; опустить букетъ и приности, дать вариться подъ крышкою, на краю плиты, на медленномъ огнѣ (какъ фаршированный поросенокъ). Когда пулярда сварится (что узнается по тому, что салфетка вздуется пузыремъ), вынуть ее изъ бульона, снять нитки, нарѣзать какъ галантинъ и переложить на блюдо.

Фаршированная пулярда гарнируется отварной цвѣтной капустой, рассычатымъ рисомъ, фаршированными помидорами и другими гарнирами.

Соусъ эспаньоль, высаженный съ сокомъ трюфелей и мадерой, подается отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе. Для фаршировки можно употреблять только одинъ кнелевый фаршъ съ трюфелями, безъ прибавленія печенокъ пулярды.

Цыплята въ клярѣ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт. Прованскаго масла— $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки.

Луку—1 шт.

Зелени петрушки—3—4 стебел. Воды горячей—1 стаканъ.

Лимону—1 шт.

Соли, сахару—по щепоткѣ.

Вѣлковъ—4—5 шт.

Для кляра.

Фритюру для жаренія.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.

Соли, перцу—по вкусу.

Правила приготовленія. Опаливъ, выпотрошивъ и промывъ маленькихъ порціонныхъ цыплятъ, разубавъ каждый изъ нихъ пополамъ, въ продольномъ направленіи, и сложить въ каменную чашку, посыпать солью и перцемъ, обложить мелко шинкованнымъ лукомъ и зеленою петрушкой, выжать на нихъ сокъ изъ лимона, накрыть крышкою и поставить въ холодное мѣсто мариноваться въ продолженіе двухъ часовъ. Минутъ за 20 до подачи къ столу вынуть цыплятъ изъ маринада, обтереть ихъ полотенцемъ, опустить въ заранее приготовленный итальянскій кляръ и зажарить въ отколерованномъ фритюурѣ до румянаго колера. Затѣмъ вынуть ихъ шумовкой на сито, покрытое бумагою, дать жиру стечь и подавать съ поджаренной зеленою петрушкой и соусомъ демигласъ. Если цыплята крупные, то послѣ мариновки ихъ сначала нужно припустить въ своемъ соку, а потомъ уже жарить въ клярѣ, иначе будутъ сырые внутри.

Цыплята вилеруа.

Пропорція на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.	Для соуса вилеруа.
Бульону и масла для припусканія.	Муки— $\frac{1}{8}$ ф.
Яиць } для панировки.	Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Сухарей }	Бульону— $\frac{3}{4}$ стак.
Масла столоваго— $\frac{1}{8}$ ф.	Шампиньоновъ— $\frac{1}{4}$ ф.
Фритюру для жаренія.	Сливочкъ ординарныхъ— $\frac{3}{4}$ ст.

Правила приготовления. Очистивъ и выпотрошивъ порціонныхъ цыплятъ, разрубить въ продольномъ направленіи, пустить въ собственномъ соку до готовности, обмакнуть каждую половину въ заранее приготовленный густой соусъ вилеруа и сложить на плафонъ. Когда соусъ застынетъ на цыплятахъ, запанировать ихъ сначала въ яиць, потомъ въ сухаряхъ или тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, покропить растопленнымъ масломъ, снова запанировать въ сухаряхъ и за $\frac{1}{4}$ часа до подачи изжарить въ отколерованномъ фритюрѣ. Когда цыплята заколеруются со всѣхъ сторонъ, вынуть шумовкой, обсушить на бумагѣ и подавать съ жареной зеленыю петрушкой.

Цыплята въ папильотахъ.

Пропорція продуктовъ на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.	Муки— $\frac{1}{8}$ ф.
Соли, перцу—по вкусу.	Масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.	Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Луку—1 шт.	Бульону—2 стакана.
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.	Соли, казенскаго перцу— по вкусу.
Зелени петрушки.	

Правила приготовления. Заготовить порціонныхъ цыплятъ, изжарить ихъ въ сотейникѣ на маслѣ до полной готовности. Приготовить фаршъ финзербъ, заправить его густымъ томатнымъ соусомъ и дальше поступать, какъ съ котлетами въ папильотахъ (см. по оглавленію). Затѣмъ, минутъ за 10 до по-

дачи на столъ, изжарить цыплятъ на рошпорѣ или на сковородѣ, какъ жарятся телячьи котлеты. Цыплята въ папильотахъ подаются безъ гарнира и безъ соуса.

Ново-михайловскія котлеты.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 чел.

Куръ—2 шт. (молодокъ).	Желтковъ для панировки 2 шт.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.	въ Молока— $\frac{1}{2}$ стакана.
фаршъ.	Сдобныхъ булокъ на 5 коп.
Сливочкъ ординарн. для со-	Соли, перцу—по вкусу.
ности— $\frac{1}{4}$ бут.	Масла для жаренья— $\frac{1}{4}$ ф.

Правила приготовления. Не опаливая и не потроша куръ, снять съ костей все мясо и очистить его отъ жилъ. Смочивъ столъ и тинку молокомъ, начать отбивать мясо такъ, какъ отбивается говядина, т. е. послѣ каждого удара притягивать тинку къ себѣ, чтобы куски не отскакивали. Во время отбиванія подливать къ мясу понемногу сливочкъ. Когда все мясо настолько отбито, что представляетъ такую же ямельченную массу, какъ для обыкновенныхъ котлетъ и изъ него будутъ удалены всѣ жилы, то соединить съ растертымъ сливочнымъ масломъ, прибавить соли, перцу, влить еще сливочкъ. Если измельченная масса достаточно нѣжна, то смочить столъ молокомъ и раздѣлать котлеты, какъ мясныя. При раздѣлкѣ котлетъ въ широкую ихъ сторону вставляются косточки, взятыя изъ крылышекъ или ножекъ курицы. Смазавъ съ обѣихъ сторонъ раздѣланныя котлеты желткомъ, разведеннымъ молокомъ, запанировать ихъ въ мелко нарѣзанныхъ сдобныхъ булочкахъ и зажарить на мѣдномъ сотейникѣ на отколерованномъ сливочномъ маслѣ. Жарятся ново-михайловскія котлеты не болѣе 10 минутъ. Готовыя котлеты первоначально слѣдуетъ положить на бумагу или на салфетку, чтобы нѣсколько обсохли, потомъ на блюдо. Гарниромъ служатъ зеленые бобы или шоре изъ картофеля, или же зажаренный во фритюрѣ, мелко отточенный картофель. Соуса къ нимъ подаются разные, по желанію—темные и бѣлые.

Объясненія и примѣчанія.

Название. Ново-михайловскими называются эти котлеты потому, что впервые были приготовлены въ Петроградѣ въ клубѣ сельскихъ хозяевъ, помѣщавшемся на Михайловской улицѣ.

Отличительное качество. Ново-михайловскія котлеты отличаются отъ обыкновенныхъ рубленыхъ куриныхъ, или такъ называемыхъ пожарскихъ котлетъ своей особенной нѣжностью. Нѣжность эта достигается тѣмъ, что а) берется молодая курица, б) мясо не рубится, а отбивается тупкой и в) что вмѣсто толченыхъ сухарей для панировки употребляются сдобныя булочки. При правильномъ отбиваніи достигается полное отдѣленіе мельчайшихъ пленокъ, которыя при обыкновенной рубкѣ не замѣчаются и попадаютъ въ котлеты. Для полученія еще большей нѣжности ново-михайловскія котлеты можно готовить изъ однихъ филе курицы, употребляя остальную мякоть на пожарскія котлеты или на оттяжку для консоме; но можно ихъ готовить и со всей остальной мякотью, въ такомъ случаѣ слѣдуетъ только тщательно выбрать изъ мяса всѣ жилки. Если ново-михайловскія котлеты готовятся не только изъ филеевъ, а со всей мякоти курицы, то темное мясо (не филей) нужно сначала взрубить, потомъ протереть черезъ частое сито и тогда уже смѣшать съ бѣлымъ мясомъ.

Косточки. Косточки курицы вставляются въ котлеты, во-первыхъ, для виду, во-вторыхъ для того, чтобы показать, что котлеты дѣйствительно приготовлены изъ курицы, а не изъ какого-либо другого мяса. Косточки всегда вставляются съ широкой стороны котлетъ для того, чтобы придать имъ натуральный видъ куриныхъ филе. Нужно оставлять небольшое количество мяса на косточкахъ, иначе онѣ будутъ вываливаться при прикосновеніи; мясо же, оставленное на косточкахъ, при жареніи вполне соединяется или склеивается съ мясомъ котлетъ, вслѣдствіе чего онѣ плотно въ нихъ держатся.

Сивзъ изъ зайца.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Передокъ—отъ 1 шт. зайца.	Свиного шпеку— $\frac{1}{4}$ ф.
Муки для посыпки— $\frac{1}{8}$ ф.	Крови отъ зайца— $\frac{1}{2}$ стак.
Бульону— $\frac{1}{2}$ стак.	Томату— $\frac{1}{4}$ ф.
Краснаго вина— $\frac{1}{2}$ стак.	Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.
Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.	Картофелю—5 шт.
Луку шалотъ— $\frac{2}{3}$ ф.	Соли
Масла для жаренія— $\frac{1}{4}$ ф.	Перцу } по вкусу.

Правила приготовленія. Снявъ съ зайца кожу (см. обѣдъ № 9 русскаго стола), отдѣлить передокъ, снять сухожилія и замариновать (см. общ. статью о дачи по оглавл.). Задокъ оставить для жаркаго (заяцъ въ сметанѣ), а передокъ разрѣзать сначала вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость разрубить пополамъ, какъ телячью грудинку на рагу. Затѣмъ посыпать всѣ кусочки солью, перцемъ и мукой и прожарить быстро на отколерованномъ маслѣ, въ глубокой посудѣ. Когда мясо зарумянится, то прибавить туда же красное вино, шпур томатовъ, бульонъ, немного фиоме, накрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты, чтобы не сильно кипѣло. Минуть черезъ 20 прибавить туда же глиссированный лучекъ и припущенные шампиньоны, наръзанные кружочками, закрыть снова и тушить уже до мягкости. Когда все будетъ готово, то выбрать изъ соуса куски зайца, шампиньоны и лучекъ, уложить все на блюдо, а соусъ процѣдить черезъ сито и заправить лезвонномъ изъ заячьей крови, который готовится такъ: взять заячью кровь, процѣдить ее черезъ кисею въ чашку или кастрюлю, прибавить къ ней сливочное масло, наломавъ его кусочками, и въ этотъ лезвонъ начать вливать понемногу процѣженный соусъ, мѣшая лезвонъ въ это время ложаточкой. Заправивъ соусъ лезвономъ, полить имъ жаркое и подавать.

Примѣчанія. Кромѣ шампиньоновъ и лучка, въ сивзъ можно прибавлять ломтики обжареннаго шпека и обжаренный, отточенный въ видѣ шариковъ, картофель. Означенные продукты кладутся одновременно съ шампиньонами и лучкомъ.

Кромѣ того, сива, какъ соусное блюдо, можно передъ подачей къ столу огарнировать крутонами блага хлѣба въ видѣ гребешковъ нарѣзанныхъ треугольниками.

При соединеніи соуса съ кровью соблюдается то же правило, что и при заправкѣ соуса желтками, т. е. соусъ прибавляется въ кровь, иначе она свернется, какъ и желтки, и соусъ не будетъ гладкій. Заправивъ соусъ лезономъ, нельзя кипятить его, потому что при кипяченіи кровь свертывается и образуются хлопья въ видѣ пѣны. Если кровь не свѣжа, то не годится къ употребленію.

Соте изъ цыплятъ или курицы.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Цыплятъ порціонныхъ—5 шт.	Консоме—2 стакана.		
Шампиньоновъ— $\frac{1}{2}$ ф.	Сливковъ— $\frac{1}{2}$ стакана.		
Масла	для	Шампиньоновъ— $\frac{1}{8}$ ф.	
Бульону	припусканія.	Желтковъ—2 шт.	} для лезона.
Крутоновъ—10 шт.		Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.	
Для соуса сюпремъ.		Соли, перцу и лимоннаго соку—	
Муки— $\frac{1}{4}$ ф.		по вкусу.	
Масла— $\frac{1}{4}$ ф.			

Правила приготовления. Снявъ филеи цыплятъ съ костей, заготовить, какъ котлеты де-воляйлъ, смазавъ плафонъ масломъ, вспрыснуть филеи бульономъ, сложить на плафонъ, закрыть крышкой и припустить до готовности. Затѣмъ переложить филе въ металлическую чашку попеременно съ ломтиками предварительно припущенныхъ шампиньоновъ, залить довольно густымъ (какъ средняя сметана) соусомъ сюпремъ, закрыть крышкой и оставить на пару въ продолженіе 15—20 минутъ, чтобы филеи вполнѣ пропитались соусомъ.

Передъ подачей на столъ положить туда же крутоны изъ блага хлѣба, нарѣзанные въ видѣ гребешковъ, и подавать въ той же металлической чашкѣ. Соусъ обыкновенно готовится изъ бульона, сваренномъ изъ костей тѣхъ же цыплятъ.

Объясненія и примѣчанія.

Паръ. Соте тушится на пару для того, чтобы соусъ не кипѣлъ, иначе свернется, такъ какъ въ немъ есть желтки.

Для сое соусъ долженъ быть густымъ, чтобы держался на филеяхъ и не стекалъ.

Свѣжіе шампиньоны можно замѣнить консервами. И тѣ, и другіе слѣдуетъ предварительно припустить на маслѣ.

Глубокое круглое блюдо. За неимѣніемъ металлической чашки, соте можно подавать въ глубокомъ кругломъ блюдѣ, на средину котораго кладутъ грибы, а кругомъ ихъ филеи цыплятъ попеременно съ крутонами.

Крутоны кладутся въ соте передъ самой подачей на столъ, въ противномъ случаѣ они могутъ размокнуть въ соусѣ и потеряютъ свою первоначальную форму.

Котлеты изъ дикой козы.

Цѣльное карре дикой козы маринуется въ продолженіе 24 часовъ. Если же его разрѣзать по котлетамъ, то достаточно поддержать ихъ въ маринадѣ 2 часа передъ приготовленіемъ (маринovanje см. общую статью о дичи).

Вынуть котлеты изъ маринада, зачистить ихъ и отбить, какъ телячьи котлеты; можно нашпиговать свинымъ шпекомъ и за $\frac{1}{4}$ часа или 20 минутъ до подачи на столъ запанировать и изжарить на отколерованномъ маслѣ, какъ и проч. отбивныя котлеты.

Къ этому блюду подается гарниръ изъ трюфелей, шампиньоновъ, оливковъ, финансьеръ и др. Соуса подаются острые, напр., пикантъ и проч.

Филе серны или лося.

Очистивъ внутреннюю или замылочную вырѣзку серны (филе) отъ жилъ, положить ее въ маринадъ изъ краснаго вина на 3—4 дня (маринovanje см. общую статью о птицѣ и дичи). Въ день приготовления вынуть, обереть полотенцемъ, нашпиговать свинымъ шпекомъ, сложить на противень, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться въ горячей духовой шкафѣ, соблюдая всѣ правила, какъ и при жареніи филе говядины.

Когда филе зажарится, нарезать точно так же, как и филе говядины, уложить куски на блюдо в соответственном порядкѣ, обложить кругомъ гарниромъ изъ овощей и зелени.

Соусъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе объ оленинѣ.

Оленина готовится точно так же, какъ лось или серна, т. е. сначала маринуется въ красномъ винѣ, или уксусѣ съ съ приностями въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, или нѣсколькихъ дней, въ зависимости отъ величины куска и приготовления блюда, потомъ шпигуется свинымъ шпекотомъ и жарится или тушится, какъ говядина. Гарниры и соуса подаются такіе же, какъ къ лосю и дикой козѣ.

Соусъ пуаврадъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Соусъ эспаньоль—1 ст. ложку.	Мускатн. орѣха	} по щепоткѣ.
Гляссу или бульону—2 стак.	Маіорану	
Уксусу— $\frac{1}{2}$ стакана.	Тмину.	
Гвоздики—2 головки.	Прост. и англійск. перцу—10 зер.	
Кардамону—3 зерна.	Лаврового листу—1 листъ.	

Правила приготовленія. Всѣ перечисленные въ пропорціи приности залить столовымъ уксусомъ, закрыть крышкой и сначала дать вскипѣть на сильномъ огнѣ, затѣмъ отставить на болѣе медленный и высадить на половину. Тогда прибавить соусу эспаньоль, гляссу, проварить немного и процѣдить черезъ салфетку. Этотъ соусъ подается къ жаркимъ изъ говядины, баранины и крупной лѣсной дичи; лосю, серны и проч.

Соусъ дьябль.

Если къ соусу пуавраду прибавить 3 столовыхъ ложки пюре томатовъ-консервовъ, предварительно спассерованныхъ на маслѣ, щепотку сахару и, вскипятивъ нѣсколько разъ, прибавить каменскаго перцу и кусокъ масла, то получится *соусъ дьябль* по-англійски.

Соусъ женеvскій.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Желе красной смородины—	Соусу эспаньоль—1 стол. ложку.
1 стаканъ.	Гляссу или фюме— $\frac{1}{4}$ стакана.
Соку изъ-подъ жаркого—1 ст.	Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ ф.

Правила приготовленія. Распустить въ кастрюлѣ желе красной смородины (натуральнаго безъ клея), прибавить соусу эспаньоль, гляссу и соку отъ жаркого, все вскипятить, процѣдить черезъ салфетку и вытянуть кускомъ сливочнаго масла. Этотъ соусъ подается преимущественно къ жаркимъ изъ крупной лѣсной дичи: къ маринованной дикой козѣ, лосю и проч.

Жареная дрохва.

Дрохва передъ жареніемъ маринуется въ маринадѣ изъ уксуса (о маринадѣ см. въ общихъ правилахъ о дичи) или въ красномъ винѣ въ продолженіе трехъ-четырехъ дней. Если дрохва очень жирная, то филе нужно наколоть деревяннымъ колышкомъ, въ противномъ случаѣ она плохо промаринуется, потому что жиръ препятствуетъ проникновенію маринада во внутрь мяса. Дрохву солить передъ жареніемъ; во время же маринки солить не слѣдуетъ, потому что получаетъ видъ и вкусъ солонины. Жарится дрохва какъ и прочая дичь, т. е. какъ тетерева, глухари, куропатки и проч.

Если не желаютъ мариновать дрохву, то необходимо дать ей вылежаться 2—3 дня, потому что свѣжее мясо ея очень жестко.

Осетрина марешаль.

Остудивъ отваренную свѣжую осетрину, разрѣзать ее на порціонные куски, запанировать сначала въ яйцѣ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, а потомъ въ распушенномъ маслѣ и опять тертомъ хлѣбѣ и зажарить на рошнорѣ до румянаго колера минутъ за 10 до подачи къ столу. Къ осетринѣ марешаль подаются различные гарниры и соуса.

Примѣчаніе о стерляди и угрѣ.

Точно такъ же, какъ осетрину, можно приготовить стерлядь и угря. Къ стерляди обыкновенно подаются слѣдующіе соусы: тартаръ, пикантъ, голландскій и др.

Камбала на бѣломъ винѣ.

Правила приготовления. Вычистивъ порціонную или крупную камбалу, какъ указано въ общей статьѣ о рыбѣ, тщательно осмотрѣть позвонки, чтобы на нихъ не оставалось крови, натереть бѣлую сторону рыбы лимономъ. На сотейникѣ, соответствующемъ величинѣ рыбы, поджарить на маслѣ мелко шинкованный лукъ, прибавить зелени петрушки, соли и крупно толченого перцу. Когда лукъ поджарится, положить на сотейникъ рыбу, выжать на нее остатокъ лимона и вылить бѣлое вино, затѣмъ покрыть сотейникъ крышкой и дать разъ закипеть, а потомъ отставить на медленный огонь и варить паромъ. Когда рыба сварится, переложить ее на блюдо, накрыть чѣмъ-нибудь, чтобы не остыла и не засохла, а на томъ сотейникѣ, гдѣ варилась рыба, приготовить соусъ нормандъ (см. оглавл.), процѣдить его, залить имъ потомъ рыбу и подавать къ столу горячею.

Соль или камбала жареная.

Вычищенная соль, также какъ и форель, лососина, предварительно маринуется въ прованскомъ маслѣ часа 2—3; затѣмъ жарится, какъ и предыдущіе сорта рыбы на рошпорѣ или на сковородѣ. Послѣ жаренія перекладывается на сотейникъ, обливается прованскимъ масломъ и рыбнымъ бульономъ и ставится на нѣсколько минутъ въ горячій духовой шкафъ. Подается или въ собственномъ соку, или отдѣльно къ ней подается соусъ вѣлюте.

Соль фритъ или камбала во фритюрѣ.

Вычистить соль такъ: срѣзать голову нанскою къ брюшку, срѣзать и брюшко, вымыть, тщательно обсушить, посолить, положить на глубокое блюдо и облить молокомъ. Минутъ за 10

до подачи на столъ вынуть осторожно изъ молока вилкою, обсушить въ полотенцѣ и запанировать въ мукѣ. Затѣмъ верхнюю часть смазать яйцомъ и запанировать изъ тертыхъ сухаряхъ; нижнюю же часть обмакнуть въ сливки и запанировать въ мукѣ. Потомъ опустить рыбу въ раскаленный фритюръ и жарить до золотистаго колера.

Къ этой рыбѣ подаются соусы: томатъ, метръ дотель и др.

Фаршированная щука (по-еврейски).

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Щуку въ 2 ¹ / ₂ —3 ф.	Соусъ бешемель.
Луку—1 шт.	Муки— ¹ / ₈ ф.
Воды холодной—1 стаканъ.	Масла— ³ / ₈ ф.
Соли, перцу—по вкусу.	Молока— ³ / ₄ бут.
Бульону рыбнаго для варки рыбы.	Мукаснаго орѣха } по вкусу. Соли, перцу }

Правила приготовления. Соскобливъ со щуки чешую, подрѣзавъ кожу кругомъ шеи и около плавниковъ и содрать ее, какъ съ налима. Отдѣливъ мясо отъ костей и внутренностей, изрубить его мелко въ чашкѣ вмѣстѣ съ сырмъ лукомъ, прибавляя во время рубки понемногу воды, чтобы фаршъ не былъ слишкомъ клейкимъ. Затѣмъ прибавить растертое масло, соль и перецъ, наполнить этимъ фаршемъ кожу и зашить отверстие около головы и хвоста голландскими нитками. Нафаршированную щуку завернуть въ салфетку и, придавъ ей форму рулета, обвязать нитками, положить въ кастрию, залить холоднымъ рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ костей и головы щуки съ пряностями, и варить паромъ, чтобы отваръ не кипѣлъ, такъ какъ тогда кожа лопнетъ и фаршъ станетъ жидкимъ. Когда щука сварится, снять нитки, нарѣзать ломтиками, какъ рулетъ, уложить на блюдо и залить соусомъ бешемель. Фаршированную щуку можно подать въ холодномъ видѣ, тогда послѣ варки ее нужно остудить въ этомъ же отварѣ. Крупную щуку не связываютъ кольцомъ, а варятъ въ рыбномъ котлѣ, привязавъ къ рѣшеткѣ какъ цѣлую рыбу. Послѣ варки сваренную голову приложить къ туловищу (на блюдѣ).

Польскія фляки.

Взявъ бычий или телячий желудокъ, такъ называемый рубецъ, промыть его хорошенъко сначала въ холодной водѣ для того, чтобы удалить содержимое желудка, затѣмъ залить горячей водой и тщательно соскоблить и снять имбьющуюся на желудкѣ грязную перепонку. Ошпаривать желудокъ крутымъ кипяткомъ нельзя, потому что оболочка можетъ завариться и тогда ее трудно будетъ удалить. Соскобливъ съ желудка слизь, вымочить его въ холодной водѣ въ продолженіе 24 часовъ, смѣнивъ за все это время воду 3—4 раза. Вымачивается желудокъ для того, чтобы удалить присущій ему особый специфическій запахъ. Для этой же цѣли, послѣ вымачиванія, желудокъ слѣдуетъ обланжирить, какъ воловьи почки, и перетереть солью, смѣшанною съ бѣлымъ имбирнымъ порошокомъ, предварительно, конечно, обсушивъ его. Перетеревъ солью, обмыть рубецъ еще разъ въ холодной водѣ и затѣмъ сварить въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости съ кореньями и пряностями. Цѣльный желудокъ варится приблизительно 4—4½ часа. Сваренный рубецъ нашинковать потоньше, какъ свеклу для борща, посыпать солью, перцемъ, положить въ кастрюлю на горячее масло, прибавить бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на пару, на плитѣ, или въ духовомъ шкафу, прибавить еще немного бульона и положить пюре томатовъ-консервовъ (по желанію) и пюре приготовленное изъ поджареннаго лука. Пюре кладется для придачія флякамъ нѣкоторой пикантности.

Пока фляки тушатся, приготовить соусъ такъ: слѣзать густую бѣлую пассеровку на 1/8 ф. муки и 1/8 ф. масла, развести ее круто-кипящимъ мяснымъ бульономъ до такой густоты, чтобы соусъ стекалъ съ лопаточки, затѣмъ положить половину всего назначеннаго количества сметаны и «высадить», т. е. выкипятить соусъ до густоты хорошей сметаны. Процѣдить его на фляки, дать имъ немного потушиться въ соусѣ и передъ самой подачей положить остальную половину сметаны, которую нужно прокипятить отдѣльно. Къ флякамъ подается толстая бычья кишка, называемая въ Польшѣ «оболанка», которая начинается разсыпчатой манной кашей, а потомъ поджаривается. Разсыпчатая манная каша готовится такъ же, какъ и гречневая, но, конечно,

для этого слѣдуетъ брать лучшей сортъ манной крупы, такъ называемую «московскую».

Изъ рубцовъ также можно приготовить очень вкусный супъ съ манной крупой и картофелемъ. Для этого также рубецъ нужно сначала промыть въ холодной водѣ, затѣмъ ошпарить, соскоблить, слизь, вымочить въ водѣ, обланжирить, какъ воловьи почки, перетереть солью съ имбирнымъ порошокомъ, еще разъ промыть въ холодной водѣ, нарѣзать желудокъ на куски и поставить варить изъ него обыкновенный бульонъ съ прибавкою небольшого количества мяса. Для того, чтобы супъ былъ прозраченъ, картофель слѣдуетъ утушить до полной готовности отдѣльно отъ бульона, а манную крупу обланжирить, т. е. залить крутымъ кипяткомъ, дать разъ вскипеть, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь послѣдней и затѣмъ уже класть ее въ бульонъ. Рубецъ передъ подачей на столъ вынуть, нарѣзать маленькими кусочками и опустить обратно въ похлебку. Очень вкусны также фляки, приготовленные въ видѣ зажареннаго рулета, который готовится такъ: совершенно вычищенный и промытый, какъ указано выше, рубецъ завернуть рулетомъ, предварительно посоливъ и посыпавъ перцемъ внутри, перевязать веревочкой для того, чтобы рулетъ не потерялъ своей формы и отварить, какъ указано выше. Затѣмъ сложить на противень, посыпать, полить отколерованнымъ масломъ и поставить жариться въ духовой шкафъ, посыпавъ немного нарѣзанными кореньями, лукомъ и пряностями, т. е. перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда рулетъ зарумянится, то поливать тѣмъ сокомъ, который имѣется на противнѣ. Если соку мало, то можно прибавить немного бульону или кипятку. Когда рулетъ изжарится и будетъ совершенно мягкій, то нарѣзавъ его тонкими ломтиками въ поперечномъ направленіи, уложить на блюдо, огарнировать кругомъ цѣльнымъ жаренымъ картофелемъ и подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ того сока, который остался на противнѣ послѣ жаренія. Съ этого сока слѣдуетъ снять лишній жиръ, заправить его кускомъ сливочнаго масла, пюре изъ лука и, для придачія густоты, холодной пассеровкой.

Гречневые блины (царскіе). На 10 челов.

Необходимые продукты и ихъ пропорція.

Муки гречневой— $1\frac{1}{2}$ ф.	Яиць—10 шт.	} по 1 стол. ложкѣ.
Муки пшеничной— $1\frac{1}{2}$ ф.	Масла— $\frac{3}{8}$ ф.	
Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф.	Дрожжей— $\frac{1}{10}$ ф.	
Густыхъ сливокъ около— $\frac{3}{4}$ б.	Соли	
Молока— $2\frac{1}{2}$ бут.	Сахару	

Правила пригото́вленія. Вскипятить 1 бутылку молока; остудить его такъ, чтобы было чуть теплымъ; въ отдѣльный стаканъ положить дрожжи, развести ихъ нѣсколькими ложками этого молока и влить ихъ въ остальное молоко. Въ просторную кастрюлю просѣять всю пропорцію гречневой муки, развести ее понемногу молокомъ, соединеннымъ съ дрожжами, хорошо размѣшать и поставить подниматься въ теплое мѣсто на $\frac{3}{4}$ или на 1 часъ, какъ опару для кислаго тѣста. Опара должна имѣть густоту хорошей сметаны. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить въ нее желтки, растертые съ масломъ и со сметаной, всыпать всю пшеничную муку, прибавить еще 3—4 стак. теплаго молока, соли и сахару и выбить хорошенъко лопаточкой, чтобы не было комковъ и чтобы тѣсто хорошо отставало отъ лопатки, и поставить его еще подниматься на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. По прошествіи этого времени вбить въ двухъ разныхъ кастрюляхъ сливки и оставшіеся отъ желтковъ бѣлки и затѣмъ соединить ихъ вмѣстѣ. Положивъ бѣлки въ сливки, прибавить эту смѣсь въ тѣсто, размѣшать все осторожно сверху внизъ и дать еще постоять на столѣ 10—15 минутъ, чтобы немного подошло. Затѣмъ раскалить предварительно вычищенные чугуныя сковороды, смазать ихъ растопленнымъ масломъ, налить по полной ложкѣ тѣста и печь сначала на одной сторонѣ, а когда блинъ слегка зарумянится и будетъ отставать отъ сковороды, то положить его сверху масломъ, перевернуть осторожно ножомъ на другую сторону и испечь также. Блины подаются съ икрой, со сметаной, съ масломъ, съ творогомъ, съ семгой и проч.

Объясненія и примѣчанія.

Качества хорошей гречневой муки. Гречневая мука хороша только свѣжая; лежалая же для блиновъ совершенно непригодна. Покупая муку, необходимо обращать вниманіе на то, чтобы мука не имѣла затхлаго запаха и комковъ, указывающихъ на то, что мука лежалая. Нерѣдко лежалую муку, просѣявъ, прибавляютъ къ свѣжей; тогда остающійся въ ней, хотя и легкій, затхлый запахъ выдаетъ эту подбавку. Кромѣ того, если смочить муку водой (хотя бы на чайной ложечкѣ), то хорошая гречневая мука не содержитъ въ себѣ никакихъ крапинокъ. Черныя крапинки въ гречневой мукѣ, особенно ясно различаемыя, если ее смочить, указываютъ на плохую очистку зерна отъ скорлупы. Такая мука для блиновъ мало пригодна. Чѣмъ суше мука, тѣмъ больше идетъ молока въ тѣсто.

Количество гречневой муки вполне зависитъ отъ желанія. Можно брать гречневой муки вдвое болѣе, чѣмъ пшеничной, или обратно, пшеничной брать вдвое болѣе, чѣмъ гречневой, или же брать равно пшеничной и гречневой муки, какъ указано въ пропорціи.

Если желаютъ, чтобы опара подошла скорѣе, то ее ставятъ изъ пшеничной муки, а если съ пригото́вленіемъ блиновъ особенно не торопятся, то можно ставить опару изъ гречневой муки, въ особенности въ томъ случаѣ, если гречневой муки взято больше, чѣмъ пшеничной. Гречневая мука тяжелѣе пшеничной, а потому и опара, замѣпанная на этой мукѣ, поднимается долше.

Опара для блиновъ. Во избѣжаніе неудачи, крайне важно уловить моментъ подъема опары. Чѣмъ лучше поднялась опара, тѣмъ рыхлѣе, нѣжнѣе блины. Въ то же время нельзя дать опарѣ много перестоять. Поэтому всегда лучше ставить опару въ день пригото́вленія блиновъ, а не накануне, какъ дѣлаютъ многія хозяйки; за ночь въ тепломъ мѣстѣ, опара переидетъ, т. е. перекинетъ и самые блины получаютъ кислый привкусъ. Если опара «сядетъ», т. е. станетъ уже замѣтно опускаться, то скоро отводяиъетъ, и хотя бы вода эта была тщательно отцѣжена и само тѣсто обновлено новой порціей муки, блины уже не могутъ выйти рыхлыми и ровными во всей массѣ. Въ виду только что сказаннаго, понятно, почему нужно ста-

ратся заводить блины за 3 $\frac{1}{2}$ —4 часа до начала печенія. Если бы почему-либо случилось завести ихъ раньше и по ходу опары видно, что тѣсто перестонитъ, то, снявъ съ тепла мѣста опару, поставить ее въ комнатѣ же въ холодную воду или на снѣгъ, чтобы охладить ее со дна.

При этомъ, однако, нужно быть очень осторожнымъ и не мѣшать опары, чтобы не дать ей сильно опастъ и не застудить ее во всей массѣ. Когда нужно такой остуженной опарѣ дать подниматься, слѣдуетъ поставить кастрюлю въ теплую воду, и и опара будетъ продолжать подниматься.

Желтки и масло. Желтки и масло кладутся въ опару въ растертомъ видѣ для приданія тѣсту болѣе нѣжнаго вкуса.

Вся сдоба, т. е. желтки, масло и сметана, а также соль и сахаръ прибавляются въ то время, когда опара поднялась, а не тогда, когда ее только заводятъ, такъ какъ сдоба замедляетъ подъемъ опары.

Взбитые бѣлки и сливки. Взбитые бѣлки и сливки придаютъ блинамъ легкость и пышность; при печеніи блины отъ прибавленія взбитыхъ бѣлковъ и сливокъ хорошо поднимаются и дѣлаются очень легкими. Въ виду того, что бѣлки легче сливокъ, при соединеніи ихъ бѣлки всегда прибавляются въ сливки, а не сливки въ бѣлки. Бѣлки и сливки прибавляются въ тѣсто передъ самымъ печеніемъ; въ противномъ случаѣ опадутъ, отскочутъ водой и блины не будутъ пышными. Такъ какъ тѣсто должно находиться у самой плиты во время печенія блиновъ, то, чтобы оно не сильно нагрѣвалось, кастрюлю съ нимъ можно поставить въ холодную воду.

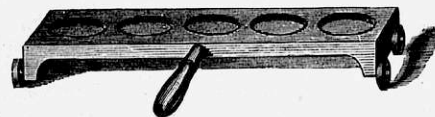
Густота тѣста. Готовое тѣсто для блиновъ должно имѣть густоту жидкой сметаны. Если тѣсто для блиновъ густое, то блины бывають толсты. Густое тѣсто можно разбавить молокомъ.

Чистка сковороды. Предназначенныя для печенія блиновъ сковородки прежде всего должны быть вычищены, но не вымыты; чтобы къ сковородѣ не приставалъ блинъ, она должна быть чистою, глянцевою. Для блиновъ всегда берутся толстыя чугунныя сковороды; тонкія же желѣзныя сковороды годятся только для прѣсныхъ блинчиковъ.

Чистятъ сковородки слѣдующимъ способомъ. Поставить ско-

вородки на плиту, смазать ихъ жиромъ, всыпать (побольше) крупной соли и, давъ имъ хорошенько прокалиться, оставить. Когда онѣ остынутъ настолько, что ихъ можно придерживать за край рукой, взять толстой сѣрой бумаги и, скомкавъ ее, быстро протереть ею сковородку, стараясь стереть всю приставшую грязь и нагаръ. Загѣмъ вытереть еще разъ хорошенько сковородку сухой солью и, наконецъ, сухой чистой тряпкой. Такъ слѣдуетъ поступать какъ съ новыми, еще не держанными сковородками, такъ и со сковородками, которыя будто бы «вовсе не пекутъ».

Равнымъ образомъ не слѣдуетъ сковородку скоблить ножомъ. Если случится, что тѣсто начнетъ приставать къ сковородкѣ,



Блинная сковорода для печенія въ русской печи.

нужно вычистить ее, какъ было только что сказано, и сковородка снова сдѣлается вполне годною.

Жаръ плиты. Для блиновъ, какъ и для вафель всегда нужно имѣть очень горячую плиту, чтобы сковороды хорошо накалялись, тогда блины быстро пекутся. Если плита холодная, то блины всегда будутъ жесткіе и тягучіе, несмотря на то, что тѣсто приготовлено вполне правильно. Въ виду всего этого нужно позаботиться, чтобы дрова были сухія и тонкія и чтобы въ плитѣ не было золы, которая замедляетъ тягу. Удобнѣе всего печь блины въ русской печкѣ: они выходятъ очень пышные и легкіе.

Заварные блины. Эти же блины можно сдѣлать заварными. Тогда опара заводится изъ пшеничной муки, а гречневая мука прибавляется послѣ подъема опары и все заваривается горячимъ молокомъ, какъ указано въ нижеслѣдующемъ рецептѣ.

Если гречневая мука заваривается горячимъ молокомъ, то послѣднее берется въ большемъ количествѣ, иначе тѣсто будетъ очень густое.

Печеніе блиновъ. Не слѣдуетъ наливать на сковородки очень мало тѣста и долго печь блины; отъ этого они дѣлаются сухими и жесткими. Наливая тѣсто на сковороду, его слѣдуетъ брать сверху и не мѣшать при этомъ остального тѣста, потому что отъ этого оно опадетъ и теряетъ пышность. Блины должны печь на горячей плитѣ, тогда будутъ пышные и легкіе.

Поправки.

Исправленіе тягучаго тѣста. Нерѣдко случается, что тѣсто для блиновъ получается очень тягучимъ, резинообразнымъ и прибавлять тогда къ нему взбитые бѣлки и сливки становится почти невозможнымъ. Чаше всего это случается, когда для блиновъ опару заводятъ изъ пшеничной муки. Не особенно высокаго сорта мука, замѣшенная при этомъ не сразу, легко образуетъ комки; чтобы разбить ихъ, приходится очень долго вымѣшивать опару и тѣсто въ результатѣ получается тягучимъ. Чтобы избѣжать этого, слѣдуетъ брать для опары муку лучшаго качества, сухую, которая сразу замѣшивается безъ комковъ и потому не требуютъ продолжительнаго вымѣшивания. Если, однако, случится, что тѣсто сдѣлается тягучимъ, то его можно полить тонкой струей теплаго молока и размѣшать. Почти всегда этимъ приемомъ удается устранить тягучесть тѣста. При опарѣ изъ гречневой муки это случается очень рѣдко.

Исправленіе густаго тѣста. Нерѣдко также бываетъ, что уже совершенно готовое тѣсто для блиновъ окажется густымъ. Если въ него уже положены взбитые бѣлки и сливки, то разводить его молокомъ нельзя, такъ какъ молоко плохо соединяется съ готовымъ тѣстомъ и для полнаго соединенія тѣсто придется долго размѣшивать, отчего оно опадетъ и блины не будутъ уже пышными, рыхлыми. Поэтому слѣдуетъ отдѣлить небольшую часть тѣста, развести ее молокомъ въ отдѣльной посудѣ, размѣшать до полнаго соединенія молока съ тѣстомъ и уже это разведенное тѣсто соединить съ оставшеюся густой массой.

Заварные гречневые блины.

Пропорція.

Муки гречневой—1 ф.
» пшеничной—1 ф.
Воды—2 стак.
Молока—1½ бут.

Масла столоваго— $\frac{3}{8}$ —1½ ф.
Яиць—5 шт.
Дрожжей— $\frac{1}{16}$ ф.
Соли по вкусу.

Правила приготвленія. Взять по вѣсу нужное количество дрожжей, развести ихъ въ 2-хъ стак. теплою водою около 30°, вылить въ горшокъ, въ который уже заранѣе положена пшеничная мука, размѣшать, вылить хорошенько опару лопаточкой, накрыть полотенцемъ и поставить подниматься въ теплое мѣсто на 1—1½ часа. Когда опара поднимется до такой степени, что начнетъ понемногу опускаться, то всыпать въ нее самой лучшей гречневой муки и опарить все горячимъ молокомъ, которое нужно сразу вылить въ тѣсто, быстро размѣшать его и выбить лопаточкой до гладкости, чтобы въ тѣстѣ не было никакихъ комковъ, которые значительно ухудшаютъ вкусъ блиновъ. Дать тѣсту немного остыть, потомъ прибавить столовое масло, растертое съ желтками, соль и сахаръ по щепоткѣ, выбить еще разъ хорошенько и поставить подняться на $\frac{3}{4}$ —1 час. Когда тѣсто вторично хорошо поднимется, то прибавить къ нему взбитые бѣлки, нагрѣть блинная, чугунныя сковороды, смазать ихъ распущеннымъ масломъ, налить на сковороду тонкій слой тѣста, положить на средину или поджаренные заранѣе снѣжки, или рубленія яйца, или какой-либо другой фаршъ, налить второй слой тѣста и, когда нижняя сторона зарумянится, то перевернуть блинъ на другую сторону и дать ей тоже зарумяниться.

Примѣчаніе. Гречневую муку можно заварить отдѣльно и тогда уже прибавить въ опару. Когда гречневая мука заварена горячимъ молокомъ, то тѣсто поднимается гораздо скорѣе.

Красные блины.

Пропорція.

Муки пшеничной—1½ ф.
Молока—1 бут.
Масла сливочнаго— $\frac{3}{8}$ ф.

Яиць—5 шт.
Дрожжей— $\frac{1}{16}$ ф.
Соли, сахару—по вкусу.

Правила приготовления. Всыпать въ горшокъ половину всей пшеничной просянной муки, влить туда же дрожжи, разведенныя въ молоко ($1\frac{1}{2}$ ст.), выбить хорошенько опару лопаточкой и поставить подниматься на 1— $1\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее желтки, растертыя до-бѣла съ масломъ, а также соль и сахаръ по вкусу, остальную муку и молоко (тоже $1\frac{1}{2}$ стак.), размѣшать все хорошенько и поставить тѣсто подниматься во второй разъ на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа. По простѣвнн этого времени, когда тѣсто хорошо поднимется, прибавить къ нему взбитые бѣлки, размѣшать и начать печь блины такъ, какъ указано выше.

Царскіе блины (пшеничные).

Муки пшеничной—2 ф. Яицъ—6 шт.
 Молока— $1\frac{1}{2}$ бут. Дрожжей— $\frac{1}{8}$ ф.
 Сливковъ густыхъ— $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ бут. Соли, сахару—по вкусу.
 Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.

Правила приготовления. Поставить опару на половинѣ всего количества молока и на половинѣ всего количества муки. Когда опара поднимется до надлежащей степени, то положить въ нее предварительно растертыя съ масломъ до-бѣла желтки, размѣшать хорошенько, всыпать остальную половину муки, влить остальное молоко, положить соли, сахару по вкусу, еще разъ размѣшать, поставить вторично подняться на $\frac{3}{4}$ часа. Когда тѣсто хорошо поднимается, то взбить въ отдѣльныхъ кастрюляхъ бѣлки и густыя сливки, затѣмъ соединить ихъ вмѣстѣ, вводя бѣлки въ сливки. Соединивъ то и другое въ одну массу, ввести послѣднюю въ тѣсто, мѣшая въ это время его лопаточкой—не кругомъ, а сверху внизъ, чтобы масса не опадала, потому что тогда блины не будутъ пышны. Введя въ тѣсто бѣлки и сливки, дать ему немного подняться 10—15 минутъ, не ставя въ очень теплое мѣсто, и затѣмъ печь блины, какъ указано выше.

Примѣчаніе. Нужно замѣтить, что количество сдобы, т. е. желтковъ, сметаны, масла, сливокъ, можно уменьшить по желанію; дѣло все зависитъ отъ вкуса и расчета. Эти же блины можно готовить съ гречневой мукой, которая берется въ

одинаковомъ количествѣ съ пшеничной. Гречневую муку можно сначала заварить молокомъ, потомъ прибавить дрожжи и поставить въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, то прибавить пшеничную муку, сдобу и дальше поступать, какъ сказано выше.

Шоколадная пасха на сметанѣ.

Пропорція.

Сметаны—3 ф. Ванили—1 палочка.
 Шоколаду—1 ф. Желтковъ—6 шт.
 Масла сливочнаго—1 ф. Сливковъ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ стакана.
 Сахару—1 ф.

Правила приготовления. Завязать сметану въ салфетку и повѣсить на нѣсколько часовъ, чтобы стекла вся сыворотка. Пока сыворотка стекаетъ, растереть желтки съ сахаромъ до-бѣла. Сахаръ предварительно нужно истолочь съ ванилью и просѣять; всыпать туда натертый на теркѣ шоколадъ, развести все сливками и поставить эту массу на плиту, проварить, какъ лезонъ для мороженаго, до густого налега на лопаткѣ; затѣмъ остудить на холоду, смѣшать со сметаной, прибавить растертое до-бѣла сливочное масло и остудить на холоду до такой степени, чтобы пасха походила на застывшее масло. Застывшую пасху уложить поплотнѣе въ форму, покрытую кисеей, наложитъ прессъ и продержатъ подъ прессомъ не менѣе 48 часовъ.

Примѣчаніе. Шоколадъ можно замѣнить молотыми орѣхами или истолченными фисташками, которыя кладутся въ такой же пропорціи, какъ и шоколадъ.

Пасха заварная.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.

Творогу—4 ф. прессован. Масла сливочнаго—1 ф.
 Желтковъ—8—12 шт. Ванили—1 палочку.
 Сахару—1 ф. или $1\frac{1}{2}$ ф. Пукатовъ отъ $\frac{1}{2}$ до 1 ф.
 по вкусу. Изюму— $\frac{1}{2}$ ф.
 Сливковъ—2 стак.

Правила приготовления. Отбить въ кастрюлю желтки, прибавить къ нимъ мелкій сахаръ, развести сливками, положить палочку ванили, разрубленную вдоль, и проварить до очень густого налета (значительно гуще, чѣмъ для сливочнаго мороженаго). Въ горячій лезвонъ прибавить сливочное масло, наломавъ его кусочками, и остудить мѣшая. Послѣ того соединить лезвонъ съ протертымъ сухимъ творогомъ, прибавляя постепенно лезвонъ въ творогъ и хорошо размѣшивая. Прибавить туда же цукаты, нарѣзанные кубиками, и сильнй изюмъ безъ косточекъ. Затѣмъ всю массу снова проварить (до пара), переложить въ форму, выложенную кисейкой, и наложить легкій прессъ на 12 часовъ. Цукаты, изюмъ и миндаль кладутся по желанію въ большемъ или меньшемъ количествѣ.

Пасха съ вареными желтками.

(болѣе дешевая).

Пропорція.

Творогу отжатаго—4 ф.	Сахару—2 ф.
Сметаны прессованной—1 ф.	Ванили—1 палочку.
Масла сливочнаго—1 ф.	Изюму синяго— $\frac{1}{2}$ ф.
Желтковъ вареныхъ—12 шт.	Цукату— $\frac{1}{2}$ ф.

Правила приготовления. Растереть сливочное масло добѣла съ сахаромъ и ванилью, прибавить вареные протертые желтки и хорошую прессованную сметану. Когда масса будетъ хорошо растерта, то начать понемногу прибавлять сухой протертый творогъ, продолжая растирать въ одну сторону. Когда весь творогъ будетъ прибавленъ, то положить нарѣзанные цукаты, очищенный сильнй изюмъ и по желанію мелко истолченный миндаль. Затѣмъ выложить въ пасочницу и наложить прессъ.

Абрикосовая заварная пасха.

Творогу прессован.—2 ф.	Желтковъ—6 шт.
Абрикосоваго пюре—1 ф.	Цедры лимонной—съ 1 лимона.
Сливочнаго масла—1 ф.	Цукатовъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару мелкаго—1 ф.	Изюму синяго— $\frac{1}{4}$ ф.

Правила приготовления. Абрикосовое пюре - консервы проварить съ сахаромъ и желтками до густого налета. Затѣмъ слегка остудить, соединить съ творогомъ, прибавить цукаты и еще разъ проварить до пара. Въ горячую массу прибавить сливочное масло, наломавъ его кусками, и лимонную цедру. Остудивъ, выложить въ форму и поставить подъ прессъ.

Примѣчаніе. Абрикосовое пюре можно замѣнить малиновымъ или земляничнымъ. Пасхи, приготовляемыя съ фруктовыми пюре, лучше дѣлать заварными, такъ какъ онѣ сохраняются лучше сырыхъ.

Пасха сырая (царская).

Необходимые продукты и ихъ пропорціи на 5 персонъ.

Творогу—2 ф. отжатаго.	Желтковъ—6 шт.
Сахару—2 стакана.	Ванили—1 палочку.
Масла растопленнаго—2 стак.	Цукатовъ— $\frac{1}{2}$ ф.
Густыхъ сливокъ— $\frac{1}{2}$ бут.	

Правила приготовления. Положить подъ прессъ творогъ. Растереть въ чашкѣ сливочное масло добѣла, прибавить къ нему вареные протертые черезъ сито желтки и мелкій сахаръ, предварительно истолченный съ ванилью и просѣянный, и растереть все хорошенько вмѣстѣ. Затѣмъ вынуть изъ-подъ пресса творогъ, протереть его черезъ сито, соединить вмѣстѣ съ растертой массой, растереть еще хорошенько въ одну сторону, чтобы образовалась гладкая масса; послѣ того прибавить цукаты и густыя взбитыя сливки, размѣшать осторожно и выложить въ пасочницу, какъ указано выше.

Примѣчаніе. Въ виду того, что сырая пасха, въ особенности со взбитыми сливками, портится (киснетъ) гораздо скорѣе, чѣмъ заварная, ее нужно дѣлать въ небольшой пропорціи и сохранять на льду, а также не класть изюма, коринки и миндаля, отъ которыхъ она еще скорѣе киснетъ.

Пасха царская (съ пѣнками).**Пропорція.**

Молока или сливокъ для творагу—5 бут. Сливко́въ густыхъ для взбивки— $\frac{1}{2}$ б.
 Сливко́въ для пѣнокъ—5 бут. Ванили—1 или 2 пал.
 Сливочнаго масла—1 ф. Цукато́въ дыни или арбуза— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сахарной пудры—1 ф. Цукато́въ вишни— $\frac{1}{4}$ ф.
 Желтко́въ—6 шт.

Правила приготовления. Вскипятить молоко или сливки въ широкой посудѣ (въ сотейникѣ). Какъ только молоко закипитъ, отставить на край плиты и опустить нѣсколько кристалловъ лимонной соли и, помѣшывая лопаткой со дна, дать молоку свернуться. Когда отдѣлится сыворотка и образуется творогъ, то откинуть все на салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ и дать стечь сывороткѣ въ поставленную внизу посуду. Оставшійся на салфеткѣ творогъ протереть черезъ сито, когда онъ уже остынетъ.

Такимъ образомъ въ короткое время получается самый свѣжій творогъ, лучшій по качеству, чѣмъ купленный въ лавкѣ. Изъ 5-ти бутылокъ молока получается до $1\frac{1}{2}$ ф. творагу. Въместо молока можно брать сливки, изъ которыхъ получается болѣе нѣжный творогъ.

Одновременно съ приготовленіемъ творага, нужно заняться приготовленіемъ пѣнокъ, точно такъ же, какъ для гурьевской каши (см. по оглавленію гурьевская каша—горячая). Пѣнки можно приготовить изъ густыхъ или изъ обычныхъ сливокъ. Приготовивъ творогъ и пѣнки, растереть въ просторной посудѣ сливочное масло съ сахаромъ добела, прибавить къ нему ваниль, развѣзанную вдоль. Когда масло хорошо разотрется съ сахаромъ, то прибавить вареные (протертые) или сырые желтки, по одному, развѣшывая, и послѣ желтко́въ начать постепенно прибавлять творогъ, продолжая растирать въ одну сторону.

Когда творогъ хорошо соединится съ масломъ, то положить пѣнки, цукаты дыни или арбуза, наръзанные кубиками, и цукаты вишни (красной), развѣзанные половинками, развѣшать хорошенько, прибавить взбитыя густыя сливки, перемѣшать осто-

жно сверху внизъ, выложить въ пасочницу, какъ указано выше, и наложить легкой гнетъ.

Примѣчаніе. Способъ приготовленія такой пасхи рекомендуется хозяйкамъ, имѣющимъ свои молочные продукты (въ деревнѣ— въ имѣніи): имъ эта пасха обойдется сравнительно недорого, а вкусомъ и видомъ своимъ она превосходитъ другіе сорта пасохъ, помѣщенныхъ здѣсь. Если хотятъ убрать готовую пасху покрасивѣе, то для этого нужно не пожалѣть цукато́въ вишни и анжелики, которыми и убрать пасху, выложенную изъ формы на блюдо.

Пасха красная (запеченая).**Пропорція.**

Творагу отжатаго—3 ф. Ванили—1 палочка.
 Масла сливочнаго— $\frac{3}{8}$ ф. Цукато́въ— $\frac{3}{8}$ ф.
 Сметаны— $\frac{3}{8}$ ф. Изюму синяго— $\frac{1}{4}$ ф.
 Сахарнаго песку— $\frac{3}{4}$ ф. Миндалю— $\frac{1}{4}$ ф.
 Желтко́въ—6 шт.

Правила приготовления. Отжать творогъ подъ прессомъ и протереть его черезъ сито. Въ широкой посудѣ растереть сливочное масло съ сахаромъ и ванилью, прибавить туда же густую (лучше, если прессованную) сметану и сырые желтки, размѣшать и соединить съ протертымъ творагомъ, положить цукаты, наръзанные кубиками, синій изюмъ (безъ косточекъ) и шинкованный миндаль. Затѣмъ взять каменную огнеупорную форму съ отверстіемъ въ срединѣ, положить въ нее кисейку или старое тонкое полотно и выложить въ эту форму приготовленную пасху не болѣе какъ до $\frac{3}{4}$ вышины формы, закрыть сверху краями кисейки, поставить форму на сковородѣ въ русскую печьку или въ духовой шкафъ на 3 или на 4 ч. въ легкой жарѣ. Когда пасха станетъ красная не только съ боковъ, но и въ срединѣ и затвердѣетъ, то вынести на холодъ, чтобы хорошо застыла, тогда уже можно выложить изъ формы и снять кисейку.

Примѣчаніе. Пасха эта сохраняется дольше, чѣмъ вареная, такъ какъ, будучи хорошо пропечена, не подвергается порчѣ,

и, кромѣ того, имѣть особый оригинальный вкусъ и видѣ. Ее приготавливаютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ на югѣ Россіи и называютъ «запеканкой».

Въ виду того, что въ печкѣ пасха подымается, не слѣдуетъ накладывать форму до верху, такъ какъ тогда все поплыветъ черезъ края формы. Чтобы не запачкать дно печки, форму слѣдуетъ ставить въ печку на сковородѣ.

Жаръ долженъ быть очень легкій, чтобы пасха пропеклась равномерно внутри и съ краевъ.

Общая примѣчанія ко всѣмъ пасхамъ.

Творогъ для пасохъ долженъ быть лучшаго качества, т. е. не имѣть горьковатаго или кислотатаго привкуса, долженъ легко протираться и не имѣть комковъ. Какъ очень сырой творогъ не годится для пасохъ, такъ и слишкомъ компактный творогъ не дастъ нѣжнаго вкуса. Для получения нѣжной и гладкой пасхи необходимо соблюдать слѣдующія правила; а) творогъ протирать черезъ сито, а не черезъ рѣшето, б) очень тщательно растирать творогъ съ остальными продуктами и не соединять его съ ними сразу, а постепенно.

Сахаръ. Для сырыхъ пасохъ нужно брать мелкій сахарный песокъ, а не кристаллическій.

Сливочное масло какъ въ сырыхъ, такъ и въ заварныя пасхи прибавляется всегда въ твердомъ, а не топленномъ видѣ; растертое даетъ лучший вкусъ, чѣмъ топленое.

Желтки въ сырыхъ пасхи можно класть въ вареномъ и въ сыромъ видѣ. Вареные желтки придаютъ пасхѣ желтоватый цвѣтъ, если положены въ большомъ количествѣ. Цѣльныя яйца совѣтъ не класть въ пасху, такъ какъ придаютъ ей компактность.

Сметана, прибавляемая въ пасху, должно быть очень густая (прессованная), иначе пасха будетъ жидкая и можетъ развалиться.

Густыя сливки, прибавляемая въ сырую пасху, должны быть очень хорошо взбиты. Ихъ прибавляютъ послѣдними, когда уже вся масса хорошо размѣшана. Когда массу долго мѣшаютъ со сливками, то онѣ терять пышность.

Льезонъ для заварныхъ пасохъ должно проварить очень густо, тогда пасха не развалится. Сначала лучше проварить одинъ льезонъ, а потомъ уже съ творогомъ проварить вторично. Сливочное масло прибавляется послѣ провариванія, но въ горячій льезонъ, чтобы хорошо соединилось съ массой.

Формы для пасохъ бываютъ металлическія и деревянныя; первыя не должны быть ржавыя, а вторыя не должны издавать запаха. Въ виду этого формы должны быть тщательно вымыты горячей водой. То же самое нужно сказать и о дощечкахъ, которыми накрывается сверху пасха; онѣ должны быть абсолютно чистыми.

Прессъ. Если творогъ былъ хорошо отпрессованъ, то накладывается легкій прессъ въ видѣ небольшого кирпичика, который долженъ быть хорошо вымытъ. Плохо отпрессованная пасха можетъ развалиться, а сильно отпрессованная не будетъ нѣжна на вкусъ.

Посуда, въ которой растираются всѣ продукты, должна быть эмалированная или каменная (чашки), но не мѣдная и не деревянная. При растираніи продуктовъ въ мѣдной посудѣ стирается полуда, отчего портится посуда, и растертая масса получаетъ сѣроватый цвѣтъ; а при растираніи въ деревянной посудѣ падаютъ кусочки дерева въ массу или сообщаютъ ей какой-либо привкусъ, если эта посуда употребляется въ дѣло не въ первый разъ.

Крюшонъ.

Крюшонъ готовится изъ всевозможныхъ фруктовъ: ананасовъ, персиковъ, банановъ, апельсиновъ, сладкихъ яблокъ, а также земляники и малины; исключаются фрукты очень кислые: крыжовникъ, красная смородина, кислый сортъ яблокъ и т. п.

Больше кладется тѣхъ фруктовъ, вкусъ которыхъ хотятъ придать напитку. Конечно, ананасы, персики и вообще крупныя фрукты рѣжутся на ломтики или небольшіе квадратки, такъ какъ въ противномъ случаѣ они будутъ застрывать въ бокалахъ. Всѣ предназначенныя для напитка плоды можно нарѣзать за часъ или два до подачи, посыпать сахаромъ и залить ликерами, чтобы они, такъ сказать, замариновались. Но если въ числѣ плодовъ есть апельсины, то они кладутся передъ

подачей на столъ, такъ какъ цедра апельсина даетъ чрезчуръ рѣзкій вкусъ, отбивающій вкусъ другихъ фруктовъ. Все приготовленное кладутъ въ крушонъ или миску и наливаютъ $\frac{2}{3}$ шипучаго вина (вина могутъ быть и низшихъ и выспшихъ сортовъ) и $\frac{1}{3}$ обыкновеннаго бѣлаго вина, какъ бы замѣняющаго воду. Желающіе могутъ прибавить ликеръ кюрассо, мараскинъ, а также и киршъ. При специальныхъ вкусахъ (бананъ, мандаринъ) кладется банановый и мандариновый ликеръ (соответственно), другіе же негодны. Чтобы сдѣлать напитокъ болѣе крѣпкимъ, можно прибавить по вкусу хорошаго коньяку финь-шампань. Сахару кладется немного. Въ зимнее время фрукты могутъ быть замѣнены консервированными въ своемъ соку.

Если напитокъ готовится въ крушонѣ, а въ простомъ кувшинѣ, то ледъ, положенный туда, разжижаетъ напитокъ и, кромѣ того, даетъ примѣсъ сырой воды, что не желательно въ гигиеническомъ отношеніи.

Другой способъ приготовленія крушонна. На 1 бутылку шампанскаго идетъ $\frac{3}{4}$ фунта сахару рафинаду кусками и два апельсина самаго высшаго сорта. За нѣсколько часовъ до подачи (за 3—4) въ шампанское кладется сахаръ, опускаются очищенные отъ кожицы и нарѣзанные кружочками апельсины, и крушонъ выносится на ледъ, гдѣ его держать до самой подачи къ столу; подается крушонъ въ хрустальной вазѣ, обложенной кругомъ льдомъ.

Американское питье.

Взять двѣ бутылки краснаго вина русскаго или бургонскаго, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, цедру съ одного лимона и одного апельсина, 2 или 3 шт. гвоздики, немного тертаго мускатнаго орѣха (щепотку) и небольшой кусочекъ корицы. Все это поставить на плиту и дать согрѣться, чтобы сахаръ распустился (согрѣвая, не доводить до кипѣнія). Затѣмъ охладить, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана коньяку финь-шампань, а также соку изъ 2 или 3 апельсиновъ. Для вкуса можно развести бутылкой вина «мускатъ-лонель», хорошенько охладить, процедить и подавать въ бокалахъ, обложивъ ихъ предварительно кусками льда. Къ сему питью подаются соломки, такъ какъ черезъ нихъ пить чрез-

вычайно пріятно. Это же самое питье можно пить въ горячемъ видѣ, но только при согрѣваніи опять-таки не слѣдуетъ кипятить.

Глинтвейнъ.

Глинтвейнъ готовится такъ: вливъ въ кастрюлю 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана воды, всыпать туда $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, прибавить 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана медака (недорогой сортъ краснаго вина) и 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана рому высшаго сорта, 20 головокъ гвоздики, 1 палочку корицы, 20 зеренъ толченаго кардамона, немного толченаго мускатнаго орѣха или мускатнаго цвѣта, поставить кастрюлю на огонь, закрыть крышкой и дать вскипеть нѣсколько разъ; затѣмъ процедить черезъ частое сито и разлить горячимъ въ маленькіе стаканчики.

Примѣчаніе. Какъ глинтвейнъ, такъ и крушонъ подаются на парадныхъ обѣдахъ или ужинахъ по окончаніи обѣда, а именно, въ то время, когда подаютъ десертъ, прохладительные напитки, а также кофе, шоколадъ и проч.

Кофе.

Одинъ изъ лучшихъ сортовъ кофе это — «мокко», стоитъ 80 к.—1 р. за фунтъ. Для того, чтобы получить ароматный кофе, слѣдуетъ его жарить не на сковородѣ въ духовой печкѣ, какъ это обыкновенно принято, а въ жаровнѣ на угляхъ. Хорошо изжаренный кофе долженъ имѣть натуральный коричневый цвѣтъ. Передъ окончаніемъ жаренія кофе слегка посыпаютъ мелкимъ сахаромъ или же кладутъ въ него кусочекъ сливочнаго масла для того, чтобы на кофе образовалась блестящая пленочка, которая придаетъ ему красивый цвѣтъ. Изжаренный кофе слѣдуетъ сохранять въ стеклянныхъ герметически-закупоренныхъ банкахъ для того, чтобы кофе не терялъ своего аромата. Кофе лучше всего молоть передъ самой варкой: онъ гораздо ароматичнѣе, чѣмъ смолотый заранее. На каждый фунтъ кофе должно класть всего только $\frac{1}{8}$ или не болѣе $\frac{1}{4}$ фунта цикорія, который также жарятъ въ жаровнѣ или на сковородѣ и смѣшиваютъ съ кофе только передъ самой варкой. На известное количество кофе кладутъ нужное количество цикорія (на 4 чайныя ложки кофе

$\frac{1}{2}$ чайной ложки цикория). При варкѣ на каждую чайную чашку кипятку кладутъ 1 полную чайную ложку кофе, уже смѣшаннаго съ цикоріемъ. Мѣшокъ для варки кофе лучше всего брать бѣлый, фланелевый, а не полотняный. Положивъ кофе въ мѣшокъ, вставленный въ кофейникъ, заливаютъ кофе крутымъ кипяткомъ, даютъ разъ вскипѣть, отставляютъ на край плиты и прибавляютъ 1 чайную ложку холодной воды, затѣмъ повторяютъ эту операцію еще два раза, даютъ вскипѣть еще нѣсколько разъ и тогда уже подаютъ къ столу. Холодная вода прибавляется для того, чтобы кофе получилъ прозрачность. Въ кофе по-вѣнски, кромѣ обыкновенныхъ сливокъ, прибавляются густыя взбитыя сливки, слегка заправленныя сахарной пудрой. Этотъ кофе подается въ высокихъ бокалахъ.

Турецкій кофе.

Тотъ, кто имѣетъ возможность позволять себѣ послѣобѣденный кейфъ, не станетъ спорить относительно цѣны и купить кофе, который поароматичнѣе. Для этого кофе—сортъ мокко, въ 80 к. и 1 р. весьма подходящій. Прожаривши кофе, надо его смолоть самымъ тщательнымъ образомъ такъ, чтобы онъ походилъ на порошокъ. Это дѣлается въ видахъ того, что чѣмъ лучше, мельче смолоть кофе, тѣмъ онъ лучше настаивается и становится болѣе ароматичнымъ. Смолоть кофе, его потомъ смѣшиваютъ съ мелкимъ сахарнымъ пескомъ, кладя на одну ложку (дессертную) смолотаго кофе двѣ ложки сахару. Размѣшивать кофе съ сахаромъ слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока не получится однородная масса, а дѣлается это потому, что при однородности массы получается лучшій настой.

Полученную отъ смѣшенія кофе и сахара массу надо положить въ кофейникъ безъ мѣшка или въ узкую кастрюлю, налить сверху кипятку въ объемъ, равномъ половинному количеству чашекъ, и дать три раза вскипѣть, отставляя каждый разъ кофейникъ для того, чтобы кофе не шелъ черезъ край. Затѣмъ, доливъ кипятку до полного числа предназначенныхъ къ подачѣ чашекъ, поставить кофейникъ снова на огонь и дать вскипѣть послѣдній разъ.

Для того, чтобы осадить гущу на дно кофейника, нужно бросить въ него горячій уголекъ или же подлить полье-ложки холодной отварной воды, а если есть ледъ—бросить въ кофейникъ кусочекъ льда. Послѣ сего кофе разливается въ маленькія чашки и подается.

Какао.

Какао готовится такъ: если оно покупается въ зернахъ, то слегка поджаривается, затѣмъ толчется въ ступкѣ, а потомъ уже мелется въ мельницѣ. Какао такъ же, какъ и шоколадъ, варится на молокѣ; на каждый стаканъ молока идетъ 1—2 чайныя ложки какао, и 1 столовая ложка мелкаго сахару или же меньше, смотря по вкусу. Часть молока, именно $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ, оставляется сырымъ и въ немъ разводится какао, а въ остальное молоко прибавляютъ сахаръ и ставятъ кипятиль; когда оно закипитъ, то вливаютъ въ него разведенный какао и даютъ ему нѣсколько разъ вскипѣть, подбивая его немного вѣнчикомъ чтобы какао пѣнился.

Шоколадъ.

Необходимые продукты и ихъ пропорція на 5 персонъ.
 Молока—2 бут. Сахару— $\frac{1}{4}$ или $\frac{3}{8}$ ф.
 Шоколаду— $\frac{1}{2}$ ф. Желтковъ—2—3 шт.

Правила приготовления. Вскипятить молоко или обыкновенныя сливки съ сахаромъ, натереть на теркѣ шоколадъ и развести его понемногу въ глубокой посудѣ частью горячаго молока или сливокъ. Когда шоколадъ распустится, то вылить его въ кастрюлю съ молокомъ, поставить ее на средней огонь и взбивать вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока половина всего шоколада обратится въ пѣну; тогда снять ее сверху ложкой въ приготовленныя горячія чашки и долить ихъ шоколадомъ. Если въ шоколадъ мало сахару, то послѣдній можно прибавить по вкусу во время взбиванія.

Примѣчаніе. Шоколадъ также можно заправлять желтками, растертыми предварительно съ сахаромъ. Лезонъ этотъ разводится частью готоваго свареннаго шоколада; потомъ эта заправка сразу вливается въ кастрюлю съ шоколадомъ, причемъ послѣдній въ это время взбивается вѣнчикомъ и затѣмъ шоколадъ

сейчасъ же разливается по чашкамъ, не давая ему кипѣть, иначе желтки могутъ свернуться. Шоколадъ можно подавать со взбитыми сливками, которыя кладутся прямо въ чашки, наполненные готовымъ шоколадомъ. Если шоколадъ готовится съ льезономъ, то сахаръ растирается съ желтками, а не прибавляется въ молоко.

Составленіе меню.

При составленіи меню какъ для парадныхъ, такъ и для простыхъ обѣдовъ, помимо экономическаго расчета, нужно руководствоваться слѣдующими правилами:

1) Чѣмъ больше количество блюдъ для обѣда, тѣмъ порціи каждаго изъ нихъ должны быть меньше.

2) Не составлять весь обѣдъ изъ весьма питательныхъ, или совсѣмъ непитательныхъ блюдъ, а распределять такимъ образомъ. Если супъ болѣе тяжелый, напримѣръ, щи или борщъ съ мясомъ, то на жаркое можно дать отваренную или жареную рыбу или птицу, но не давать говядину, баранину или свинину; или же, наоборотъ, при консоме съ пирожками не давать на второе рыбу и на третье — желе, потому что такой обѣдъ не сытный, а нужно дать на жаркое какое-либо мясное блюдо и третье горячее сладкое: шарлотъ, пуддингъ и проч.

3) Не повторять въ обѣдѣ одинъ и тотъ же продуктъ два раза; напримѣръ: супъ гарбюръ и рисовый пуддингъ (въ составѣ обоихъ блюдъ входитъ рисъ) или не давать къ супу пирожки слоенные и на второе мясо, запеченное въ тѣстѣ, или на сладкое слоенный пирогъ.

4) Наблюдать разнообразіе въ цвѣтѣ, т. е. не подавать подрядъ блюдъ одного и того же цвѣта; такъ, напримѣръ: если супъ бѣлый, то нельзя давать рыбу или жаркое подъ бѣлымъ соусомъ, а нужно дать подъ темнымъ соусомъ и, наоборотъ, если супъ темный, то второе блюдо дать подъ бѣлымъ соусомъ.

5) Соблюдать разнообразіе во вкусѣ, т. е. чтобы блюда подрядъ не имѣли одного и того же вкуса, какъ напримѣръ, если къ рыбѣ дается соусъ съ шампиньонами, то къ жаркому нельзя давать хотя и темный соусъ, но тоже съ шампиньонами. Точно также не слѣдуетъ давать подрядъ два пикантныхъ или два легкихъ блюда, а надо мѣнять черезъ одно.

Порядокъ подачи блюдъ.

Порядокъ подачи блюдъ за обѣдомъ зависитъ отъ количества блюдъ. Обѣды бываютъ:

- 1) Въ два блюда: супъ и жаркое.
- 2) Въ три блюда: супъ, жаркое и сладкое.
- 3) Въ четыре: супъ, рыба или вмѣсто рыбы антреме изъ зелени или живности (соусныя блюда), жаркое и сладкое.
- 4) Въ пять блюдъ: супъ, рыба, жаркое, зелень и сладкое.
- 5) Въ шесть блюдъ: супъ, рыба, жаркое изъ мяса, зелень, жаркое изъ дичи, или соусное блюдо и сладкое.
- 6) Въ семь блюдъ: супъ, рыба или холодное блюдо (паштетъ, маюнезъ, заливное и проч.), жаркое изъ мяса, пуншъ, жаркое изъ дичи или соусное блюдо, зелень и сладкое.
- 7) Въ девять блюдъ: холодное, супъ, рыба, мясо, соусное блюдо, жаркое изъ дичи, пуншъ, зелень и сладкое.
- 8) Обѣдъ въ 12 блюдъ подается въ томъ же порядкѣ, но бываетъ по нѣсколько перемежь жаркихъ, антреме, и то сначала слѣдуетъ подавать болѣе тяжелыя блюда, а потомъ болѣе легкія, сначала холодную рыбу, а потомъ горячую, или сначала менѣе изысканное жаркое, потомъ уже болѣе тонкое и т. д.

Порядокъ подачи винъ за обѣдомъ.

- 1) За закусками различные сорта водокъ, наливкокъ и коньякъ.
- 2) **Послѣ супа:** крѣпкія вина: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 3) **Послѣ рыбы:** легкія бѣлыя вина: сотеризъ, рейнвейнъ, бургонское и проч.
- 4) **Послѣ говядины:** пуншъ-гласе и портеръ въ стаканчикахъ, вина: медокъ, сенъ-жульенъ, шато-лафитъ, портвейнъ красный.
- 5) **Послѣ зелени и антреме** (соусныхъ блюдъ) сотеризъ, рейнвейнъ, шато-икемъ.
- 6) **Послѣ жаркого изъ птицы и дичи:** шампанское и десертныя вина: малага, мускатъ-люнель, токайское, лакрима-кристи, тинти-дирото, мальвазія и проч.

7) **Послѣ сладкаго** подаются на салфеткѣ сыры: пармезанъ, швейцарскій, честеръ, лимбургскій, голландскій, бри французскій и проч., а изъ винъ подаются ликеры, киршвассеръ, кюрассо, ромъ бѣлый, коньякъ, кромѣ того подаются прохладительные напитки — кришонъ, глинтвейнъ и проч., а также жженка.

Послѣ обѣда—черный кофе въ чашкахъ. Прохладительные напитки и воды.

Примѣчаніе. Водки, наливки и вообще крѣпкія вина, а также бѣлое подаются холодными, красное вино подогрѣтымъ, а шампанское замороженнымъ.

Домашнія печенья.

Бисквиль обыкновенный.

Пропорція.

Яиць—10 шт.
Сахару мелкаго— $\frac{1}{2}$ ф.
Муки пшеничной— $\frac{1}{4}$ ф.

Муки картофельной— $\frac{1}{4}$ ф.
Лимонной цедры—съ 1 лимона
или ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.

Рецептъ. Отбить въ каменную чашку желтки, а бѣлки всѣ отдѣлить въ другую кастрюлю или кондитерскій котелокъ и вынести на холодъ. Въ желтки прибавить мелкій сахаръ (сахарный песокъ) и растереть до бѣла лопаточкой или деревянной ложкой. Растирать нужно въ одну сторону и до такой степени, чтобы сахара не было слышно. Если кладется ваниль, то ее разрѣзаютъ вдоль и прибавляютъ въ желтки во время растиранія. Когда желтки съ сахаромъ хорошо растерты, то всыпать муку — смѣсь пшеничной и картофельной. Муку всыпать понемногу и продолжать тѣсто размѣшивать въ одну сторону. Высыпавъ всю муку, взбить крѣпко бѣлки и положить ихъ туда же въ тѣсто, мѣшая послѣднее въ это время осторожно сверху внизъ. Соединивъ тѣсто съ бѣлками, вынуть ваниль и сейчасъ же выложить тѣсто въ приготовленную форму, т. е. смазанную внутри масломъ и обсыпанную картофельной мукой. Тѣсто можно накладывать только до $\frac{3}{4}$ вышины формы, потому что во время печенія бисквиль долженъ еще подняться. Выложить тѣсто въ форму, поставить ее въ духовой шкафъ въ

средній жаръ и держать до тѣхъ поръ, пока бисквитъ будетъ свободно отставать отъ краевъ формы и воткнутая въ середину его палочка будетъ совершенно сухой; тогда вынуть его осторожно изъ формы на ситъ и дать остыть. Этотъ бисквитъ можетъ подаваться какъ самостоятельное пирожное или печенье со сливками или вареньемъ, а также онъ служитъ основой всѣхъ бисквитныхъ тортовъ, какъ-то: орѣхового, шоколаднаго, мокко, абрикосоваго, миндальнаго и проч.



Кондитерскій сителокъ и вѣнничекъ.

Объясненія и примѣчанія.

Мука. Картофельная мука прибавляется въ тѣсто для приданія ему большой легкости и сухости. Если дома есть французская (мягкая) мука, то картофельную можно не класть совсемъ, а брать одну французскую ($\frac{1}{2}$ ф.).

Цедра лимонная. Если въ бисквитъ кладется для аромата лимонная цедра, то ее натираютъ на теркѣ и кладутъ въ тѣсто во время растиранія съ мукой.

Форма. Для бисквита лучше всего брать специальными бисквитными раздвижными формы изъ тонкаго желѣза (какъ форма для куличей но только ниже и шире), или же, за неимѣніемъ этой формы, можно печь въ глубокомъ сотейникѣ. Но такъ какъ послѣдній толще формы, то бисквитъ печется дольше и, кромѣ того, труднѣе вынимается, чѣмъ изъ раздвижной формы.

Примѣчаніе о бисквитахъ, подаваемыхъ къ шоколаду (бисквитъ а-ля кульеръ). Приготавливается точно такъ же бисквитное тѣсто, какъ указано выше. Когда тѣсто будетъ уже совсемъ готово (соединено съ бѣлками), то выложить его въ корнетъ (бумажный или холщевый мѣшокъ) и отсадить (выпустить) на листъ, покрытый писчей бумагой, длинныя палочки длиною въ палецъ, а шириною пальца $1\frac{1}{2}$ (см. рисунокъ),



на разстояніи другъ отъ дружки на $\frac{1}{2}$ вершка (чтобы не склеились). Затѣмъ поставитъ листъ съ бисквитами въ духовой шкафъ въ легкой жаръ. Когда бисквиты слегка заклееруются и подсохнутъ, то снятъ ихъ съ листа вмѣстѣ съ бумагой и намочить послѣднюю съ противоположной стороны холодной водой; тогда бисквиты сейчасъ же отстанутъ отъ бумаги. Этотъ сортъ бисквита подается преимущественно къ шоколаду, а также

идеть для приготовления различных сладких блюд, как горячих, так и холодных (пудинговъ, шарлотовъ и проч.).

Женуазъ заварной (бисквитъ).

Пропорція.

Яицъ—1 десятокъ.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.

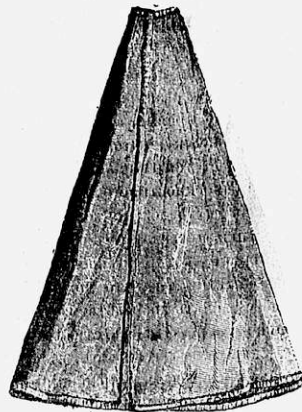
Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.

Духовъ—по желанію.

Муки— $\frac{1}{2}$ ф.

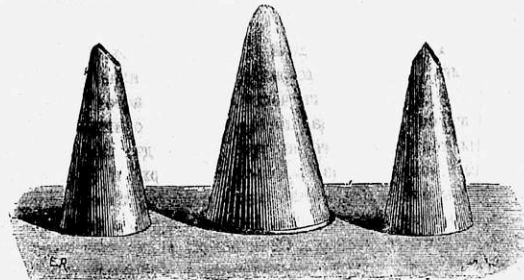
Рецептъ. Отбивъ въ кастрюлю яйца цѣликомъ, всыпать въ нихъ мелкій сахаръ, смѣшать вмѣстѣ, поставить кастрюлю на плиту и взбивать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается пышной и побѣлѣетъ; тогда составитъ кастрюлю на столъ и продолжать взбиваніе до тѣхъ поръ, пока масса увеличится въ 2—3 раза противъ своего первоначальнаго объема. Затѣмъ прибавить въ тѣсто духи: ваниль, цедру лимонную или какую-нибудь эссенцію, или толченый горькій миндаль, всыпать постепенно пшеничную (французскую) муку и мѣшать осторожно, стараясь не мять тѣсто, чтобы оно было пышное; въ противномъ случаѣ бисквитъ выйдетъ тяжелымъ и невкуснымъ. Когда тѣсто смѣшано съ мукой, то влить распущенное масло, наблюдая за тѣмъ, чтобы оно было только теплое, но не горячее. Прибавивъ масло, опять размѣшать осторожно тѣсто, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную картофельной мукой и сейчасъ же ставишь форму въ печь, не оставляя ее на столѣ, отчего масло сядетъ на дно и получится закалъ зеленоватаго цвѣта. Жаръ въ печкѣ долженъ быть средній, но не горячій; кромѣ того, не слѣдуетъ часто открывать печь и хлопать заслонкой. Нужно, по крайней мѣрѣ, не открывать печь $\frac{1}{2}$ часа. Въ противномъ случаѣ середина провалится, отчего тортъ получитъ некрасивый видъ и, кромѣ того, въ срединѣ его образуется закалъ. Форма для этого торта берется круглая или четырехугольная, желѣзная, т. е. такая, какая всегда употребляется для обыкновеннаго бисквита. Дно формы должно быть гладкое. Когда тѣсто испечется, то должно свободно отстать отъ краевъ формы и воткнутая въ средину его щепочка должна быть совершенно суха. Если тѣсто было посажено въ

слишкомъ горячую духовую печь, то сверху можетъ сгорѣть (сдѣлается чернымъ), а середина въ это время будетъ еще сырая, тогда слѣдуетъ накрыть сверху мокрой бумагой



Холщевый мѣшокъ «корнета».

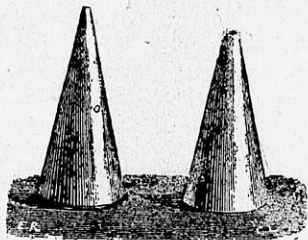
или полотенцемъ для того, чтобы верхъ не горѣлъ, а пропеклась только одна середина. Когда бисквитъ испечется, то вынуть его изъ формы и подавать самостоятельнымъ печеніемъ, или



Наконечники для корнета.

приготовить изъ него какой-нибудь тортъ. Желуазъ можно также выпекать въ рамкѣ (форма съ отверстиемъ внутри).

Примѣчаніе. При приготовленіи желуаза можно не всё яйца отбивать сразу, а постепенно прибавлять по 1 шт. Осадокъ отъ масла, оставшійся на днѣ посуды, не слѣдуетъ вливать въ тѣсто.



Наночечники для корнетя.

Тортъ мокко.

Пропорція.

Всѣ продукты какъ для желуаза, и въ такомъ же количествѣ и, кромѣ того, для мокко:

Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф. Кофе мокко—2 ст. ложки.

Сахарной пудры— $\frac{1}{2}$ ф.

Рецептъ. Испечь въ круглой формѣ желуазъ. Когда онъ будетъ испеченъ и остынетъ, то разрѣзать его пополамъ, на два равные круга и промочить ихъ чернымъ кофе настолько, чтобы бисквитъ былъ сочный; тогда опять положить одинъ кругъ на другой, чтобы тортъ принялъ натуральный видъ. Затѣмъ приготовить масло мокко и смазать имъ густо верхъ и бока торта. Для того, чтобы мокко покрывало тортъ ровнымъ слоемъ, нужно сглаживать его горячимъ ножомъ. Смазавъ верхъ и бока, посыпать тортъ сахарнымъ пескомъ. Оставшееся мокко выложить въ корнетъ изъ бумаги, надѣть металлическій зубчатый наконечникъ (см. рисунокъ) и сдѣлать наверху и на бокахъ украше-

нія отъ руки. Украшенія, конечно, зависятъ отъ вкуса и умѣнія приготовляющаго; можно на срединѣ торта сдѣлать гирлянду цвѣтовъ или лиру, или вензель (если это дѣлается кому-либо въ подарокъ), или звѣзду, или же просто бортъ или сѣтку. Сверху еще посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить ненадолго на холодъ. Если дѣлаютъ гирлянду цвѣтовъ, то листья можно сдѣлать тономъ темнѣе цвѣтовъ. Для этого только часть мокко нужно отдѣлить въ другую посуду и прибавить въ него больше кофе.

Приготовленіе мокко. Положивъ въ кастрюлю сливочное масло, слегка подогрѣвъ его, чтобы удобнѣе было растирать. Когда масло будетъ теплое, то всыпать въ него сахарную пудру, поставить посуду въ холодную воду или на ледъ и начать растирать лопаточкой, пока масло и сахаръ превратятся въ однородную массу. Тогда начать прибавлять туда же понемногу заваренный тепловатый черный кофе и продолжать растирать все время лопаточкой, пока весь кофе будетъ соединенъ съ массой. Кофе для этого лучше брать высшаго сорта и заваривать его безъ цикорія, чтобы онъ придалъ тарту хорошій вкусъ и ароматъ. Хорошо, конечно, брать не лежалый, а только что изжаренный и смолотый кофе, который еще не успѣлъ утратить свой ароматъ. Изъ всего количества кофе нужно $\frac{1}{2}$ чашки отдѣлить для промачиванія бисквита. Можно приготовить заварной мокко. Для этого кофе съ сахаромъ нужно прокипятить и тогда уже прибавлять его въ масло, гнѣвая послѣднее лопаточкой. Посуду въ это время нужно поставить въ ледъ, иначе мокко будетъ жидкое. Чтобы мокко быстрѣе застыло, въ прокипяченный съ сахаромъ горячій кофе можно прибавлять немного желатину (на 1 стак. жидкости 2 листа).

Примѣчаніе. Точно такимъ же способомъ можно приготовить шоколадный, фисташковый, земляничный, абрикосовый и проч. торты, но только вмѣсто кофе къ растертому съ сахаромъ маслу прибавить тертый шоколадъ или какое-либо пюре. Тогда внутри тортъ смазывается натуральнымъ пюре, а сверху убирается уже приготовленной массой.

Орѣховы торты.

Пропорція.

Орѣховъ грецкихъ—1 ф. очищ.	Миндалю— $\frac{1}{2}$ ф.	} Для фар- шировки.
Сахару—1 ф.	Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.	
Яиць—18 шт.	Сливковъ—4 ст. лож.	
Сухарей—3 стол. ложки.	Яиць цѣлик.—4 шт.	

Рецептъ. Отбивъ въ каменную чашку желтки, всыпать туда же истолченный просѣянный сахаръ и растереть хорошенько въ одну сторону, чтобы сахаръ не хрустѣлъ. Когда желтки съ сахаромъ хорошо растерты, то всыпать туда смолотые грецкіе орѣхи, очищенные, конечно, предварительно отъ скорлупы и кожицы, какъ для гурьевской каши и мороженого. Размѣшавъ желтки съ орѣхами, всыпать туда же мелко толченые просѣянные сухари, еще разъ хорошенько размѣшать, положить вбитые бѣлки, оставшіеся отъ отдѣленныхъ желтковъ, размѣшать тѣсто сверху внизъ и выложить въ тонкія жестяныя бисквитныя формы, смазанныя предварительно масломъ и обсыпанныя мукой. Накладывать тѣсто нужно только до половины или до $\frac{3}{4}$ вышины формы, потому что оно должно въ печкѣ подняться, и если наложено слишкомъ высоко, то пойдетъ черезъ край. Тортъ долженъ печься въ печкѣ средней температуры. Въ холодной печкѣ нельзя печь, потому что опадутъ бѣлки, а въ горячей сильно зарумянятся сверху, а внутри плохо пропечется. Во время печенія нельзя часто открывать печку и хлопать заслонкой потому, что тортъ можетъ опастъ.

Когда тортъ готовъ, то онъ отойдетъ отъ краевъ формы, и воткнутая въ средину щепочка будетъ сухая.

Это количество тѣста нужно печь въ двухъ формахъ обыкновенной величины.

Готовые торты переложить на рѣшето и остудить, потомъ разрѣзать каждый тортъ на два круга, уложить на блюдо сначала одинъ кругъ, смазать его всей приготовленной миндальной массой, накрыть другимъ кругомъ, который также смазать миндальной массой, накрыть третьимъ кругомъ и, смазавъ послѣдній разъ, наложить четвертый кругъ, корочкой кверху, покрыть

сверху сахарной глазурью и убрать половинками орѣховъ, очищенныхъ не только отъ скорлупы, но и кожицы, для чего очищенные отъ скорлупы орѣхи нужно опшарить кипяткомъ и дать полежать въ кипяткѣ минутъ 10, накрывъ крышкой и тогда кожица легко сойдетъ съ нихъ. Необходимо еще прибавить, что для этого торта нужно брать молотые, а не толченые орѣхи, потому что послѣдніе всегда дѣлаются сыроватыми, что не годится для торта; отъ этого онъ плохо поднимается и выходитъ тяжелымъ.

Миндальная масса готовится такъ: смолоть въ машинкѣ очищенный отъ кожицы миндаль, прибавить къ нему мелкій сахаръ, яйца цѣликомъ, ординарные сливки, размѣшать и поставить на плиту. Проварить, какъ мороженое, мѣшая лопаточкой, пока не загустѣетъ, но не давать кипѣть, потому что яйца свернутся. Когда масса загустѣетъ то вынести на холодъ, застудить и тогда уже смазывать ею торты. Въ этотъ тортъ мука совсѣмъ не кладется, ее замѣняютъ молотые орѣхи и толченые сухари.

Дрезденскій тортъ.

Пропорція.

Муки пшеничной— $\frac{3}{4}$ ф.	Мармеладу— $\frac{1}{2}$ ф.
Масла сливочнаго— $\frac{3}{4}$ ф.	Пюре абрикосоваго— $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.	Сахару для глазури—1 ф.
Яиць—12 шт.	Воды, чтобы смочить сахаръ.
Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.	Лимона—1 шт.

Положивъ въ глубокую чашку сливочное масло, растереть его добѣла сначала одно, а потомъ съ мелкимъ сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью. Когда масло хорошо разотрется съ сахаромъ, то начать вводить въ него по одному желтку и одновременно съ нимъ всыпать по 1-й ложкѣ муки, продолжая растирать. Введя все желтки и всю муку, вбить крѣпко оставшіеся отъ желтковъ бѣлки, ввести ихъ въ тѣсто, смѣшать послѣднее сверху внизъ для того, чтобы бѣлки не опадали и выложить на мѣдные сотейники, смазанные несоленымъ масломъ и обсыпанные картофельной мукой. Накладывать тѣсто въ сотейники нужно только до трехъ четвертей вышины послѣдняго.

Выложивъ тѣсто на ситечки, поставить ихъ въ духовой шкафъ средней температуры. Когда тортъ будетъ готовъ, то отойдетъ отъ краевъ ситечника, и воткнутая въ него щепочка будетъ совершенно суха.

Готовые торты переложить съ ситечникомъ на рѣшето и дать остыть, между тѣмъ приготовить глазурь для торта такъ: всыпать въ кастрюлю колотый сахаръ, залить его холодной водой и поставить вариться на плитѣ до такой степени, чтобы при опусканіи сиропа въ стаканъ съ холодной водой образовался мягкій шарикъ (см. стр. 733).

Уваривъ сиропъ до указанной степени, перелить его въ каменную чашку, которую поставить въ холодную воду и начать его растирать лопаточкой, подливая по каплѣ лимоннаго соку и холодной воды. Когда глазурь побѣлѣетъ и получитъ такую густоту, что не будетъ стекать съ лопаточки, то разрѣзать остывшіе торты на круги такъ, чтобы изъ каждаго торта образовалось два круга. Дрезденскій тортъ всегда нужно печь на нѣсколькихъ ситечникахъ и притомъ подбирать послѣдніе такъ, чтобы они были неодинаковой величины, а одинъ больше другого. Чѣмъ большее число взято ситечниковъ, тѣмъ красивѣе выйдетъ готовый тортъ. Послѣдній долженъ изображать изъ себя усѣченную пирамиду, имѣющую широкое основаніе и узкую вершину. Для получения такой пирамиды и нужно на блюдо положить сначала кружокъ самаго большого торта, а потомъ постепенно накладывать торты меньшей величины. Въ хозяйствѣ, гдѣ есть цѣлый комплектъ ситечниковъ (12—13 шт.), приготовленіе этого торта не представляетъ особаго затрудненія. Пропорція торта, указанная въ нашемъ рецептѣ, можетъ быть помѣщена въ трехъ ситечникахъ средней величины. Но, конечно, по мѣрѣ того, насколько хотятъ увеличить число круговъ, нужно увеличить и пропорцію всѣхъ продуктовъ.

Уложивъ указаннымъ образомъ круги тортовъ на блюдо, промазать между каждыми двумя кругами абрикосовымъ пюре, приготовленнымъ заранѣе съ сахаромъ, затѣмъ покрыть весь тортъ глазурью такъ, чтобы послѣдняя покрывала и уступы, образующіеся при накладываніи тортовъ отъ постепеннаго уменьшенія ихъ величины. Покрывать глазурью тортъ убрать по уступамъ разноцвѣтнымъ мармеладомъ, нарѣзаннымъ куби-

ками, а верхъ торта убрать тѣмъ же мармеладомъ, въ видѣ шахматной доски.

Примѣчаніе. Этотъ тортъ также можно и сверху украшать абрикосовымъ пюре вмѣсто глазури изъ сахару и тогда, вмѣсто мармеладу, тортъ украшаютъ рубленнымъ миндалемъ и фисташками по уступамъ, а верхъ убираютъ гирляндой изъ массе-дуана или цукатовъ. Для приданія торту болѣе нѣжнаго вкуса, въ абрикосовое пюре, назначенное для промазыванія торта, можно прибавить заварной кремъ патисьеръ, какъ для персиковъ бурдажо (см. по оглавленію).

Такъ какъ абрикосовое пюре продается безъ сахара и не протертое, то откупоривъ банку, его сначала нужно протереть, потомъ прибавить сахару столько, сколько по вѣсу получится пюре, поставить на плитѣ и высадить до такой степени, чтобы пюре стало густое и прозрачное.

Неаполитанскій пирогъ.

Пропорціи.

Муки— $\frac{1}{2}$ фунта.

Масла— $\frac{1}{2}$ ф.

Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.

Миндалю очищен.— $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць—4 штуки.

Абрикос. пюре для смазыванія.

Фруктовъ для гарнировки.

Слойки на $\frac{1}{4}$ фунта муки.

Рецептъ. Ошпаривъ кипяткомъ миндаль, очистить отъ кожицы, вымыть въ холодной водѣ и истолочь, подливая по каплѣ воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль хорошо, мелко истолченъ, то прибавить въ него все количество масла сразу и протолочь еще немного. Масло обыкновенно кладется въ застывшемъ видѣ, потому что застывшее масло лучше соединяется съ миндалемъ и послѣдній не маслится. Послѣ масла положить туда же, по очереди, мелкій сахаръ, затѣмъ яйца цѣликомъ и, наконецъ, муку. Всю эту смѣсь протолочь еще разъ хорошенъко, чтобы тѣсто получило связь. Послѣ того выложить тѣсто изъ ступки на листъ, вынести на холодъ и застыть. Когда тѣсто хорошо застынетъ, то выложить его на доску, посыпанную мукой, раскатать въ тонкій пластъ и вырѣзать изъ тѣста тарелкой или чѣмъ-либо нѣсколько кружковъ

одинаковой величины. Вырвавъ все кружки, положить на листъ бумаги, смазанный масломъ, затѣмъ переложить на желѣзный листъ и испечь въ духовомъ шкафу средней температуры. Испекши все кружки, осторожно снять ихъ съ бумаги, каждый кружокъ промазать абрикосовымъ пюре и наложить другъ на дружку. Готовый пирогъ покрыть сверху сахарной глазурью и кругомъ въ видѣ вѣнчочковъ убрать кольцами изъ слоенаго тѣста. Въ средину каждаго кольца положить цукаты вишни, а средину пирога убрать звѣздой изъ фруктовъ маассе-дуанъ или цукатовъ.

Примѣчаніе. Для слоеныхъ колець готовится хорошая слойка изъ французской муки. Изъ этой слойки вырѣзаются круглой пирожной выемкой или стаканомъ маленькіе кружки, въ которыхъ также еще меньшей выемкой вырѣзается средина и, такимъ образомъ, получается форма кольца. Все эти кольца смазываются потомъ яйцомъ и пекутся въ духовомъ шкафу.

Песочный тортъ высокій.

Пропорція.

Масла сливочнаго—1 фунтъ. Муки пшеничной— $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару мелкаго—1 фунтъ. Муки картофельной— $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць—15 шт. Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.

Рецептъ. Взявъ указанное количество сливочнаго масла, растереть его съ сахаромъ до-бѣла. Сахаръ заранее нужно истолочь съ ванилью и просѣять черезъ волосяное сито. Если желаютъ положить какихъ-либо другихъ духовъ, а не ванили, какъ, напримеръ, какой-нибудь эссенціи, то сахаръ все же нужно истолочь и просѣять, потому что крупный сахаръ плохо растирается съ масломъ. Когда масло съ сахаромъ хорошо растерто, то начать класть въ него, поочередно, по одному желтку и по одной столовой ложкѣ муки, составленной изъ смѣси лучшей пшеничной и картофельной муки, продолжая массу все время растирать лопаткой. Положивъ все желтки и муку, прибавить въ тѣсто немного лимоннаго соку, вбить крѣпко все бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, ввести ихъ въ тѣсто и размѣшать все «сверху внизъ», какъ и всегда размѣшиваются

бѣлки, выложить въ глубокой сотейникъ, смазанный несоле-нымъ масломъ и обсыпанный картофельной мукой. Выложить тортъ въ сотейникъ, поставить его въ духовой шкафу въ хорошей жарѣ. Когда тортъ поднимается и начнетъ румяниться, то сбавить жаръ и все остальное время до готовности держать его въ среднемъ жару. Когда тортъ будетъ готовъ, то отойдетъ отъ краевъ сотейника и воткнутая въ него щепочка останется сухою. Испеченный тортъ переложить на рѣшето и дать всеѣмъ остыть, потомъ разрѣзать острымъ ножомъ на два кружка, промазать одинъ кружокъ въ срединѣ вареньемъ или какимъ-нибудь пюре, накрыть другимъ кружкомъ, обсыпать сверху мелко толченнымъ сахаромъ съ ванилью и убрать сверху вареньемъ, но только одними ягодами, безъ сиропа, или фруктами, или цукатами.

Такъ какъ тѣсто для этого торта готовится довольно softное и, следовательно, тяжелое, то, чтобы тортъ хорошо пропекся, его нужно печь въ толстой формѣ: въ тонкой же формѣ края торта будутъ горѣть, а въ срединѣ онъ останется сырымъ.

Песочный тортъ плоскій въ видѣ пирога.

Пропорція.

Муки пшеничной—1 фунтъ.	Яблокъ—15—20 шт.	} для пюре.
Масла сливочнаго— $\frac{3}{4}$ ф.	Сахару—сколько полу- чится пюре.	
Сахару мелкаго— $\frac{1}{2}$ ф.		
Сливковъ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ ст.		

Рецептъ. Высыпавъ всю муку на столъ, смѣшать ее съ сахаромъ, сдѣлать въ срединѣ углубленіе въ формѣ колодца, прибавить туда же сливки, соль и размѣшать осторожно муку со сливками. Когда тѣсто будетъ имѣть густоту жидкой кашни, то прибавить въ него все количество масла кускомъ и вымѣсить тѣсто руками до гладкости. Это тѣсто также можно дѣлать инымъ способомъ, а именно: не прямо на столѣ, а сначала въ чашкѣ. Если тѣсто дѣлается въ чашкѣ, то сначала растирается одно масло до-бѣла. Затѣмъ, когда масло хорошо растерто, прибавляется въ него сахаръ и тоже растирается все вмѣстѣ. Послѣ сахара прибавляются сливки и часть муки.

Когда тѣсто сдѣлается довольно густымъ, то выкладывается на столъ и замѣшивается уже на столѣ до гладкости, пока выйдетъ вся мука. Это тѣсто можно также готовить съ желтками (3 шт.), тогда не нужно брать сливки. Приготовивъ тѣсто, придать ему форму круга, толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, сложить на мѣдный листъ, вынести на холодъ и застудить. Когда тѣсто хорошо застынетъ, то, не смазывая его ничѣмъ, поставить испечься въ духовой шкафъ, сначала въ средній, а потомъ въ легкой жаръ. Пока тортъ печется — около часу, приготовить яблочный мармеладъ. Для этого мармелада нужно взять антоновскія яблоки, нарѣзать кусочками и, не очищая отъ кожи, сложить въ кастрюлю, прибавить ложку воды и припустить въ собственномъ соку на плитѣ. Когда яблоки будутъ мягки, то протереть ихъ. Полученное пюре взвѣсить и, сколько по вѣсу получится пюре, столько же положить въ него мелкаго сахару и поставить пюре на плиту провариться, мѣшая почаще лопаткой. Проваривать пюре нужно до такой степени, чтобы сдѣлалось настолько густымъ, чтобы не стекало, а падало съ лопаточки. Проваривъ пюре, остудить его, смазать имъ весь тортъ сверху, толщиною въ палецъ. Оставшееся пюре сложить въ бумажный корнетъ и сдѣлать изъ него на тортѣ различныя украшенія въ видѣ переплета и проч. Затѣмъ посыпать пюре сверху крупно толченымъ сахаромъ и прижечь каленой лопаткой (саламандра), какъ гурьевскую кашу, чтобы на пюре образовалась румяная корочка.

Кексъ англійскій.

Пропорція.

Муки—1 фунтъ.
Масла—1 фунтъ.
Яиць—16 штукъ.

Сахару—1 фунтъ.
Коринки— $\frac{1}{8}$ фунта.
Цукатовъ— $\frac{3}{8}$ фунта.

Рецептъ. Сливочное масло растереть до-бѣла сначала одно, а затѣмъ выстѣ съ мелко толченымъ просѣяннымъ сахаромъ (можно брать ванильный или лимонный сахаръ). Когда масло съ сахаромъ хорошо разотрется, т. е. сахаръ совершенно не будетъ слышенъ, то начать туда прибавлять по одному желтку

и продолжать растирать тѣсто въ одну сторону, а бѣлки отдѣлять въ особую кастрюлю. Послѣ желтковъ всыпать постепенно всю муку, размѣшивать, вынести тѣсто на холодъ и застудить хорошенько. Когда тѣсто застынетъ и станетъ очень густымъ, то положить въ него перебранную коринку, нарѣзанные кубиками цукаты, прибавить взбитые бѣлки, размѣшивать и выложить въ специальную продолговатую форму толстаго желѣза. Форму предварительно нужно густо смазать масломъ и обсыпать мукой, а на дно формы, кромѣ того, слѣдуетъ положить листъ промасленной чистой бумаги. Тѣсто нужно только накладывать до $\frac{3}{4}$ вышины формы, потому что въ печѣ кексъ поднимается, и если наполнить имъ форму до верху, то тѣсто, поднявшись, пойдетъ черезъ край формы. Кексъ долженъ печься не менѣе 1 часа и непременно въ средней температурѣ для того, чтобы равномерно пропекся. Готовность кекса опредѣляется такъ же, какъ и готовность прочихъ печеній, т. е. если воткнутая въ средину щепочка сухая и кексъ отошелъ отъ краевъ формы, то готовъ. Выложивъ кексъ изъ формы на рѣшето, дать остыть и тогда уже нарѣзать.

Примѣчанія. Если желаютъ имѣть болѣе плотный кексъ, то можно класть яйца цѣликомъ. Кексъ, сдѣланный на взбитыхъ бѣлкахъ, всегда бываетъ вѣжливѣе и легче кекса, въ который положены яйца цѣликомъ. Но нужно, однако, замѣтить, что многіе, наоборотъ, предпочитаютъ плотный и тяжелый кексъ легкому и воздушному. Цукаты и коринка кладутся въ застывшее тѣсто для того, чтобы при печеніи не упали на дно, а были бы равномерно распределены по всему кексу.

Для кекса всегда должно выбирать толстую форму; въ противномъ случаѣ онъ съ боковъ будетъ горѣть, а въ срединѣ долгое время будетъ сырой.

Бріошь.

Рецептъ. Бріошь (brioche)—это маленькая сладкая булочка, фасона, изображеннаго на прилагаемомъ рисункѣ.

Первоначально раскатывается круглая булочка, слегка обсыпанная мукой. Посрединѣ этой булки протыкается пальцемъ или скалкой отверстие. Другой небольшой кусокъ тѣста раскатывается въ видѣ продолговатаго яйца и вставляется тонкимъ

концом своим въ отверстие круглой булочки такъ, что болѣе толстый конецъ остается сверху въ видѣ большой пуговки. Края булочки надѣвываются слегка кончикомъ ножа, какъ это видно изъ рисунка, изображающаго бриошъ въ сыромъ видѣ.

Самое тѣсто для бриошей замѣшивается различно. На обыкновенныя brioches fines берется на два фунта муки 1 фунтъ масла, золотника четыре сахара, столько же соли и 12 яицъ,



Форма бриошь.

Прежде всего готовится изъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ всего количества муки густая опара (колобокъ) (см. стр. 129), которая поднимается въ теплой водѣ; изъ остальной муки, воды, масла, соли, сахару и половины яицъ, пока опара поднимается, замѣшиваютъ тѣсто средней густоты. По мѣрѣ того, какъ выдѣлываютъ тѣсто, прибавляютъ къ нему остальные яйца. Выдѣлавъ тѣсто, соединяютъ его съ опарой, снова выдѣлываютъ (выбиваютъ) на столѣ, какъ всегда, густое кислое тѣсто и ставятъ въ теплое мѣсто подняться (часа на два). Поднявшееся тѣсто продѣлываютъ еще разъ, даютъ снова немного подняться и затѣмъ ставятъ на ледъ или въ холодное мѣсто, чтобы тѣсто застыло.

Когда тѣсто застынетъ, раздѣлываютъ изъ него указанной формы булочки, пекутъ на листѣ бумаги и вынимаютъ, когда подрумнятся.

Вкусъ бриошей также много зависитъ и отъ качества масла, тонкости муки и свѣжести яицъ. Для бриоша слѣдуетъ брать французскую муку, такъ какъ изъ нея тѣсто получается нѣжнѣе, чѣмъ изъ конфектной муки. Бриошъ можно дѣлать не съ цѣльными яйцами, а на однихъ желткахъ, тогда тѣсто получается еще нѣжнѣе на вкусъ и желтоватаго цвѣта. Способъ приготовления опары и самаго тѣста см. общ. правила приготовл. тѣста—французскій способъ приготовл. кислаго тѣста стр. 129.

Саварень.

Для саварена тѣсто готовится точно такъ же, какъ и для бриоша, но такъ какъ онъ печется въ формѣ, а не на листѣ, то тѣсто дѣлается жиже, чѣмъ для бриоша, т. е. на то же количество муки берется больше воды и тѣсто выбивается не на столѣ, а въ горшкѣ. Готовое поднявшееся тѣсто выкладывается въ особую форму для саварена (съ отверстиемъ въ срединѣ), густо смазанную масломъ и обсыпанную мукой, и ставится въ духовой шкафъ въ среднѣй жарѣ. Форма не должна быть очень полна, такъ какъ саварень еще поднимается въ печкѣ. Когда саварень готовъ (узнается какъ и всякое печеніе), то, вынувъ его изъ формы, обливаютъ или ромовой подливкой, какъ ромовыя бабы, или обливаютъ какимъ-либо сиропомъ изъ-подъ варенья и украшаютъ ломтиками цукатовъ и миндаля.

Домашняя булка. Для домашней булки готовится или русское кислое, или французское бриошное тѣсто, какъ для пироговъ и пирожковъ (способъ приготовления и пропорцію см. общую статью о тѣстѣ, № 3). Когда тѣсто совсемъ готово, то, вынувъ его на столѣ, придаютъ продолговатую или круглую форму, кладутъ на листъ или на сковороду и даютъ немного подняться, потомъ смазываютъ желткомъ съ водой и пекутъ, какъ кислый пирогъ. Если хотятъ имѣть сдобную булку, то на данную порцію муки кладутъ больше масла, сахару и желтковъ. Если булка готовится на 3 фунта муки, то берется отъ 6 до 9 желтковъ, $\frac{3}{4}$ или 1 фунтъ масла кускомъ, $\frac{3}{8}$ фунта сахару, 3 стакана воды или молока, $\frac{1}{16}$ ф. дрожжей и на 10 коп. шафрану. Булку эту можно испечь въ кастрюлѣ; тогда тѣсто дѣлается жиже, чѣмъ для пирога, и когда положена сдоба, то вторично тѣсто должно пониматься въ той кастрюлѣ, въ которой его будутъ печь.

Примѣчаніе. Если булку выпекаютъ въ кастрюлѣ или въ формѣ, какъ куличъ, то приготовленное тѣсто накладываютъ въ кастрюлю только до половины вышины и, давъ подняться ему до $\frac{3}{4}$ вышины, сейчасъ же ставятъ его въ печь. Несоблюденіе этого правила ведетъ къ тому, что тѣсто, поднявшееся до верха раньше, чѣмъ его поставили въ печь, опадаетъ и въ срединѣ образуется дыра, что портитъ форму печенія. Правило это нужно соблюдать также при печеніи бабъ и куличей.

Чѣмъ удобнѣе тѣсто и чѣмъ больше форма, тѣмъ легче долженъ быть жаръ, чтобы тѣсто равномерно пропеклось.

Если хотѣть, чтобы булка дольше не черствѣла, то когда опара поднимется, ее можно опшарить горячимъ молокомъ и тогда уже положить въ нее желтки, растертые съ масломъ и съ сахаромъ, всыпать остальную муку и дальше поступать, какъ и со всякимъ тѣстомъ. Такая булка называется заварною.

Постныя булки.

Муки— $1\frac{1}{2}$ фунта.	Масла постнаго— $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ фунта.
Миндалю— $\frac{1}{4}$ фунта.	Сахару мелкаго— $\frac{1}{4}$ фунта.
Миндального молока— $1\frac{1}{2}$ ста-	Дрожжей—на 3 коп.
кана.	Духовъ—по желанію.

Рецептъ. Опшаривъ миндаль кипяткомъ, очистить его отъ кожицы, промыть и истолочь въ ступкѣ очень мелко, подливая понемногу холодной воды (всего $1\frac{1}{2}$ стакана). Когда миндаль хорошо истолчется, то процѣдить его черезъ салфетку. Полученное миндальное молоко подогрѣть немного, распустить въ немъ дрожжи и поставить на этомъ молокѣ опару изъ половины всего количества просѣянной муки. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить въ нее мелкій сахаръ, постное масло (орѣховое, горчичное), по вкусу соли, какихъ-либо духовъ, всыпать остальную муку, замѣсить не очень круто тѣсто и выбить его хорошенъко на столѣ, чтобы отставало отъ рукъ и стола. Выбивъ тѣсто, поставить его подниматься, какъ и всякое кислое тѣсто, на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. По прошествіи этого времени, когда тѣсто поднимется, выложить его на доску, раздѣлать по желанію большія или маленькія булки, сложить ихъ на листѣ, посыпанный мукой, дать немного подняться на листѣ, потомъ смазать водой съ сахаромъ и поставить печься въ духовой шкафъ средней температуры. Готовыя булки снять съ листа, закрывъ сыроватымъ полотенцемъ, чтобы отмякли.

Постныя булки можно также приготовить вмѣсто миндального молока на розовой водѣ. Пропорція муки, дрожжей и сахару берется та же, что и для предыдущаго рецепта. Розовой воды для этого количества муки берется $1\frac{1}{2}$ стакана. Вода такъ

же, какъ и миндальное молоко, сначала немного подогрѣвается и затѣмъ уже въ ней распускаются дрожжи и заводится опара, какъ указано выше. Въ булки, приготовляемыя на розовой водѣ, прибавляется немного шинкованнаго миндаля (на эту пропорцію муки— $\frac{1}{8}$ ф. миндаля сладкаго и 10 шт. горькаго). Миндаль прибавляется въ то время, когда кладется сахаръ и остальная мука, т. е. когда опара уже поднялась. Постныя булки также можно готовить съ макомъ. Послѣдній кладется въ тѣсто въ то время, когда раздѣляются булки. На это количество берется $\frac{1}{2}$ ф. маку, который опшаривается кипяткомъ и потомъ, когда вода стечетъ, толчется въ ступкѣ. Послѣ того истолченный макъ заправляется медомъ или сахаромъ и намазывается густымъ слоемъ на раскатанный кружокъ тѣста, который свертывается рулетомъ и въ такомъ видѣ уже складывается на листъ или же нарѣзается небольшими продолговатыми кусочками. Затѣмъ уже эти булочки кладутся на листъ и пекутся, какъ указано выше.

Шафранный крендель.

Муки пшеничной—2 фунта.	Сахару— $\frac{1}{2}$ ф.
Желтковъ—8 штукъ.	Сливковъ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ бут.
Миндалю— $\frac{1}{4}$ ф.	Дрожжей— $\frac{1}{8}$ ф.
Коринки и цукату—по $\frac{1}{4}$ ф.	Шафрану—на 10 коп.
Масла— $\frac{3}{4}$ ф.	

Рецептъ. Подогрѣть 1 стак. сливокъ до теплоты парного молока, распустить въ нихъ дрожжи и приготовить густую опару на половинѣ всего количества просѣянной муки. Пока опара поднимается, растереть желтки съ мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ до бѣла. Во время растиранія желтковъ прибавить къ нимъ шафранъ (если не любятъ много шафрану, то его можно взять половину означеннаго количества). Когда желтки съ сахаромъ хорошо растерты, то соединить ихъ со сливочнымъ масломъ, которое тоже предварительно нужно растереть до бѣла. Затѣмъ перебрать и промыть коринку, и когда опара хорошо поднимется, то ввести въ нее растертые съ сахаромъ и масломъ желтки, нарѣзанные цукаты и коринку,

размѣшать хорошенько, прибавить остальную муку и сливки, выбить тѣсто на столѣ и поставить подниматься вторично. Когда тѣсто поднимется, то, выложивъ его на доску, раскатать жгутомъ, сложить на листъ, смазанный масломъ, придать форму кренделя, дать еще подняться немного на листѣ, потомъ смазать яйцомъ, украсить шинкованнымъ миндалемъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Готовый крендель долженъ свободно сойти съ листа. Шафранъ нужно настоять на водкѣ.

Примѣчаніе. Изъ этого же тѣста можно приготовить куличъ, который испечь въ формѣ или на сковородѣ.

Мазурекъ на дрожкахъ.

Пропорція.

Муки—2 фунта.	Духовъ—по желанію.	} Для украшения.
Желтковъ—15 штукъ.	Бѣлковъ—15 шт.	
Сливковъ—1 стаканъ.	Миндалю— $\frac{1}{2}$ ф.	
Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.	Коринки— $\frac{1}{2}$ ф.	
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.	Цукату— $\frac{1}{2}$ ф.	
Дрожжей— $\frac{1}{8}$ ф.	Сахар. пудр.— $\frac{1}{2}$ ф.	

Рецептъ. Поставить опару, по желанію густую, какъ для французскаго кислаго тѣста, или жидкую, какъ для русскаго тѣста, на тепловатыхъ сливкахъ изъ $\frac{1}{2}$ фунта муки.

Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее по вкусу соли, растертые съ сахаромъ добѣла желтки, растертое отдѣльно сливочное масло, какіе-нибудь духи и размѣшать все хорошенько, затѣмъ всыпать туда остальную муку и вымѣсить хорошенько тѣсто сначала въ горшкѣ, а потомъ выбивать его на столѣ руками до тѣхъ поръ, пока не останется отъ стола и рукъ; тогда поставить еще подниматься на $\frac{1}{4}$ часа.

Готовое, поднявшееся тѣсто раскатать по величинѣ листа, положить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться на листѣ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ покрыть вбитыми бѣлками, смѣшанными съ сахарной пудрой или мелкимъ сахаромъ, убрать шинкованнымъ миндалемъ, перебранной коринкой и рѣзанными цукатами и поставить въ духовой шкафъ средней температуры. Когда мазурекъ готовъ, то свободно сойдетъ съ листа.

Мазурекъ изъ «баналія».

Пропорція.

Миндалю	} каждого по одной чайной чашкѣ.	Яиць—3 штуки.
Кишмишу и коринки вмѣстѣ		Муки—2 столовые ложки.
Синяго изюму (малага)		Духовъ по желанію.
Сахару		
Винныхъ ягодъ.		

Рецептъ. Перебрать и промыть каждое отдѣльно: синій изюмъ, кишмишъ, коринку и винныя ягоды, которыя нужно кромѣ того еще нарѣзать небольшими кубиками. Миндаль опарить кипяткомъ, очистить отъ кожицы и просушить, оставить цѣльнымъ. Когда все перебрано, то соединить и смѣшать вмѣстѣ съ мелкимъ, толченымъ просѣяннымъ сахаромъ, прибавить туда же муку и яйца цѣльными, какіе-нибудь духи и размѣшать все хорошенько. Затѣмъ сложить на листъ бѣлыя круглыя облатки такъ, чтобы нигдѣ не оставалось пустого мѣста и намазать ихъ приготовленной массой, толщиною въ 2 пальца, потомъ поставить въ легкій духовой шкафъ и дать подсохнуть и зарумяниться.

При укладываніи облатокъ имъ можно придать круглую или продолговатую форму.

Марцепанный мазурекъ.

Пропорція.

Миндалю очищ. высушен.—1 ф.	Бѣлковъ—7 штукъ.
Сахару мелкаго—1 фунтъ.	Цукатъ вишень— $\frac{1}{4}$ фунта.

Рецептъ. Взять указанное количество миндалю, предварительно опшареннаго и высушеннаго, смолоть его въ машинкѣ, какъ можно мельче, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, положить туда же 7 бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить всю эту массу въ толстую кастрюлю и проварить на угольяхъ. Для этого нужно высыпать на сковородку горячія уголья, поставить

на них кастрюлю и проварить марцепанъ, все время мѣшая, до тѣхъ поръ, пока масса побѣлѣетъ и сдѣлается совершенно густою. Тогда выложить ее на листъ, покрытый вошеной бумагой, которую предварительно нужно смазать прованскимъ масломъ для того, чтобы застывшій марцепанъ не присталъ къ бумагѣ. Выложивъ марцепанъ на бумагу, нужно разравнять его ложкой по всему листу такъ, чтобы марцепанъ былъ вездѣ одинаковой толщины; затѣмъ, завернувъ бумагу конвертомъ такъ, чтобы марцепанъ былъ со всѣхъ сторонъ закрытъ бумагой, вынести на холодъ и застудить. Когда марцепанъ хорошо застынетъ, то раскатать его, какъ тѣсто, скалкой, толщиной въ полъ-пальца, придать круглую форму, обравнять края и положить на листъ, покрытый бумагой, смазанной прованскимъ масломъ.

Обрѣзки тѣста раскатать и сдѣлать рантъ и переплестъ на марцепанъ, какъ для сладкаго пирога, и поставить въ средній жаръ духового шкафа. Когда мазурекъ зарумянится и пропечется, то сбавить жаръ такъ, чтобы шкафъ былъ только теплый и въ этомъ шкафу продержать его еще нѣкоторое время, чтобы подсохъ. Готовый мазурекъ убрать вареньемъ, положивъ въ каждую клѣточку переплета по нѣсколько ягодъ. Въмѣсто варенья можно украшать марцепанъ цукатами вишенъ. Изъ такого марцепаннаго тѣста можно дѣлать не только мазурекъ, но и маленькіе марцепанные шарики. Для полученія такого марцепана берутъ кусочекъ марцепаннаго тѣста и закатываютъ въ рукахъ шарикъ, потомъ складываютъ эти шарики такъ же, какъ и мазурекъ, на листъ, покрытый вошеной бумагой, смазанной прованскимъ масломъ, и пекутъ въ легкомъ духовомъ шкафу. Когда марцепаны зарумянятся и подсохнутъ, то готовы.

Мазурекъ изъ песочнаго тѣста.

Пропорція.

Для песочнаго тѣста.

Для миндальнаго тѣста.

Муки пшеничной— $\frac{3}{4}$ ф.

Миндально— $\frac{1}{2}$ ф.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.

Сахарной пудры— $\frac{3}{4}$ ф.

Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.

Бѣлковъ—4—6 шт.

Яицъ—цѣликомъ 2—3 шт.

Для помадки.
Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.

Лимоннаго соку— $\frac{1}{2}$ шт.
Краски—для цвѣта.
Фруктовъ—для украшенія.

Рецептъ. Приготовить песочное тѣсто, какъ для зайдъ-кухенъ (см. ниже), но только съ цѣльными яйцами. Вынести его на холодъ и остудить. Затѣмъ раскатать толщиной около пальца, сложить на листъ и придать форму какой-нибудь фигуры: звѣзды, круга, сердца, четырехъугольника. Для этого нужно заранее начертить и вырѣзать фигуру изъ бумаги. Затѣмъ приготовить миндальное тѣсто, какъ для марцепаннаго мазурка (см. выше). Какъ только тѣсто проварится, пока еще не остыло, выложить его въ приготовленный корнетъ съ металлическимъ коническимъ и сдѣлать изъ него украшенія на мазурекъ, по краю борта. Послѣ того поставить мазурекъ въ теплое мѣсто, на печку, и дать миндальному тѣсту подсохнуть, чтобы не приставало къ пальцамъ. Тогда поставить мазурекъ въ духовой шкафу въ средній жаръ и держать до тѣхъ поръ, пока онъ зарумянится и будетъ свободно отставать отъ листа, тогда готовъ. Затѣмъ дать остыть на листѣ, покрытъ помадкой и украсить масседуаномъ изъ фруктовъ или цукатами. Для приданія мазурку болѣе красиваго вида помадку можно сдѣлать разныхъ цвѣтовъ, какъ-то: бѣлую, розовую, коричневую и зеленую. Розовая и зеленая помадка подкрашиваются карминномъ, коричневая дѣлается шоколадная, а бѣлая остается натуральной.

Помадка готовится такъ: положить въ кастрюлю сахаръ кусками, рафинадъ, смочить его водою въ такомъ количествѣ, чтобы сахаръ былъ мокрый, поставить его на плиту и сварить сиропъ до «толстой нитки», т. е. до такой степени, чтобы сиропъ тянулся на ложкѣ или между пальцами въ видѣ толстой нитки и чтобы при скатываніи въ рукахъ образовался шарикъ. Обыкновенно для такой пробы, обмакиваютъ пальцы въ холодную воду, чтобы сиропъ не прилипалъ къ нимъ, отчего, конечно, можно обжечь пальцы.

Если помадка приготовлена правильно, то она имѣетъ видъ густой, гладкой массы. Если же она переварена, то превращается въ сплошную, твердый кусокъ сахара. Уваривъ помадку до надлежащей густоты, побрызгать ее водою, вынести на хо-

лодь и остудить. Когда помадка совершенно остынетъ, то вылить ее на льду лопаточкой, прибавляя по каплѣ лимонный сокъ и холодную воду до тѣхъ поръ, пока она превратится въ густую, гладкую и блестящую массу, которая должна держаться на лопаточкѣ, не стекая. Если помадку подкрашиваютъ карминомъ или прибавляютъ шоколадъ, то все это обыкновенно кладется во время растиранія и выбиванія готовой помадки, а не во время варки. Когда помадка будетъ совсѣмъ готова, то ее выкладываютъ въ корнетъ и изъ него покрываютъ ею мазурекъ въ тѣхъ мѣстахъ, которые не покрыты миндальнымъ тѣстомъ, потомъ даютъ немного подсохнуть и убираютъ фруктами. Со вѣтуемъ помадку выпускать изъ корнета, а не намазывать ложкой или ножомъ, потому что въ первомъ случаѣ она ложится на тѣсто гладкимъ, ровнымъ слоемъ, а во второмъ—комками.

Если мазурекъ имѣетъ четырехугольную форму, то изъ миндального тѣста можно сдѣлать рисунокъ въ видѣ клѣточекъ (перелетъ), которая потомъ покрыта шоколадной и бѣлой помадкой, придавъ такимъ образомъ мазуреку форму шахматной доски.

Куличъ шафранный (сдобный).

Муки пшеничной—3 фунта.	Сахару— $\frac{1}{2}$ фунта.
Желтковъ—15 шт.	Масла сливочнаго— $\frac{3}{4}$ ф.
Шафрану—на 10 копѣекъ.	Миндалью— $\frac{1}{8}$ фунта.
Мускатнаго орѣха—1 штуку.	Кардамону—10 зеренъ.
Изюму— $\frac{1}{4}$ фунта.	Сливкомъ или молока—1 бут.
Цукату— $\frac{1}{4}$ фунта.	Дрожжей— $\frac{1}{8}$ фунта.

Развести дрожжи въ подогрѣтыхъ сливкахъ и поставить на нихъ брошную (густую) опару изъ $1\frac{1}{2}$ ф. муки. Когда опара поднимется, то слить воду (въ которой она поднималась), ввести въ нее растертые съ масломъ и сахаромъ желтки, толченый кардамонъ, перебранный, промытый и отсушенный изюмъ, настоянный на водкѣ шафранъ, толченый мускатный орѣхъ, нарѣзанные цукаты, шинкованный миндаль и всю остальную муку и сливки. Выбивъ хорошенько тѣсто, на столѣ или на доскѣ, положить обратно въ горшокъ, и поставить подниматься на $1\frac{1}{2}$ —2 часа; выложить до половины вышины въ высокую, жестяную, круглую форму, смазанную масломъ и обсыпанную

мелкими сухарями; дать подняться въ формѣ до $\frac{3}{4}$ вышины и поставить въ печь легкой температуры.

Готовность кулича узнается такъ же, какъ и готовность прочихъ печеній.

Примѣчанія. Куличи изъ такого тѣста всегда лучше печь небольшой величины, потому что они лучше пропекаются, чѣмъ большіе. Изъ данной пропорціи можно испечь два кулича. Этого куличъ лучше дѣлать на однихъ желткахъ, безъ взбитыхъ бѣлковъ, отъ прибавки которыхъ куличъ скоро черствѣетъ. Если куличи желаютъ печь въ формѣ, то тѣсто нужно дѣлать нѣсколько жиже, чѣмъ для куличей, которые пекутся на лѣстахъ.

Лимонная баба.

Пропорція.

Муки пшеничной— $\frac{3}{8}$ ф.	Яиць—15 штукъ.
» картофельной— $\frac{3}{8}$ ф.	Сахару для лимонной цедры—
Лимонновъ—3 штуки.	2 золотника.
Сахару— $\frac{3}{4}$ ф.	Соли—щепотку.

Рецептъ. Взявъ кусочекъ сахару вѣсомъ въ 2 золотника, стереть имъ со всѣхъ лимоновъ цедру, но только одну верхнюю, желтую часть. Затѣмъ истолочь этотъ сахаръ въ ступкѣ съ остальнымъ количествомъ сахару и просѣять, чтобы всего получилось не болѣе $\frac{3}{4}$ фунта сахарной пудры. Снять съ лимоновъ цедру, залить ихъ холодной водой въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдняя до верха покрыла лимоны, и сварить лимоны до мягкости, т. е. до такой степени, чтобы воткнутая въ нихъ соломинка проходила въ середину лимона безъ затрудненія. Сваривъ лимоны, остудить ихъ, разрѣзать пополамъ, вынуть зернышки, нарѣзать на кусочки и растереть лимоны такъ, чтобы они совершенно превратились въ гладкую массу. Когда лимоны хорошо растерты, то прибавить къ нимъ весь сахаръ, затѣмъ всѣ желтки, отдѣленные отъ бѣлковъ, и продолжать растирать, какъ тѣсто для бисквита. Послѣ этого прибавить муку, состоящую изъ смѣси пшеничной съ картофельной, размѣшать, чтобы тѣсто было совершенно гладкое и не имѣло комковъ, прибавить всѣ взбитые бѣлки, оставшіеся

отъ желтковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ и выложить тѣсто въ форму для бабы, смазанную хорошо масломъ и обсыпанную мукой. Накладывать тѣсто нужно только до $\frac{3}{4}$ вышины формы, потому что въ печкѣ оно поднимается. Сначала бабу нужно поставить въ довольно сильный жаръ, но потомъ, когда она поднимется и зарумянится, то печь все остальное время въ среднемъ жару. Готовность этой бабы опредѣляется такъ же, какъ и готовность всѣхъ печеній. Лимонную бабу совѣтуемъ печь не въ очень высокихъ формахъ, потому что она очень нѣжна и въ высокой формѣ можетъ опастъ. Лучше всего брать для этой бабы формы вышиною 5—6 вершковъ. Но такъ какъ, конечно, все тѣсто не войдетъ въ такую форму, то брать ихъ двѣ или три штуки.

Ромовыя бабы къ кофе или къ чаю.

Пропорція.

Муки пшеничной— $1\frac{1}{2}$ фунта.

Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ фунта.

Сахару— $\frac{1}{4}$ фунта.

Яицъ—12 штукъ.

Сливко́въ ординарн.— $1\frac{1}{2}$ ст.

Дрожжей—на 3 коп.

Для подливки.

Сахару— $\frac{1}{4}$ фунта.

Воды—1 стаканъ.

Рому—4 столовыхъ ложки.

Рецептъ. Поставить жидкую опару на сливахъ изъ половины всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее сливочное масло, растертое съ сахаромъ, и яйца цѣликомъ, кладя послѣдніе не всѣ заразъ, а по одной штукѣ. Во время прибавленія яицъ опару нужно все время выбивать лопаточкой, чтобы бѣлки выбивались, и самое тѣсто потомъ было пышно и нѣжно. Положивъ въ опару всѣ яйца, прибавить туда же щепотку соли, всю остальную просѣянную муку и выбить тѣсто еще разъ хорошенъко, чтобы стало очень пышнымъ. Выбивъ хорошо тѣсто, дать ему подняться въ тепломъ мѣстѣ $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Послѣ того, какъ тѣсто поднимется, выложить его въ спеціальныя маленькія формочки для бабъ. Формочки эти нужно предварительно смазать масломъ

и обсыпать мукой. Тѣста нужно накладывать $\frac{1}{3}$ часть всей формы, потому что въ формочкахъ оно должно подняться.

Выложивъ тѣсто въ формочки, дать ему подняться въ тепломъ мѣстѣ до $\frac{3}{4}$ вышины формы. Затѣмъ поставить всѣ формочки на листъ, а послѣдній въ духовой шкафъ средней температуры и испечь бабы. Готовность бабъ опредѣляется тѣмъ, что края ихъ свободно отойдутъ отъ формочки и на поверхности образуется румяная корочка.

За немѣніемъ маленькихъ порціонныхъ формочекъ, можно испечь одну бабу въ большой формѣ. Какъ только бабы будутъ готовы, то, не давая имъ остыть, вынуть ихъ изъ формочекъ и, пока горячія, облить ихъ ромовой подливкой. Для этой подливки варится легкій сахарный сиропъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, т. е. сахаръ распустится въ водѣ и сиропъ нѣсколько разъ вскипитъ на плитѣ, то прибавить въ него бѣлый ромъ и затѣмъ дать вскипеть только одинъ разъ, чтобы ромъ не потерялъ своего аромата. Каждая баба смачивается ромомъ въ такомъ количествѣ, чтобы совершенно на $\frac{1}{4}$ аласъ имъ и не была сухая.

Примѣчанія. Для этихъ бабъ можно дѣлать тѣсто не съ цѣлыми яйцами, а со взбитыми бѣлками. Послѣдніе прибавляются въ готовое тѣсто, передъ тѣмъ какъ его выкладываютъ въ формы. Бабы поливаются сиропомъ передъ подачей.

Кружевная баба.

Пропорція.

Сливко́въ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ бут. Сахару мелкаго— $\frac{1}{4}$ фунта.

Желтковъ—15 штукъ.

Масла сливочнаго— $\frac{3}{8}$ фунта.

Дрожжей— $\frac{1}{16}$ фунта.

Муки— $1\frac{1}{2}$ фунта.

Духовъ—по желанію.

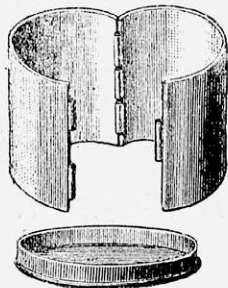
Соли—по вкусу.

Рецептъ. Названіе кружевной эта баба получила потому, что нарисанные ломтики готовой бабы такъ нѣжны, что напоминаютъ собою кружева, конечно, если только баба вполне удалась.

Изъ половины количества муки приготовить жидкую опару на сливахъ въ горшкѣ и поставить ее въ теплое мѣсто под-

ниматься на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Пока опара поднимается, выбить хорошенько желтки съ мелко истолченнымъ просѣяннымъ сахаромъ. Выбивать желтки съ сахаромъ нужно до такой степени, пока они побѣлѣютъ и обратятся въ пѣну. Когда опара хорошо поднимется, то начать вводить въ нее поочереди выбитые желтки и остальную муку. При соединеніи опары съ желтками и остальной мукой ее нужно все время выбивать лопаточкой.

Выбивъ хорошенько опару съ желтками и мукой, положить въ тѣсто по вкусу соли и нѣсколько капель какихъ-нибудь духовъ, напримѣръ, ванильный, лимонный или какой-либо другой эссенціи, затѣмъ прибавить туда же, въ тѣсто, растертое



Раздвижная форма для бабы.

добѣла сливочное масло. Последнее предварительно нужно подогрѣть на плитѣ, а потомъ выбить на льду лопаточкой, пока не побѣлѣетъ и станетъ густымъ. Положивъ масло въ тѣсто, послѣднее нужно опять хорошенько выбить и тогда уже поставить подниматься въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Вообще выбивать тѣсто для бабы нужно очень долго; отъ этого зависитъ ея пышность и легкость. Обыкновенно выбиваютъ до тѣхъ поръ, пока на поверхности тѣста появляются большіе пузыри. Когда тѣсто поднимется, выложить его осторожно въ высокую жестианую форму для бабы (до половины выпинны), выложенную бумагой, которую нужно смазать масломъ, обсыпать сухарями, дать еще подняться бабѣ въ формѣ до $\frac{3}{4}$ вы-

шины и поставить въ русскую печь такой температуры, какъ для печенія нѣжныхъ булокъ (въ очень легкой жарѣ). Когда баба будетъ готова, то воткнутая щепочка будетъ совершенно суха.

Готовую бабу переложить на подушку и все время, пока она не остынетъ, перекачивать осторожно со стороны на сторону. Остуживать бабу нужно непременно на подушкѣ, но не на рѣшетѣ, какъ остальныхъ печенія, потому что она очень нѣжна и на рѣшетѣ можетъ сломаться. Эту бабу можно сдѣлать на большую и на меньшую пропорцію. Во сколько разъ уменьшается или увеличивается количество желтковъ и муки, во столько же разъ нужно уменьшить или увеличить и пропорцію остальныхъ продуктовъ. За неизмѣнимъ большой формы, тѣсто можно раздѣлить на нѣсколько формъ.

Примѣчаніе. Сдобныя высокія бабы и куличи можно дѣлать только въ томъ случаѣ, если въ квартирѣ есть хорошая русская печь. Въ противномъ случаѣ лучше дѣлать менѣе сдобное тѣсто, т. е. на указанную пропорцію муки класть меньше желтковъ, сахару и масла. Въ духовомъ шкафу очень трудно испечь высокую сдобную бабу; большею частью тѣсто осѣдаетъ и образуется «закалъ», такъ какъ въ духовомъ шкафу не можетъ быть такой равномерный жаръ, какъ въ русской печкѣ. Чѣмъ лучше устроена печь, тѣмъ лучше выходятъ бабы и куличи. Въ духовомъ шкафу лучше всего дѣлать бабу изъ той пропорціи, которая указана здѣсь. Въ хорошей русской печкѣ можно испечь бабу, въ которую на 3 ф. муки идетъ до 60 желтковъ. Въ духовомъ же шкафу изъ такого тѣста ничего не выйдетъ.

Заварная украинская баба.

Пропорція.

Муки пшеничной— $1\frac{1}{2}$ ф.	Масла сливочн.— $\frac{1}{2}$ ф.
Сливковъ ординарныхъ— $\frac{1}{2}$ бу- тылки.	Сахару мелкаго— $\frac{1}{2}$ ф. Изюму— $\frac{1}{4}$ стакана.
Желтковъ—18 штукъ..	Дрожжей— $\frac{1}{8}$ фунта.

Рецептъ. Взявъ сначала изъ всего количества 1 стаканъ лучшей пшеничной муки, просѣять ее въ чашку и заварить 1

стаканомъ кипяченыхъ горячихъ сливокъ, размѣшать хорошенько и дать остыть до теплоты парного молока. Тогда развести въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ тепловатыхъ сливокъ дрожжи, вылить ихъ въ заваренную муку, размѣшать и дать подняться. Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее желтки, сахаръ и масло. Желтки предварительно нужно растереть съ сахаромъ и потомъ туда же прибавить растертое отдѣльно добѣла масло и все это, уже смѣшанное вмѣстѣ, ввести въ опару. Послѣ того всплать въ опару всю остальную муку, прибавить немного соли и синій изюмъ, предварительно перебранный отъ вѣточекъ и хорошо промытый. Затѣмъ выбить тѣсто хорошо лопаточкой до такой степени, чтобы оно все превратилось въ пузыри, и тогда поставить подниматься въ теплое мѣсто. Когда тѣсто достаточно поднимется, то выложить его въ специальную форму для бабы, но такъ, чтобы тѣсто всего не доходило до $\frac{1}{4}$ вышины формы, потому что оно должно еще подняться въ печкѣ. Форма для печенія смазывается масломъ и обсыпается мукой или же выкладывается промасленной бумагой. Баба должна печься въ среднемъ жару, но только, конечно, не въ каленой печкѣ. При печеніи бабы не слѣдуетъ сильно хлопать дверцей—можетъ опастъ. Готовность бабы опредѣляется такъ же, какъ и готовность всѣхъ прочихъ печеній—щепочкой.

Остуживать бабу нужно на подушкѣ.

Миндальная кольца.

Пропорція.

Миндалю—1 ф. Сахарной пудры—1 ф.
Бѣлковъ—2 шт. Лимон. соку—1 чайн. ложку.

Взявъ 1 ф. сладкаго миндаля и 10 зеренъ горькаго, опарить его кипяткомъ, накрыть крышкой и дать постоять на столѣ 10 минутъ; затѣмъ очистить отъ кожицы, нашинковать очень тонко вдоль зерна и просушить (можно слегка поджарить). Въ отдѣльной посудѣ растереть добѣла 1 фун. сахарной пудры съ 2-мя бѣлками, прибавляя по каплѣ лимонной кислоты или лимоннаго соку, всего 1 чайную ложку. Когда масса хорошо разотрется, т. е. получить совершенно бѣлый цвѣтъ и будетъ держаться

на лопаточкѣ не спадая, то положить въ нее приготовленный шинкованный миндаль, перемѣшать хорошенько, положить кучками на облатки (облатки берутся самаго крупнаго размѣра и покупаются въ аптекарскомъ магазинѣ) и раздѣлать чайной ложечкой въ формѣ колецъ. Вся масса должна лежать на облаткѣ въ формѣ колецка, середина же послѣдней остается пустою. Приготовленные кольца поставить на листъ въ самый легкій жаръ въ духовой шкафъ. Кольца должны высохнуть, но имѣть бѣлый, а не румяный цвѣтъ. Если желаютъ приготовить кольца розоваго цвѣта, то растертую массу подкрашиваютъ карминомъ, а затѣмъ уже кладутъ шинкованный миндаль.

Итальянское печеніе.

Пропорція.

Миндалю— $\frac{1}{4}$ ф. Желтковъ—4 шт.
Сахару— $\frac{1}{2}$ ф. Коринки и гвоздики—по 1 щепоткѣ.
Масла сливочнаго— $\frac{1}{2}$ ф.
Муки пшеничной— $\frac{3}{4}$ ф.

Рецептъ. Опарить миндаль кипяткомъ, очистить отъ кожицы, просушить въ печкѣ и истолочь въ ступкѣ помельче, прибавить корицы и гвоздики. Когда миндаль хорошо истолченъ, то растереть отдѣльно сливочное масло, сначала одно, а потомъ съ сахаромъ, прибавить туда же желтки, растереть еще. Затѣмъ въ эту массу положить истолченный миндаль и муку, замѣнить тѣсто. Когда послѣднее будетъ хорошо продѣлано, то раскатать его потоньше, вырѣзать какими угодно фигурками, смазать каждую фигурку яйцомъ, посыпать сахаромъ, сложить на листъ, посыпанный мукой, и испечь въ легкомъ духовомъ шкафу.

Англійское мелкое печенье къ чаю.

Пропорція № 1.

Муки пшеничной— $\frac{1}{4}$ ф. Имбирнаго сахару—4 зол.
Масла сливочнаго— $\frac{3}{8}$ ф. Соли—1 чайную ложку.
Сахару мелкаго— $\frac{3}{8}$ ф. Коринки— $\frac{1}{8}$ ф.
Яицъ цѣликомъ—3 шт.

Рецептъ. Просѣять муку на столѣ, сдѣлать въ среднѣ углубленіе въ видѣ колодца, положить туда сначала яйца, сахаръ (тогъ и другой) и соль, размѣшать осторожно ножомъ все это съ мукой. Когда получится тѣсто густоты жидкой сметаны, то положить туда холодное масло кускомъ и вымѣсить тѣсто до гладкости сначала ножомъ, а потомъ руками. Тѣсто должно быть очень рыхлое, а потому его не слѣдуетъ очень много мѣсить. Приготовить тѣсто, вынести его на холодъ на 1 часъ, чтобы мука хорошо соединилась съ масломъ и сахаромъ. Затѣмъ раскатать тѣсто толщиною въ $\frac{1}{4}$ вершка нарѣзать рѣзцомъ или выемкой различныя фигуры, сложить тѣсто на листы, смазанные слегка масломъ и посыпанные мукой, смазать каждую фигуру яйцомъ, посыпать вычищенной коришкой и испечь въ среднемъ жару до золотистаго колера. Сохранить до употребленія на рѣшеткахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Пропорція № 2.

Муки— $\frac{1}{4}$ ф.	Желтковъ—3 шт.
Масла сливочнаго— $\frac{5}{8}$ ф.	Сливковъ—6 стол. ложекъ.
Сахару мелкаго— $\frac{3}{8}$ ф.	Соли— $\frac{1}{2}$ зол.
Лимоннаго сахару—2 зол.	

Рецептъ. Тѣсто готовится такимъ же образомъ, какъ и въ первомъ случаѣ, но только кладется не имбирный, а лимонный сахаръ, въ самое тѣсто кладутся не яйца цѣликомъ, а желтки и сливки. Лимонный стхаръ готовится такъ: вымыть, вытереть лимоны и срѣзать съ нихъ верхнюю кожицу, срѣзая ее какъ можно тоньше, чтобы срѣзалась только одна желтая часть корки, такъ какъ только желтая часть корки имѣетъ аромать, бѣлая же часть даетъ горечь. Срѣзавъ корку, высушить ее въ очень легкомъ жару или же лучше всего въ тѣни солнца, потомъ мелко изрубить, сложить въ ступку, прибавить туда же колотаго сахару, растолочь хорошенько и просѣять черезъ шелковое сито. Цедра должна быть хорошо высушена и сахаръ непременно долженъ быть взятъ кусками, а не мелкій, иначе цедра плохо истолчется и сахаръ не будетъ имѣть аромата. На 1 ложку цедры берется $\frac{1}{8}$ ф. сахару.

Имбирный сахаръ. Приготавливается такъ же, т. е. имбирь толчется съ кусками сахара, потомъ просѣивается черезъ шелковое сито. На $\frac{1}{4}$ ф. сахару идетъ $\frac{2}{16}$ лота имбирю.

Шанешки (сибирскія булочки).

Пропорція.

Муки пшеничной—2 ф.	Дрожжей— $\frac{1}{16}$ ф.	} для смазки.
Масла— $\frac{1}{2}$ ф.	Сметаны—2 ст. лож.	
Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.	Масла—1 ст. лож.	
Желтковъ—6 шт.	Муки—2 чайн. лож.	
Молока— $\frac{1}{2}$ стакана.		

Рецептъ. Поставить опару на молокѣ изъ $\frac{1}{8}$ всего количества муки. Когда опара поднимется, то положить въ нее соль, растертыя и смѣшанные вмѣстѣ желтки, масло и сахаръ, высыпать остальную муку, замѣсить тѣсто и выбить его на столѣ руками до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ и стола; тогда поставить еще разъ подняться въ теплое мѣсто. Затѣмъ раздѣлать кружля, плоскія булочки, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, дать подняться на листѣ, затѣмъ смазать ихъ смазкой, приготовленной такъ: взять указанное количество сметаны, растереть ее съ масломъ, прибавить туда же 2 чайныхъ ложки муки, смазать этою массою булочки и поставить ихъ печь въ духовой шкафѣ средней температуры.

Кюммель-кухень.

Пропорція.

Молока— $\frac{1}{2}$ стакана.	Масла сливочнаго— $\frac{1}{8}$ фунта.
Муки пшеничной— $\frac{1}{2}$ фунта.	Тмну—3 золотника.
Сахару мелкаго— $\frac{1}{2}$ стакана.	Дрожжей— $\frac{1}{8}$ фунта.
Масла столоваго— $\frac{1}{2}$ ст.— $\frac{1}{4}$ ф.	Желтковъ—5 штукъ.

Рецептъ. Распустить дрожжи въ тепловатомъ молокѣ и поставить густую опару изъ всего количества молока и $\frac{1}{2}$ части всей муки. Когда опара хорошо поднимется черезъ 15—20 м., то слить воду, въ которой поднималась опара, положить съ $\frac{1}{2}$

чайной ложки соли, затѣмъ желтки, масло и сахаръ, приготовленные какъ всегда. Можно, конечно, класть каждое въ отдѣльности, т. е. сначала сахаръ, потомъ желтки и, наконецъ, распущенное масло, но при такомъ способѣ все это не можетъ такъ хорошо и быстро соединиться между собою и съ опарой, какъ въ первомъ случаѣ, а потому и самое тѣсто выходитъ не такимъ нѣжнымъ.

Положивъ въ опару растертую массу, вымѣшать ее хорошо лопаточкой, всыпать остальное количество муки, выбить тѣсто въ горшкѣ лопаточкой до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ краевъ и стѣнокъ горшка, а также лопатки и поставить еще разъ подняться на 1¹/₂ часа.

Готовность подъема узнается такъ: если въ поднявшееся тѣсто опустить лопаточку и оно сейчасъ же опадетъ, то готово.

Когда тѣсто хорошо поднимется, то раздѣлать изъ него маленькія, круглыя булочки, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, и поставить подняться на четверть часа. Потомъ сдѣлать въ срединѣ каждой булочки углубленіе пальцемъ и положить туда по кусочку сливочнаго масла, смѣшаннаго съ тѣстомъ и дать еще разъ подняться минутъ 10. Затѣмъ смазать желткомъ, разведеннымъ молокомъ или сливками, и поставить въ духовой шкафъ въ срединѣ жаръ на 20 минутъ, пока не зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа. Готовыя булочки переложить на блюдо, смазать верхъ масломъ и накрыть сыроватымъ полотенцемъ для того, чтобы отмякли.

Слоенныя пирожныя.

Приготовить слоеное тѣсто на 1 фунтъ муки. Когда будетъ совсемъ готово (раскатано 6 разъ), то раскатать полосу толщиной въ 1¹/₂ пальца и испечь, какъ всегда, въ горячемъ духовомъ шкафу. Приготовить яблочное пюре съ сахаромъ, какъ для песочнаго торта. Когда слойка высоко поднимется и испечется, то разрѣзать ее на двѣ ровныя полоски по толщинѣ, т. е. раздѣлить на два слоя. Одну полоску смазать приготовленнымъ пюре, накрыть другой полоской, посыпать сахарной пудрой и разрѣзать слойку на полосы шириною въ 3, а длину въ 2¹/₂ пальца. Эти пирожныя можно смазывать также заварнымъ кремомъ «патисьеръ».

Примѣчаніе о пирожномъ миль-фейль. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его очень тонкой полоской и испечь. Приготовить кремъ патисьеръ и смазать имъ всю испеченную полоску тѣста; потомъ разрѣзать ее на нѣсколько полосъ шириною пальца въ три, сложить эти полоски одна на другую въ нѣсколько рядовъ, чтобы получилось довольно высокое пирожное; верхній рядъ долженъ быть покрытъ кремомъ; посыпать сверху изрубленными обрѣзками той же слойки, все густо посыпать ванильной сахарной пудрой и разрѣзать на полоски, величиною съ обыкновенное пирожное.

Рулетъ изъ бисквита.

Приготовить бисквитное тѣсто, какъ для обыкновеннаго бисквита, выложить его тонкимъ слоемъ на листъ, смазанный масломъ и обсыпанный мукой. Выложивъ бисквитъ на листъ, поставить въ духовой шкафъ въ срединѣ жаръ. Когда бисквитъ зарумянится и будетъ свободно сходить съ листа, снять его на столъ и сейчасъ же, пока горячій, смазать какимъ-либо вареньемъ: малиновымъ, земляничнымъ или яблочнымъ пюре, или заварнымъ кремомъ патисьеръ и сейчасъ же завернуть рулетомъ и посыпать мелкимъ сахаромъ. Когда рулетъ немного остынетъ, то нарѣзать его въ поперечномъ направленіи, наискось, шириною въ 1¹/₂—2 пальца. (На 1¹/₂ ф. муки 1¹/₂ ф. сахару и 15 яицъ).

Зандкухенъ или песочное печенье.

Пропорція.

Муки—1 ф.	Желтковъ—3 штуки.
Масла сливочнаго— ³ / ₄ ф.	Миндалю очищеннаго— ¹ / ₃ ф.
Сахару— ¹ / ₂ ф.	

Рецептъ. Смѣшать муку съ сахаромъ, сдѣлать въ срединѣ ямку въ видѣ колодца, положить туда желтки, щепотку соли и масло кускомъ и замѣсить тѣсто руками, соблюдая всѣ правила, какъ при приготовленіи сдобнаго рассыпчатаго тѣста. Затѣмъ вынести тѣсто на холодъ и застудить. Когда тѣсто остынетъ, то раскатать толщиной около 1¹/₂ пальца, вырѣзать кружки малень-

кимъ стаканомъ, рюмкой или зубчатой выемкой, сложить ихъ на листъ, посыпанный мукою, смазать сверху бѣлкомъ, посыпать очищеннымъ шинкованнымъ миндалемъ и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда пирожныя зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа, то готовы. Вынувъ ихъ изъ печки, дать немного остыть на листѣ, а потомъ снять осторожно на блюдо ножомъ; горячія снимать нельзя, потому что ломаются. Тѣсто для задухенъ можно дѣлать съ вареными желтками, которые нужно протереть черезъ сито.

Хворость.

Пропорція.

Муки— $\frac{3}{4}$ ф. французской.
Сметаны—1 стаканъ.
Желтковъ—3 шт.

Рому—1 рюмку.
Сахару въ тѣсто—1 стол. ложку.
Соли—1 чайную ложку.

Рецептъ. Высыпать муку на столъ, сдѣлать углубленіе, положить сметану и желтки и замѣсить довольно густое тѣсто, прибавивъ во время замѣшиванія рому, соли и сахару. Когда тѣсто будетъ приготовлено, то раскатать его очень тонко и надрѣзать различныя фигурки: квадраты, полоски, розанчики, для которыхъ сначала нужно вырѣзать выемкой кружки, потомъ склеить ихъ вмѣстѣ, положивъ одинъ на другой (3—4 круга); склеивъ бѣлкомъ, сдѣлать по краямъ надрѣзы рѣзцомъ, чтобы потомъ образовались лепестки, и опускать ихъ въ отколерованный фритюръ на вилкѣ; квадраты опускаются во фритюръ намотанными на скалку; прочія фигурки опускаются прямо съ шумовки. Когда хворость заколеруется и будетъ вздуваться пузырями, то готовъ. Вынувъ его на сито, покрытое бумагой, посыпать сахарной пудрой. Для того, чтобы хворость была пышнѣе, лучше вздувался, его нужно жарить послѣдовательно въ двухъ сосудахъ: въ одной фритюръ долженъ быть не особенно горячимъ, а въ другой совершенно каленымъ. Сначала хворость опускается минуты 2 въ менѣе горячій фритюръ, а потомъ перекладывается шумовкой въ очень горячій. Вмѣсто сметаны можно брать $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ.

Примѣчаніе. Тѣсто должно быть раскатано тонко: толстый хворость не прожарится въ срединѣ и не будетъ хрустѣть и разсыпаться.

Меренги сухія (безе).

Пропорція.

Бѣлковъ—10 шт.
Сахарнаго песку—1 ф.

Ванили—1 кусочекъ.
Сахарной пудры для посыпки.

Правила приготовленія. Взбить крѣпко бѣлки. Когда будутъ готовы, то начать понемногу всыпать туда сахарный песокъ и осторожно размѣшивать его съ бѣлками лопаточкой. Выпавъ весь сахаръ, начать высаживать на бумагу корнетомъ или столовой ложкой продолговатыя фигурки съ гребешкомъ наверху. Затѣмъ посыпать сверху всѣ меренги пудрой, истолченной съ ванилью, вспырнуть водой, поставить въ духовой шкафъ въ легкой жарѣ и дать немного заколероваться. Когда будутъ готовы, то, снявъ съ бумаги, каждую штуку продавить немного пальцемъ съ нижней (плоской) стороны, наполнить взбитыми сливками и склеить каждыя двѣ половинки вмѣстѣ.

Для того, чтобы готовыл меренги лучше отставали съ бумаги, ихъ нужно смочить холодной водой съ противоположной стороны.

Меренги заварныя (итальянскія).

Пропорція.

Бѣлковъ—8 шт.
Сахарной пудры—1 ф.

Ванили—1 кусочекъ.

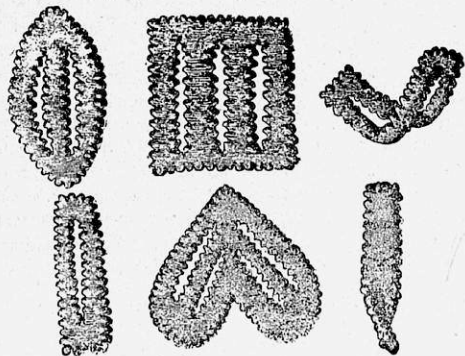
Правила приготовленія. Отдѣлить въ кастрюлю бѣлки, всыпать туда же сахарную пудру, положить ваниль, разрѣзанную вдоль, поставить кастрюлю на плиту и начать взбивать всю эту массу вѣнникомъ, пока она загустѣетъ, побѣлѣетъ и станетъ пышною. Тогда, снявъ кастрюлю съ плиты, выложить эту массу въ корнетъ и выпустить на листъ, покрытый бумагой, круглыя или продолговатыя фигурки. За неимѣніемъ корнета, можно выкладывать меренги на листъ столовой ложкой. Затѣмъ поставить листъ въ духовой шкафъ въ легкой жарѣ и дать

подсохнуть, чтобы сверху образовалась легкая корочка. Если дома есть кондитерский котелъ, то лучше забивать массу въ котелкъ, чѣмъ въ кастрюль.

Мервейль (Merveilles).

Подъ этимъ названіемъ (по-русски ихъ называютъ тоже «мервейль») готовится довольно быстро и просто пирожное, которое можетъ быть подано и на сладкое въ обѣдѣ (со взбитыми сливками), и къ чаю.

Изъ 1 фунта муки и $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла (можно взять и соленое, но предварительно промыть его отъ излишней соли)



Мервейль.

замѣсть на молоко густое тѣсто, прибавить въ него 3 яйца цѣльныхъ и 3 желтка.

Тѣсто лучше всего замѣшивать на столѣ. Если масло несоленое, прибавить на это количество $\frac{3}{4}$ золотника соли и граммъ 10 ($2\frac{1}{2}$ золотника) сахару. Прибавлять сахару больше нельзя, потому что пирожное будетъ сильно горѣть при жареніи. Способъ приготовленія такой, какъ и для хвороста.

Собравъ тѣсто и прибавивъ къ нему немного ванили (можно ванилина) или апельсиновой цедры (натертой или мелко нарубленной), хорошенько продѣлать руками тѣсто.

Раскатавъ загѣмъ скалкой тѣсто до полупальца толщиной, нарѣзать его разными фигурками при помощи деревяннаго рѣзака (лучше, чѣмъ мѣднаго, съ которымъ надо быть осторожнымъ и держать въ безукоризненной чистотѣ) и жарить во фритюрѣ.

Готовыя пирожныя вынуть на сито на бумагу, дать стечь жиру и обсыпать сахаромъ съ ванилью.

Куличъ болѣе простой.

Необходимыя продукты и ихъ пропорціи.

- Муки—2 ф.
- Масла— $\frac{1}{2}$ ф.
- Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
- Изюму синяго— $\frac{1}{4}$ ф.
- Цукату— $\frac{1}{4}$ ф.
- Миндалю—1 столовую ложку.
- Желтковъ—6 шт.
- Молока—2 стакана.
- Дрожжей— $\frac{1}{8}$ ф.
- Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.
- Кардамону—нѣсколько зеренъ.
- Шафрану—на 5 коп.



Рѣзецъ.

Рецептъ. Сдѣлать густую (бріонную) опару на молокѣ изъ половины всего количества муки.

Когда опара хорошо поднимется, то слить воду, въ которой поднималась, прибавить желтки, растертые съ сахаромъ и масломъ добѣла, положить духи, цукаты, изюмъ, миндаль, всыпать остальную муку и выбить тѣсто хорошенько лопаточкой (до пузыряей). Если тѣсто будетъ густовато, то прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана или больше подогрѣтаго молока и поставить подниматься вторично на 1 часъ. Передъ печеніемъ можно прибавить взбитые бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ. Бѣлки прибавляются въ томъ случаѣ, если дѣлаютъ болѣе рыхлое (жидкое) тѣсто, которое выбивается въ кастрюль, а не на столѣ. Бѣлки, прибавленные во взбитомъ видѣ въ густое тѣсто, опадаютъ и не дѣлаютъ тѣсто рыхлѣе. Прибавивъ взбитые бѣлки, нужно размѣшать

тѣсто сверху внизъ, выложить въ раздвижную форму или кастрюлю, приготовленную, какъ указано выше, и испечь въ среднемъ жару.

Всѣ помѣщенные здѣсь бабы и куличи можно украшать сверху глазурью (помадкой), приготовленіе которой указано въ рецептѣ дрезденскаго торта. Обливать куличъ или бабу помадкой можно въ то время, когда онъ остынетъ. Сначала нужно покрыть куличъ помадкой ровнымъ слоемъ; для этого нужно при обливаніи смазывать помадку горячимъ ножомъ. Помадка должна быть тоже теплая, иначе будетъ застывать на куличѣ.

Покрывъ куличъ или бабу помадкой, сверху убрать цукатами или посыпать мелкимъ драже или же подкрасить помадку карминомъ въ розовый цвѣтъ и выпустить (ошприцевать) изъ наконечника въ видѣ какого-нибудь рисунка — это зависитъ вполне отъ вкуса.

Пирожное пат-а-шу и эклеры.

Пропорція.

Муки пшеничной— $\frac{3}{8}$ ф. (Французской).
Воды—2 стакана.
Яицъ—6—8 шт.
Масла столов.— $\frac{1}{2}$ ф. (1 стак.).
Соли, сахару—по вкусу.

Рецептъ. Вскипятить воду съ масломъ, всыпать туда 1 столовую ложку сахару и 1 чайную ложку соли. Когда жидкость закипитъ ключомъ, то всыпать туда же все количество муки сразу и, быстро размѣшавъ лопаточкой, чтобы не было комковъ, просушить немного тѣсто на плитѣ. Затѣмъ составить тѣсто на столъ и начать вбивать въ него яйца цѣликомъ, не взвѣсивъ, а постепенно, прибавляя по одному яйцу и мѣшавъ тѣсто въ это время лопаточкой въ одну сторону. Яйца прибавляютъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ тянуться за лопаточкой—тогда довольно. Приблизительно на указанную пропорцію муки идетъ отъ 6—8 шт. яицъ (смотря по величинѣ). Приготовивъ такимъ образомъ тѣсто, можно дѣлать изъ него различныя пирожныя: пат-а-шу, эклеры, профитроли и проч. Листъ для этого нужно смазать масломъ. Жаръ долженъ быть очень легкій, иначе пирожное сгоритъ снаружи, не пропечется внутри

и упадетъ—не будетъ пышное. Муку для этого тѣста нужно брать французскую. Изъ нея пирожныя выходятъ легка, чѣмъ изъ обыкновенной пшеничной муки. Если хотѣть сдѣлать пирожное пат-а-шу, то приготовленное тѣсто выкладываютъ на листъ столовой ложкой и придаютъ каждой штуцѣ круглую форму или же выпускаютъ изъ корнета кучками. Когда пирожное испечется, то должно слегка зарумяниться и свободно сходиться съ листа. Давъ ему немного остыть, дѣлаютъ съ одного бока разрѣзъ и черезъ него наполняютъ изъ корнета средину пирожнаго взбитыми сливками, заправленными сахаромъ съ ванилью. Хорошо пропеченное пирожное должно быть, какъ пузырь, пустое внутри. Это же пирожное вмѣсто сливокъ можно наполнить заварнымъ кремомъ патисьеръ, какъ для персиковъ бурдалью (см. по оглавленію).

Профитро ^{или} ^{или} называются тѣ же пат-а-шу, но только меньшей величины ихъ выпускаютъ изъ корнета съ маленькими наконечниками; когда испекутся, то фаршируютъ внутри кремомъ и обливаютъ шоколадной подливкой; подаютъ обыкновенно на сладкое.

Эклеры выпускаются изъ корнета въ видѣ полосокъ длиною въ палецъ и шириною пальца полтора; когда испекутся, наполняютъ черезъ разрѣзъ сбоку кремомъ патисьеръ, а сверху покрываютъ какой-нибудь помадкой: шоколадной, розовой, фиштактовой и пр. (Помадку см. въ этомъ отдѣлѣ)—мазурекъ изъ песочнаго тѣста.

Пирожное тарталетки съ кремомъ и релижье.

Для тѣста.

Муки пшеничной—1 ф.
Масла сливочнаго— $\frac{3}{4}$ ф.
Сахару— $\frac{1}{4}$ ф.
Яицъ—2 шт.
Или воды— $\frac{1}{4}$ стак.

Для крема.

Муки французско-й— $\frac{1}{8}$ ф.
Яицъ цѣликомъ—2 шт.
Молока—1 бут.
Сахару— $\frac{3}{8}$ ф.
Ванили— $\frac{1}{2}$ палочки.

Рецептъ. Приготовить тѣсто, какъ для песочнаго мазурка (см. въ этомъ отдѣлѣ), раскатать его довольно тонко, вырѣзывать зубчатой выемкой кружки, выложить ими тарталетныя формочки

такъ, ч тобы средина была пуста (выкладываются только дно и бока), и наполнить ихъ заварнымъ кремомъ патисьеръ, а сверху покрывать тѣстомъ пат-а-ашу (см. выше), поставить въ духовой шкафъ въ средней жаръ и держать до тѣхъ поръ, пока тарталетки зарумянятся и будутъ свободно отставать отъ формочекъ—тогда готовы. Въместо заварного тѣста можно посыпать сверху миндальными макаронами; тогда на поверхности получается очень красивая и вкусная корочка. Кремъ дѣлается, какъ всегда, но только въ нѣсколько измененной пропорціи, чѣмъ для персиковъ оубдалю, т. е. болѣе густой, чтобы не выплывать изъ тарталетокъ и чтобы онѣ не размокли.

Эти же самыя тарталетки изъ тѣста крема можно наполнить яблочнымъ или абрикосовымъ пюре, а сверху покрывать изъ корнета заварной меренгой и посыпать рублеными фиштанками и испечь, какъ указано выше. Для *репаше* готовится такое же тѣсто и такой же кремъ, какъ для тѣста. Тѣсто раскатывается довольно тонко и разрѣзается на двѣ равныя полоски, шириною верхка въ 2 каждая. Одна полоска кладется на листъ, посыпанный мукой, и по краю дѣлается рантъ кругомъ для того, чтобы не вылился кремъ. Сдѣлавъ кругомъ рантъ, наложить на средину полоски кремъ, закрыть сверху другой полоской, сдѣлать на послѣдней, на равномъ разстояніи (пальца въ три), поперечные надрѣзы ножомъ и поставить въ духовой шкафъ въ хорошей жаръ. Когда пирожное зарумянится и сойдетъ съ листа, то готово. Вынувъ изъ печки, посыпать пирожное сахарной пудрою и разрѣзать на полоски величиною въ обыкновенное пирожное.

Мелкия печенья.

Стружки. Взять $\frac{1}{4}$ ф. муки и $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 1 бѣлокъ, 1 чашку молока, смѣшать все вмѣстѣ. Затѣмъ натереть листъ воскомъ и намазать на него тѣсто въ видѣ лепешечекъ, на нѣкоторомъ разстояніи одну отъ другой, потомъ посыпать рубленымъ миндалемъ, фиштанками и коришкой, поставить въ духовой шкафъ въ сильный жаръ на 2 мин. и свертывать горячими на карандашъ или палочку. Если остынуть, то не свертываются, а ломаются.

Пале де дамъ. 4 желтка растереть съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, положить туда же $\frac{1}{4}$ ф. масла, растереть; влить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ ст. молока, всыпать муки столько, чтобы тѣсто получило густоту шноре ($\frac{1}{2}$ ф.). Чѣмъ суше мука, тѣмъ меньше идетъ молока. Листъ натрется воскомъ и тѣсто намазывается, какъ указано выше. Жаръ средней.

Анисовое печенье. $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 яйца цѣликомъ, 5 капель анису. Яйца и сахаръ смѣшать, поставить на плиту и взбить вѣнчикомъ до густоты сметаны; тогда прибавить муку, влить масла $\frac{1}{8}$ ф., размѣшать хорошенько, положить въ корнетъ и высадить на листъ, натертый воскомъ, въ видѣ лепешечекъ, посыпать сверху сахарнымъ пескомъ (крупнымъ) подсушить въ тепломъ мѣстѣ 2—3 мин. и поставить въ сильный жаръ.

Вафли изъ кислаго тѣста.

Пропорція.

Муки французской— $\frac{1}{2}$ ф.	Сливочнаго масла— $\frac{1}{8}$ ф.
Молока— $\frac{1}{2}$ бут.	Дрожжей на 2 к.
Яицъ—3 шт.	Сливковъ густыхъ—1 стак.
Сахару— $\frac{1}{8}$ ф.	

Правила приготовления. Поставить русскую опару изъ половины количества муки и половины количества молока. Опару должна имѣть густоту средней сметаны (какъ для блиновъ). Когда опара хорошо поднимется, то положить въ нее желтки, растертые съ сахаромъ и съ масломъ, всыпать остальную муку, прибавить щепотку соли, разбавить тѣсто тепловатымъ молокомъ, опять-таки до густоты средней сметаны, выбить хорошенько лопаточкой и поставить вторично подниматься, какъ обыкновенное кислое тѣсто. Минуть за 10 до печенія взбить густыя сливки и бѣлки, оставшіеся отъ желтковъ, каждую въ особой посудѣ, и соединить вмѣстѣ, положить бѣлки въ сливки. Затѣмъ положить эту массу въ тѣсто, размѣшать осторожно сверху внизъ, поставить посуду съ тѣстомъ въ холодную воду

и печь вафли, смазывая доски несоленнымъ шпекомъ и соблюдая всѣ правила, касающіяся печенія вафель, помѣщенныхъ въ объѣдахъ русскаго и французскаго стола. Испеченныя вафли пересыпать сахарной пудрой и подавать, какъ печеніе къ чаю, или-же можно подать какъ сладкое блюдо на обѣдъ со взбитыми сливками, съ вареньемъ, съ каймакомъ.

Домашнія заготовки.

Варенья и желе изъ красной и черной смородины.

Предлагаемый здѣсь способъ варки варенья изъ красной смородины можетъ быть названъ вполне экономическимъ, такъ какъ въ одно и то же время получаютъ и желе, и варенье для пироговъ и печеній.

Очистивъ ягоды красной смородины отъ стебельковъ, взвѣсить ихъ, чтобы опредѣлить, какое придется взять количество сахара. На каждый 1 ф. чищенныхъ ягодъ берутъ 1 ф. сахару.

Заливъ въ тазикъ сахаръ водою (на 1 ф. сахару $\frac{3}{4}$ стакана воды), сварить сиропъ, тщательно снимая пѣну, до густоты въ 42° по ареометру, т. е. до такой степени, чтобы пузырьки на сиропѣ лопались.

Когда сиропъ требуемой густоты готовъ, составить тазикъ на край плиты, опустить въ сиропъ ягоды и, поставивъ снова тазикъ на плиту, довести сиропъ до кипѣнія и осторожно, не ломая и не давя ягодъ, перемѣшать сиропъ, чтобы онъ равномерно и скорѣе закипѣлъ.

Когда сиропъ векипѣтъ, снять съ него образующуюся при этомъ пѣну и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ падать съ ложки въ видѣ отрѣзанныхъ капель; тогда процѣдить его сквозь рѣдкое сито въ каменную чашку, а затѣмъ сейчасъ же разлить по стаканчикамъ, въ какихъ обыкновенно принято

сохранять желе. Стаканчики слѣдуетъ наливать возможно полнѣе, такъ какъ при остываніи желе займетъ уже нѣсколько меньшій объемъ. Разливъ желе по стаканчикамъ, оставить ихъ открытыми въ продолженіе двухъ дней на солнцѣ для того, чтобы желе обсохло и свободно выходило изъ стаканчиковъ.

Когда разлитое по стаканчикамъ желе обсохнетъ, нарѣзать изъ бумаги кружки, смочить кружки спиртомъ или коньякомъ, накрыть ими желе, а затѣмъ уже заклеить стаканчики простой или пергаментной бумагой, хотя для смородиннаго желе эта послѣдняя не необходима и совершенно достаточно смоченнаго спиртомъ бумажнаго кружка и дальнѣйшей упаковки стаканчика простой бумагой.

Оставшіяся на ситѣ ягоды могутъ идти еще на варенье для пироговъ или на мармеладъ.

На варенье сварить сиропъ до 42° по ареометру¹⁾ (взять на каждые 3 ф. ягодъ 1½ ф. сахару), положить ягоды, разъ вскипятить и, снявъ начисто пѣну, разлить въ чашки.

Считаемъ не лишнимъ указать, что пѣну снимать слѣдуетъ, не зачерпывая ее ложкой или шумовкой, какъ это нерѣдко дѣлаютъ, а только касаясь къ варенью нижней частью шумовки, а затѣмъ соскребая прилипшую къ ней пѣну ножомъ. Такой способъ значительно облегчаетъ и ускоряетъ съемку пѣны.

Если изъ оставшихся ягодъ желаютъ сварить мармеладъ, то ихъ лучше сперва протереть, а затѣмъ, добавивъ сахару, варить, хорошо промѣшивая, до густоты въ 43°.

Готовый мармеладъ выливается въ плоскую каменную чашку, въ которой и даютъ ему окончательно застыть. Когда мармеладъ застынетъ полной массой, его вынимаютъ изъ чашки и разрѣзаютъ на деревянной доскѣ квадратиками, палочками и друг. формами, обваливаютъ въ сахарномъ пескѣ и, давъ слегка обсохнуть, укладываютъ въ ящики или коробки рядами, перестылая каждый рядъ бумагой.

¹⁾ Для опредѣленія густоты сахарныхъ сироповъ есть особые ареометры, называемые обыкновенно сахарометрами.

Варенье изъ листьевъ шиповника.

Прежде всего слѣдуетъ сварить сиропъ.

На сиропъ обыкновенно берутъ вдвое больше сахару, чѣмъ листьевъ шиповника, по объему, т. е. на стаканъ (не очень плотно набитый) листьевъ шиповника берутъ два стакана сахара и заливаютъ приблизительно стаканомъ воды.

Чтобы варенье было болѣе ароматнымъ, листья шиповника не слѣдуетъ перемывать, а чтобы они не были грязными, ихъ лучше всего собирать послѣ только что выпавшаго дождя или утромъ послѣ обильной росы.

Сиропъ для этого варенья предпочтительнѣе не густой, и чаще всего его варятъ градусовъ въ 30 по ареометру. Если, помочивъ пальцы (большой и указательный) въ холодную воду, захватить ими немного сирона, то онъ долженъ тянуться въ видѣ нитки, не разрываясь.

Когда сиропъ сваренъ до этой степени, опустить въ него листья шиповника и, размѣшавъ ихъ въ сиропѣ, снять тазикъ съ сиропомъ съ плиты и оставить остынуть.

Оставшій (но еще слегка теплый) сиропъ слить съ листьевъ и поставить въ тазикъ (уже безъ листьевъ) снова на плиту вскипятъ, прибавивъ къ нему немного лимоннаго соку или даже, еще лучше, лимонной кислоты столько, чтобы ея не было почти совсѣмъ слышно на вкусъ, но чтобы сдѣлать варенье не столь приторно-прянымъ, какимъ оно выходитъ безъ этой прибавки.

Вторично варить сиропъ слѣдуетъ градусовъ до 35—36, если хотить имѣть жидкое варенье, и градусовъ до 40, если хотить имѣть варенье погуще. Мѣрить по сахарометру.

Въ уваренный до желаемой густоты сиропъ вливаютъ отцѣженные ранѣе листья и, давъ вскипятъ, тотчасъ отставляютъ тазикъ съ плиты и — варенье готово. Его вливаютъ въ каменную большую чашку, даютъ остыть и разливаютъ по банкамъ.

Если варенье предназначается въ прокъ, то къ сахару, взятому для варки сирона, надо прибавить до 1/8 глюкозы (картофельной патоки); такой сиропъ долѣе сохраняется, не засахариваясь.

Сиропъ долженъ быть хорошо проваренъ, т. е. вполне очищенъ отъ пѣны, чтобы при сохраненіи варенье не забродило. При соблюденіи всѣхъ этихъ условій варенье получается ароматное, и лепестки вполне сохраняютъ свою форму.

Варенье изъ малины.

Малина появляется обыкновенно въ первыхъ числахъ іюля и продолжается до 15-го августа. Самая лучшая, спѣлая и сухая малина бываетъ въ срединѣ іюля — это лучшее время для варки варенья.

Малину всегда слѣдуетъ собирать въ сухую погоду, но никогда не послѣ дождя, потому что изъ мокрой малины не получается хорошаго варенья. Малиновое варенье можно варить двумя способами, а именно: съ водой и безъ воды.

Въ первомъ случѣ, т. е. тогда, когда варенье варятъ съ водой, поступаютъ такъ: отобравъ спѣлую крупную малину, очищаютъ ее отъ вѣтокъ и раскладываютъ попросторіе на блюди, затѣмъ вспрыскиваютъ мадерой, коньякомъ, ромомъ, посыпаютъ немного сахаромъ изъ всего отвѣшеннаго количества и оставляютъ малину въ такомъ видѣ на холоду, въ течение 2 — 3 часовъ, чтобы напиталась виномъ. Ягоды вспрыскиваютъ виномъ для того, чтобы окрѣпли и не разваливались при варкѣ. Затѣмъ готовятъ сиропъ, для котораго на каждый фунтъ ягодъ берутъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару или, самое меньшее, 1 фунтъ.

Для малиноваго варенья всегда идетъ много сахару, потому что малина даетъ изъ себя много соку, который разжижаетъ сиропъ, почему варенье безъ сахару не можетъ долго сохраняться.

Для сиропа на каждые $1\frac{1}{2}$ ф. сахару берется $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Заливъ сахаръ холодной водой, ставятъ варить сиропъ, готовность котораго опредѣляется тѣмъ, что онъ весь сплошь покрывается пузырьками, какъ сѣткой; отъ этого произошло выраженіе: «сварить сиропъ до сѣтки». Уваривъ сиропъ до нужной густоты, опускаютъ въ него ягоды, наблюдая за тѣмъ, чтобы онѣ не лежали другъ къ другу близко, а наоборотъ,

лежали какъ можно свободнѣе, потому что тѣсно положенныя ягоды всегда мнутся. Высыпавъ ягоды въ тазъ, даютъ варенье разъ вскипѣть и оставляютъ его на край плиты, чтобы ягоды напитались сиропомъ, потомъ вторично даютъ вскипѣть и опять оставляютъ, и такъ поступаютъ три раза. Послѣ этого довариваютъ варенье на краю плиты потряхивая тихонько тазикъ за ручку и снимая накипь. Готовность варенья опредѣляется тѣмъ, что ягоды становятся прозрачны и опускаются на дно, а сиропъ становится настолько густымъ, что если его взять на ложку, то падаетъ тяжелыми каплями или быстро густѣетъ на льду. Готовое варенье сливаютъ въ каменные чашки и даютъ остыть. Затѣмъ складываютъ его въ банки, накрываютъ кружкомъ вошеной бумаги, пропитанной ромомъ, завязываютъ и такъ сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ. Во время варки въ варенье прибавляютъ 1 чайную ложку рому и 2 чайныя ложки лимоннаго соку. Ромъ прибавляется для того, чтобы варенье не заплѣсѣло, а лимонный сокъ для того, чтобы оно сохранило свой цвѣтъ.

При варкѣ нужно непремѣнно слѣдить за тѣмъ, чтобы варенье не переварилось. Если малина переварена, то она теряетъ свой цвѣтъ.

При такомъ способѣ варки варенье всегда сохраняетъ свой аромат, потому что кипитъ очень мало.

Сахаръ для варенья нужно брать непремѣнно колотый и притомъ высшій сортъ, рафинадъ, потому что отъ плохого сахару получается непрозрачный сиропъ и, кромѣ того, варенье скоро портится.

Для того, чтобы въ сиропѣ готовая малина не попала въ зернышки отъ ягодъ, при укладываніи варенья въ банку, сначала нужно выложить осторожно ягоды, а потомъ процѣдить туда же сиропъ черезъ нечасое сито или рѣдкій тюль. Во время варки нужно время отъ времени обтирать края таза мокрой тряпочкой для того, чтобы не образовался налетъ, отчего варенье засахаривается.

Второй способъ варки варенья безъ воды считается наилучшимъ, но сложнѣе перваго, а потому требуетъ извѣстнаго навыка. Этотъ способъ до нѣкоторой степени походитъ на кіевскій способъ варки варенья.

Сахаръ берется въ такомъ же количествѣ, какъ и въ первомъ случаѣ. Способъ варки состоитъ въ слѣдующемъ.

Отобравъ нужное количество самой лучшей спѣлой малины, раскладываютъ ее попросторнѣе на блюдѣ, вспрыскиваютъ виномъ и посыпаютъ всѣмъ количествомъ сахара и такъ оставляютъ на холоду въ продолженіе 6 часовъ, пока весь сахаръ не впитается въ ягоды и послѣднія не дадутъ изъ себя сока.

По прошествіи этого времени на противень кладутъ горячіе уголья и ставятъ на нихъ тазъ съ ягодами и даютъ разъ вскипѣть, потомъ оставляютъ на столѣ и дальше поступаютъ, какъ указано выше.

Признакъ готовности тотъ же самый.

Какъ сырыя ягоды, такъ равно и готовое варенье не слѣдуетъ оставлять долго въ тазу, потому что оно получаетъ привкусъ мѣди. Варенье безъ воды можно варить и не на угольяхъ, а на плитѣ, какъ указано выше, но нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы плита была очень горячая.

Варенье изъ викторіи.

Ягоды нужно собирать не перезрѣлыя и въ сухой солнечный день.

Очистить ягоды отъ вѣточекъ, разложить на блюдѣ, вспрыснуть малагою, ромомъ или коньякомъ и поставить на ледъ часа на 3, чтобы онѣ окрѣпли. На сиропъ взять на 1 ф. ягоды 1 ф. сахару и воды, чтобы только смочить сахаръ. Когда сиропъ начинаетъ кипѣть иголками, опустить въ него ягоды, встряхнуть тазъ, чтобы онѣ хорошенько смѣшались съ сиропомъ, прибавить 2 стол. ложки лимоннаго соку и 2 стол. ложки бѣлаго рому или коньяку, какъ средство предохраненія отъ плѣсени, и дать одинъ разъ сильно вскипѣть. Затѣмъ снять накипь и отставить минуты на 2—3, опять дать вскипѣть и отставить, и слѣлать это раза три, а потомъ доваривать варенье на медленномъ огнѣ, снимая пѣну. Когда варенье готово, ягоды станутъ прозрачными и опустятся на дно, тогда варенье вылить въ чашку и поступать съ нимъ, какъ сказано въ предыдущемъ рецетѣ. Варенье это можно также варить и безъ воды, какъ и малиновое.

Варенье изъ клубники, морошки, черной и красной смородины варится точно такъ же, но только у черной смородины передъ варкой обрѣзаются кончики (бородки) и такъ какъ смородина вообще кистле другихъ ягодъ, то сахару берется больше—1½ ф. сахару обязательно.

Примѣчаніе. Передъ варкой черную смородину опшариваютъ кипяткомъ, чтобы кожица не морщилась и стала мягкой.

Варенье изъ брусники.

Взять фунтовъ десять или больше лучшей, отборной, не мятой брусники, вымыть ее, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ. Затѣмъ приготовить густой сахарный сиропъ. На послѣдній берется сахарный песокъ и воды такое количество, чтобы положенный въ тазъ сахаръ былъ только смоченъ ею. На 10 ф. брусники идетъ 5 ф. сахару, т. е. на каждый фунтъ ягоды ½ ф. сахару. Смочить сахаръ водой, поставить варить изъ него сиропъ, почаще тряся тазъ за ручку, чтобы сахаръ быстрѣе распускался. Сиропъ слѣдуетъ варить до такой степени, чтобы вся поверхность таза была покрыта пузырьками, какъ сѣткой. Сваривъ сиропъ до надлежащей густоты, опустить въ него перебранныя и высушенныя ягоды; дать имъ сильно вскипѣть два раза, а потомъ варить все время на медленномъ огнѣ, снимая пѣну. Варить нужно до тѣхъ поръ, пока уже пѣны не будетъ и сиропъ станетъ совершенно прозрачнымъ тогда остудить и переложить въ банки. Сохранять, какъ и прочіе сорта вареній.

Въ это варенье можно также прибавлять яблоки и груши. На 10 ф. ягоды кладется 2 десятка грушъ «бланкъ» и 10 яблокъ «черное дерево». Яблоки и груши предварительно очищаются отъ кожицы и натираются лимоннымъ сокомъ, потомъ разрѣзаются на 4 части, каждая штука и кладутся въ варенье, когда ягоды будутъ на половину готовы.

Если варенье изъ брусники предназначается для салата, то сахару кладется меньше: на 1 ф. ягоды ½ ф. сахара, а если для чая, то фунтъ на фунтъ.

Варенье из зеленого крыжовника.

Время варки крыжовника — от 24 июня по 1 июля, когда он еще не созрел и совершенно твердый.

Собрав его достаточное количество, отобрать самые крупные ягоды и обрезать веточки и засохшие кончики, сдобрать вкось надрезы и вычистить все зернышки; очищенные ягоды кладутся в воду со льдом. Когда весь крыжовник приготовлен таким образом, воду слить, а ягоды откинуть на решето и дать водѣ хорошенько стечь. Затѣм положить в мѣдный тазъ рядъ вишневыхъ листьевъ, рядъ крыжовника, опять рядъ вишневыхъ листьевъ, и т. д., залить все 90° спиртомъ такъ, чтобы онъ только покрыл ягоды и листья. Поставить на плиту и дать вскипеть раза два, послѣ чего слить спиртъ, а ягоды опять опустить в холодную воду со льдомъ, дать немного полежать в ней, потомъ слить воду прочь; отбросив ихъ на рѣшето, обсушить хорошенько. В это время приготовить сиропъ слѣдующимъ образомъ: на 1 ф. крыжовника взять 1 ф. сахару рафинаду, положить в тазъ, налить воды, но совсемъ немного, только чтобы смочить сахаръ, поставить на плиту и дать покипеть немного — сварить легкой сиропъ, затѣмъ, отставя сиропъ съ огня, опустить в него ягоды, влить 2 ложки лимоннаго соку и 2 ложки блага рому, дать постоять нѣсколько минутъ, пока ягоды не наполнятся сиропомъ, поставить опять на плиту, дать разъ сильно вскипеть и отставить опять минуты на 2—3. Такъ поступить раза 3, и затѣмъ варить крыжовникъ на легкомъ огнѣ до готовности, т. е. пока ягоды не сдѣлаются прозрачнаго зеленого цвѣта и погрузятся на дно. Для вкуса в сиропъ прибавляютъ немного ванили, нѣсколько листовъ герани или пластинки лимона безъ зеренъ.

Когда варенье готово, вылить его в фарфоровую или каменную чашку, в которой и дать ему остыть; затѣмъ сложить в банки, положить кружокъ вошеной бумаги, завязавъ пузыремъ и поставить в прохладное сухое мѣсто.

Варенье из барбариса.

Самый лучший зрѣлый барбарисъ можно получить в сентябрѣ мѣсяцѣ; поздне уже не годится для варенья, потому что уже теряетъ свой цвѣтъ и очень разваривается.

Отобравъ нужное количество барбариса, очищаютъ его отъ зернышекъ и ошпариваютъ кипяткомъ. Последнее дѣлается, впрочемъ, только в томъ случаѣ, если барбарисъ недостаточно созрѣлъ, т. е. если кожица его очень тверда. Если же барбарисъ совершенно созрѣвшій, то ошпаривать его не надо. В тѣхъ случаяхъ, когда барбарисъ ошпариваютъ, поступаютъ такъ: ошпаривъ его кипяткомъ, закрываютъ крышкой и такъ даютъ постоять 20 мин. Послѣ того откидываютъ барбарисъ на сито, даютъ стечь водѣ и тогда уже кладутъ в сиропъ. Для барбарисоваго варенья на каждый фунтъ ягодъ берутъ 1 ф. сахару, вспрыскиваютъ его водой и варятъ сиропъ немного жиже, чѣмъ на прочія варенья, т. е. не до состоянія «иголокъ», а только до такой степени, чтобы сиропъ падалъ в ложки каплями. Когда сиропъ готовъ, то опускаютъ в него барбарисъ и варятъ на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды погрузятся на дно и станутъ прозрачны. Барбарисъ слѣдуетъ всегда варить на сильномъ огнѣ, иначе теряетъ цвѣтъ.

Варенье из лимоновъ.

Взявъ нужное количество толстокожихъ лимоновъ, вымочить ихъ в холодной водѣ в продолженіе 12 сутокъ, каждый день перемѣняя воду. Вымачиваются лимоны для того, чтобы получили мягкость. По прошествіи этого времени сложить все лимоны в тазъ, залить холодной водой в такомъ количествѣ, чтобы были покрыты водой до верху, и поставить вариться на плитѣ. Варить нужно до мягкости, что можно опредѣлить, воткнувъ в лимонъ тонкую соломинку. Если соломинка входитъ свободно в средину лимона, то онъ готовъ. Такимъ образомъ нужно пробовать каждый лимонъ, потому что не все они свариваются в одно время. Одни варятся дольше, другіе скорѣе. Сварившіеся лимоны вынуть шумовкой изъ отвара и остудить в подушкахъ. Это дѣлается для того, чтобы корочка лимоновъ

была нѣжна и мягка. Если же остуживать лимоны на холоду, то корочка затвердѣетъ и будетъ грубая. Остудивъ лимоны, разрѣзать каждый изъ нихъ на 4 части вдоль и вынуть остаточно все зернышки. Затѣмъ взвѣсить все лимоны и на каждый фунтъ лимоновъ отмѣрить въ тазъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару рафинаду кусками. Отмѣривъ въ тазъ весь сахаръ, залить его отваромъ, въ которомъ варились лимоны, считая на каждые $1\frac{1}{3}$ ф. сахару 2 стакана отвара. Заливъ сахаръ отваромъ, поставить вариться легкой сиропъ, т. е. чтобы сахаръ только распустился и нѣсколько разъ вскипѣлъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, то залить имъ лимоны и такъ оставить въ сиропѣ на сутки. По прошествіи этого времени слить сиропъ съ лимоновъ, вскипятить его одинъ разъ, опять залить имъ лимоны и отставить ихъ опять на сутки и такъ поступить всего три раза. Въ третій разъ, т. е. на третьи сутки, уварить сиропъ уже до надлежащей густоты, т. е. до такой степени, чтобы сиропъ не лился съ ложки, а падалъ тяжелыми каплями, которыя при паденіи должны тянуться въ видѣ нитки. Уваривъ сиропъ до надлежащей густоты, процѣдить его на лимоны, уложенные въ стеклянные банки, и такъ оставить до употребленія.

Примѣчаніе. Нужно замѣтить, что лимоны сначала отвариваютъ въ чистой водѣ, а не въ сиропѣ, потому что сваренные въ сиропѣ они окаменѣютъ и будутъ жесткіе. Для того же, чтобы лимоны пропитались сиропомъ, ихъ въ продолженіе трехъ сутокъ держать въ сиропѣ, пока еще послѣдній не сваренъ до готовности. Варенье изъ апельсиновъ варится такимъ же образомъ.

Варенье изъ вишенъ.

Очистивъ спѣлыя (не мятыя) вишни отъ косточекъ машинкой или шпилькой, взвѣсить ихъ, всыпать ромомъ и обсыпать сахаромъ изъ того количества, которое отмѣрено на сиропъ. Сахару для очищенныхъ вишенъ берется такая пропорція, какъ и для прочихъ сортовъ ягодъ, т. е. на 1 ф. ягодъ — 1 фунтъ сахару.

Если же вишни не очищаются отъ косточекъ, то сахару берется больше: 1 ф. ягодъ — $1\frac{1}{2}$ ф. сахару. Варенье изъ вишенъ можно варить и безъ воды, и съ водою, какъ указано въ ре-

цептѣ малиноваго варенья. Готовность варенья опредѣляется такъ же, какъ сказано выше.

Варенье изъ кисляя.

Кисиль можно варить съ косточками и безъ косточекъ; послѣднія вынимаются такъ же, какъ и изъ вишенъ. Послѣ чистки кисиль также всыпывается ромомъ. Пропорція сахара та же, какъ и для прочихъ сортовъ ягодъ, но такъ какъ кисиль тверже другихъ ягодъ, то варенье изъ него варится съ водою. Положивъ сахаръ въ тазъ, залить его водою, считая на каждый фунтъ сахару 1 стаканъ воды, и сварить легкой сиропъ, т. е. дать вскипѣть нѣсколько разъ, потомъ остудить немного сиропъ, чтобы былъ теплый, но не горячій, и опустить въ него кисиль. Послѣ этого поставить на плиту и дать вскипѣть два—три раза, затѣмъ перелить въ каменную чашку и оставить такъ до другого дня, чтобы ягоды напитывались сиропомъ. На другой день опять переложить въ тазъ и дать вскипѣть сильно два—три раза, а потомъ составить на медленный огонь и доварить до готовности. Во время варки также нужно снимать пѣну шумовкой, какъ и съ прочихъ вареній.

Варенье изъ персиковъ и абрикосовъ.

Отобравъ спѣлыя персики, надрѣзая кожицу, обланжирить ихъ въ кипяткѣ, но только не давать кипѣть, а то сморщатся. Когда кожица будетъ свободно слѣзать, то очистить ихъ отъ нея и переложить въ холодную воду (косточки не вынимать). Приготовить легкой сахарный сиропъ, какъ для кисляя, и взять сахару такую же порцію, какъ и для прочихъ сортовъ вареній. Когда сиропъ прокипитъ нѣсколько разъ, то опустить въ него персики и дать вскипѣть два—три раза и, переливъ въ каменную чашку, оставить такъ до другого дня. На слѣдующій день слить въ тазъ одинъ сиропъ, оставивъ персики въ чашкѣ, вскипятить его хорошо, залить персики горячимъ сиропомъ и такъ оставить. На третій день повторить то же самое, а на четвертый день уже вскипятить сиропъ съ персиками, сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ доваривать на медленномъ огнѣ.

Готовность опредѣляется тѣмъ, что персики становятся совершенно прозрачны. Если персики совсѣмъ готовы, а сиропъ еще жидокъ, то нужно персики вынуть въ чашку, а сиропъ поставить еще кипѣть, пока не будетъ капать съ ложки тяжелыми каплями и быстро густѣть на льду (сдѣлать пробу); тогда уже залить имъ персики.

При такомъ способѣ варки персики сохраняютъ свой вкусъ и форму, не сморщиваются и не разваливаются.

Если были взяты недозрѣлые персики, то ихъ нужно варить на одинъ день дольше, т. е. заливать горячимъ сиропомъ не три, а четыре раза. Точно такъ же варится варенье изъ абрикосовъ и желтыхъ сливъ. Синія сливы, венгерскія, можно не очищать отъ кожи, а только наколоть булавкой.

Варенье изъ грушъ и яблокъ.

Для варенья лучше брать твердые сорта грушъ и яблокъ, потому что мягкіе сорта очень трудно варить—они быстро развариваются и теряютъ свою форму.

Очистить яблоки или груши отъ кожицы, натереть лимономъ, разбѣвать каждую штуку на четыре части и опустить сейчасъ же въ сиропъ, иначе потемнѣютъ. Сиропъ для яблокъ и грушъ готовится легкій, какъ и для периковъ, потому что отъ варки въ густомъ сиропѣ они сморщиваются и становятся твердыми. На каждый фунтъ очищенныхъ грушъ или яблокъ берется 1 ф. сахару и 1 стаканъ воды.

Опустивъ груши въ сиропъ, сначала вскипятить на сильномъ огнѣ, потомъ дать тихо кипѣть на краю плиты, и если куски мелкіе, то можно сварить сразу до готовности въ одинъ день, а если крупныя—то въ два дня. Когда груши будутъ готовы, то станутъ прозрачны, а сиропъ сдѣлается густымъ. Для приданія лучшаго вкуса во время варки можно прибавить одну палочку ванили, разбѣзанную вдоль, а для того, чтобы варенье не заплѣсневѣло, положить лимонной кислоты.

Груши мелкія и средней величины можно варить цѣльными. Въ этомъ случаѣ ихъ не нужно очищать отъ кожицы сырыми, потому что онѣ темнѣютъ, а сначала ихъ нужно сварить въ

кипяткѣ до полуготовности (вскипятить нѣсколько разъ), потомъ очистить отъ кожицы и сварить уже до полной готовности въ сиропѣ, какъ персики.

Цукаты изъ дыни или арбуза.

Взявъ недозрѣлую дыню, очистить ее отъ кожи и сѣмечекъ и нарѣзать довольно крупными, толстыми кусками. Тонкіе куски не имѣютъ послѣ варки красиваго вида—сморщиваются. Нарѣзавъ дыню, сложить куски въ каменную чашку, залить кипяткомъ, чтобы были покрыты, и такъ оставить до другого дня. На слѣдующій день эту воду слить, залить куски свѣжимъ кипяткомъ; такъ повторять 4—5 дней.

Тѣмъ тверже (сырѣе) дыня, тѣмъ дольше нужно ее мочить.

Загѣмъ на 5-й день приготовить легкій сиропъ, какъ и для предыдущихъ сортовъ вареній, залить имъ дыню и варить опять-таки въ продолженіе нѣсколькихъ дней, давая каждый день вскипѣть сиропу нѣсколько разъ (не вынимая дыню). Когда куски дыни будутъ готовы, то сдѣлаются совершенно прозрачными. Тогда, остудивъ ихъ, сложить поосторожнѣ, чтобы не сломать, въ большія стеклянныя банки, залить сиропомъ и сохранять, какъ всѣ варенья. Или же, вынувъ ихъ по окончаніи варки изъ сиропа, разложить попросторнѣе на блюдѣ и дать подсохнуть въ тендомѣ мѣстѣ.

Какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаѣ получаются очень хорошіе цукаты, которые обыкновенно употребляются для уборки тортовъ, печеній и входятъ очень часто въ составъ сладкихъ блюдовъ. Если сохраняютъ цукаты подсушенными, безъ сиропа, то послѣдній можно употреблять для различныхъ сладкихъ блюдовъ: желе, муссовъ, мороженыхъ, на подливки къ пуддингамъ, а также для смазыванія тортовъ.

Примѣчаніе. Всѣ тѣ сорта вареній, которые варятся въ продолженіе нѣсколькихъ дней, при остуживаніи ихъ въ сиропѣ (когда положены въ чашку) должны быть сверху покрыты восковой бумагой, чтобы не заветривались: персики, абрикосы, яблоки, груши, дыня и проч.

Варенье изъ китайскихъ яблочекъ.

Отобравъ хорошия, не особенно спѣлыя китайскія яблочки, отрѣзать немного стебельки, отрѣзая бородки и наколотъ ихъ булавкой или лучше всего проткнуть деревяннымъ колышкомъ вдоль насквозь. Это дѣлается для того, чтобы яблочки напечивались сиропомъ. Послѣ этого обланжирить ихъ, какъ перенки, и варить въ легкомъ сиропѣ въ продолженіе 4—5 дней, давая каждый день вскипѣть по одному разу. Когда будутъ готовы, то сдѣлаются совершенно прозрачными, а сиропъ долженъ сдѣлаться густымъ—тянуться между пальцами въ видѣ тонкой нитки.

Сахару берется какъ обыкновенно.

Варенье изъ рябины готовится точно такъ же.

Спѣлую рябину нужно раздѣлить на небольшія вѣточки, обмыть, отсушить на рѣшетѣ, наколотъ ягоды булавкой и варить, какъ яблочки.

Общее примѣчаніе для всѣхъ вареній.

Ягоды, изъ которыхъ варятъ варенье, не должны быть мяты. Для того, чтобы варенье не засахарилось при варкѣ, слѣдуетъ обмывать стѣнки таза, на которыхъ сахаръ осѣдаетъ въ видѣ налета.

При варкѣ всякаго варенья не слѣдуетъ мѣшать его ложкой, такъ какъ ягоды или фрукты отъ этого мнутся, а для того, чтобы оно равномернѣе варилось и сиропъ не пригоралъ ко дну, тазъ нужно часто трясти за ручку или, если ея нѣтъ, то за край.

Сваренное варенье нужно остуживать въ каменной чашкѣ, а не въ тазу.

Во всякое варенье можно прибавлять картофельную патоку (на 1 ф. ягодъ—1—2 стол. ложки) для того, чтобы варенье не засахаривалось, но можно варить и безъ патоки.

Банки, въ которыхъ сохраняется варенье, должны быть абсолютно чистыми; ихъ нельзя мыть сырой водой и укладывать варенье въ мокрыя банки; отъ этого оно покрывается плѣсенью.

Соблюдая всѣ правила, указанныя въ данныхъ рецептахъ, можно сварить хорошее варенье, которое долго не портится.

Заготовка пюре изъ различныхъ ягодъ.

Взявъ нужное количество ягодъ земляники, малины или черной смородины, очистить отъ вѣтокъ, обмыть холодной водой, положить на рѣшето, дать стечь водѣ и протереть черезъ рѣшето. Сколько по вѣсу получится готоваго пюре или соку, столько же по вѣсу всыпать въ него мелкаго сахару, размѣшать и поставить на ледъ въ каменной чашкѣ. Пока пюре стоитъ на льду, его можно почаще мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не осѣдалъ на дно, а соединился съ пюре. Когда пюре будетъ готово, т. е. сахаръ распустится, отчего пюре сдѣлается клейкимъ, то, взявъ шампанскія или какія-либо другія бутылки изъ толстаго стекла, вымыть ихъ хорошенъко и вспрыснуть ромомъ. Послѣднее дѣлается для предохраненія пюре отъ порчи.

Приготовить такимъ образомъ бутылки, налить въ нихъ пюре, закупорить плотно пробками и засмолигъ ихъ, если возможно, бѣлой смолой или сургучомъ.

Потомъ завернуть каждую бутылку въ солому, поставить въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить вариться. Время варки 20 мин., считая съ той минуты, какъ вода закипитъ. Сваривъ пюре, дать ему остыть, не вынимая бутылки изъ воды, а то будутъ лопаться, потомъ вынести на ледникъ, положить бокомъ и сохранять въ такомъ видѣ все время, изрѣдка поворачивая.

Пюре это можно также и не проваривать, а сохранять въ сыромъ видѣ. Способъ приготовленія пюре въ сыромъ видѣ тотъ же самый, что и въ первомъ случаѣ. Послѣ того, какъ пюре сложено въ бутылки и послѣднія закупорены, ихъ нужно вынести на ледъ и закопать въ сухой песокъ, горлышкомъ внизъ.

Песокъ долженъ быть обязательно сухой, иначе пюре можетъ заплѣсневѣть.

Пюре это болѣею частью готовится только изъ трехъ сортовъ ягодъ, а именно: земляники, малины и черной смородины. Изъ вишенъ и красной смородины надо выдавливать сокъ прессомъ.

Сохранять въ песокѣ можно не только пюре, но и цѣльныя ягоды, которыя должны быть взяты самыя спѣлыя. Перебравъ

и очистить от вѣточекъ нужное количество ягодъ, сложить ихъ въ бутылки, всприснутыя ромомъ, какъ и для пюре.

При укладываніи каждый рядъ ягодъ пересыпать сахаромъ. На каждый фунтъ ягодъ идетъ фунтъ сахару.

Укладывать не слѣдуетъ очень плотно, потому что отъ этого ягоды мнутса.

Уложивъ всѣ ягоды, бутылки закупориваютъ пробками, за-смаиваютъ бѣлой смолой и сохраняютъ въ песокѣ.

Смоква изъ рябины, яблокъ, сливъ и проч.

Самую лучшую и дешевую рябину можно получать въ октябрѣ мѣсяцѣ. Рябина теряетъ горечь послѣ того, когда ее, какъ говорятъ, «хватитъ морозъ».

Отобравъ крупныя ягоды рябины, вымыть ихъ, положить въ муравленный горшокъ, накрыть плотно крышкой и поставить въ духовую печь умѣренной температуры на 5 часовъ. Когда ягоды будутъ мягкія, то переложить ихъ въ тазъ, залить горячей водой настолько, чтобы вода покрыла ихъ, и поставить варить до такой степени, пока ягоды не разварятся совершенно въ кашу, тогда протереть ихъ черезъ частое рѣшето или сито. Полученное пюре изъ ягодъ измѣрить стаканами и сколько выидетъ стакановъ пюре, столько же всыпать въ него стакановъ мелкаго сахару и поставить варить, почаще мѣшая лопаткой, чтобы пюре не пригорало ко дну таза.

Варить пюре слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается настолько густымъ, что будетъ совершенно отдѣляться отъ дна таза въ то время, когда его мѣшаютъ лопаточкой.

Готовое пюре вылить ровнымъ слоемъ на фарфоровыя блюда, смоченныя виномъ или водкой, и поставить въ теплое мѣсто сохнуть. Черезъ два-три дня, когда пюре высохнетъ, нарѣзать его длинными полосками, каждую полоску перерѣзать на нѣсколько равныхъ частей, обвалить въ сахарѣ, сложить въ стеклянныя банки, накрыть бумагой, обвязать веревочкой и такъ сохранять.

Нужно замѣтить, что чѣмъ дольше варить пюре, тѣмъ больше испаряется изъ него воды; оно становится гуще и отъ этого, конечно, приобретаетъ лучший вкусъ, но зато теряетъ цвѣтъ—

становится блѣднѣе. Для избѣжанія потери цвѣта можно варить пюре и не до полной готовности, а меньше, именно до тѣхъ поръ, пока пюре станетъ настолько клейкимъ, что не будетъ стекать съ лопаточки. Проваривъ до такой степени пюре, его также сливаютъ на блюдо, даютъ немного остыть и затѣмъ, обмакнувъ чайную ложечку въ отдѣленный на тарелку яичный бѣлокъ, раздѣлываютъ этой ложечкой небольшие шарики, закатываютъ ихъ въ сахаръ и также укладываютъ въ стеклянныя банки.

Точно такъ же можно приготовить смовку изъ яблокъ абрикосовъ и сливъ. Но только яблоки и сливы разрѣзуютъ, пополамъ (изъ сливъ вынимаются косточки) и припускаютъ въ собственномъ соку до мягкости на плитѣ въ закрытой посудѣ, а потомъ уже прямо протираютъ черезъ сито и дальше поступаютъ какъ и съ рябиной.

Абрикосовая наливка.

Приготавливается наливка такъ: взявъ нужное количество спѣлыхъ абрикосовъ, разрѣзать ихъ пополамъ и вынуть зернышки, часть которыхъ нужно наколотъ и положить въ наливку для приданія послѣдней аромата.

Разрѣзавъ и вычистивъ всѣ абрикосы, уложить ихъ въ бутылъ до $\frac{3}{4}$ вышины послѣдней и залить 90 гр. спиртомъ такъ, чтобы спиртъ совершенно покрылъ абрикосы, наполнить бутылъ до верху, закрыть плотно пробкой, завязать пузыремъ и оставить въ такомъ видѣ на 3 или 6 мѣсяцевъ (чѣмъ дольше, тѣмъ лучше), чтобы наливка хорошо настоялась. По прошествіи этого времени слить наливку, т. е. процѣдить и перелить въ другія бутылки. Такая наливка, конечно, совсѣмъ не сладкая, но, по желанію, можно приготовить изъ нея сладкую или, какъ говорятъ, «кѣвскую наливку».

Сладкая наливка приготавливается такъ: выливъ процѣженную наливку въ тазъ, положить въ нее мелкій сахаръ, считая по 1 ф. сахару на 1 бут. наливки, и дать нѣсколько разъ вскипятъ, чтобы сахаръ распустился. Послѣ этого охладить наливку, перелить въ бутылки, закупорить и запечатать сургучомъ и такъ оставить на $\frac{1}{2}$ года или на 1 годъ.

Чѣмъ дольше стоитъ наливка, тѣмъ она становится крѣпче и гуще.

Оставшіеся въ бутылки абрикосы не выбрасывать вонъ, а засыпать сахаромъ, считая на каждый фунтъ абрикосовъ одинъ фунтъ сахара. Или же, вмѣсто сахара можно залить топленымъ медомъ въ такомъ количествѣ, чтобы медъ покрылъ всѣ абрикосы. Затѣмъ закупорить, завязать пузырями и оставить такъ на 1 годъ. По прошествіи вышеуказаннаго времени полученную наливку процѣдить. Получается отличная, крѣпкая, ароматная наливка.

Такимъ же способомъ можно приготовить наливку изъ вишенъ и персиковъ.

Черно-смородинная наливка, запенанна.

Отобравъ нужное количество самой спѣлой черной смородины, очистить ее отъ вѣточекъ, промыть, обсушить на рѣшетахъ, положить въ муравленый горшокъ, залить водкой 45° въ такомъ количествѣ, чтобы она покрыла ее, закрыть горшокъ плотно крышкой и поставить въ русскую печь въ легкой жаръ постлѣ хлѣбовъ на 5—6 часовъ.

Затѣмъ переложить ягоды изъ горшка въ бутылки (стеклянные толстыя бутылки), обернутыя соломой, въ такомъ количествѣ, чтобы ягоды доходили только до трехъ четвертей вышины бутылки, и залить каждую бутылку до верха уже 90° спиртомъ.

Затѣмъ покрыть толстой сахарной бумагой, сдѣлать на ней наколы иголкой для доступа воздуха. Закупоривать пробками нельзя, потому что въ то время, когда начинается броженіе, бутылка разорветъ. Закрывъ бутылки бумагой, вынести ихъ въ погребъ и держать въ такомъ положеніи полгода, или самое меньшее три мѣсяца. Наливки, приготовляемая въ болѣе короткій срокъ, уже не успѣваютъ такъ хорошо настояться, а потому не имѣютъ должнаго вкуса и крѣпости. Черезъ полгода разлить эту наливку по бутылкамъ и закупорить пробками. Сохранять до употребленія въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Передъ сливаніемъ въ бутылки наливку не мѣсяца процѣдить черезъ кисею для того, чтобы въ ней не попадались кусочки ягодъ.

Если желаютъ имѣть подслащенную или такъ называемую, кievскую наливку, то передъ разливомъ въ бутылки, процѣдить ее, нужно измѣрить бутылками. На каждую бутылку наливки положить 1¼ ф. мелкаго сахара, поставить наливку съ сахаромъ на плиту и дать разъ вскипеть, затѣмъ охладить и тогда уже разливать по бутылкамъ.

Вишневая наливка.

Отобравъ самую лучшую спѣлую вишню, очистить отъ вѣточекъ, промыть, обсушить на рѣшетахъ, сложить въ бутылки до трехъ четвертей вышины, залить до верха каждую бутылку 90° спиртомъ, накрыть бутылки сахарной бумагой, сдѣлать на послѣдней наколы иголкой, и поставить въ такомъ видѣ на полгода настаиваться. По прошествіи этого времени слить съ ягодъ спиртъ и приготовить изъ него кievскую наливку, какъ указано выше, а ягоды залить до верха чистымъ медомъ, который стекаетъ съ сотовъ, и приготовить вторую наливку, какъ указано выше. Можно опустить въ каждую бутылку для придачіи наливкѣ аромата ¼ ф. растолченныхъ косточекъ вишенъ, если бутылка большая. Черезъ 8 мѣсяца или полгода процѣдить наливку черезъ кисейку, разлить по бутылкамъ, закупорить пробками и сохранить въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Квасъ хлѣбный.

Взявъ 3½ ф. московскаго солоду и столько же ячменя солоду, смѣшать вмѣстѣ, прибавить туда же 2½ ф. пеклеванной муки и всю эту смѣсь равнесті такимъ количествомъ кипятку, чтобы получилась жидкая каша, и поставить все въ хорошо вытопленную русскую печь на 6—7 часовъ.

По прошествіи этого времени переложить эту массу въ кадку и разбавить еще кипяткомъ—бутылокъ 25, размѣшать и оставить такъ на сутки въ тепломъ мѣстѣ, изрѣдка помѣшывая лопаточкой, чтобы не осѣдало на дно. Черезъ сутки слить сусло, процѣдить черезъ сито въ круглую кадку, отдѣливъ часть его—2—3 бут. въ кастрюлю, прибавить туда сахарнаго песку 2 ф. и ¼ ф. мяты, закрыть крышкой и дать вскипеть нѣсколько

разъ, а потомъ прибавить этотъ отваръ въ сусло и охладить послѣднее. Въ это время приготовить довольно густую опару изъ $\frac{1}{4}$ ф. гречневой муки и $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей. Когда опара хорошо поднимется и сусло остынетъ, то прибавить ее къ суслу, размѣшать и поставить квасъ въ теплое мѣсто, гдѣ держать до тѣхъ поръ, пока опара всплыветъ на поверхность. Тогда снять ее шумовой прочь, а квасъ процѣдить черезъ частое сито, разлить по бутылкамъ, закупорить и держать въ обыкновенной комнатной температурѣ до тѣхъ поръ, пока внутри на стѣнкахъ бутылкокъ появятся пузырьки. Послѣ того вынести на ледъ, гдѣ и держать все время до употребленія.

Сухарный квасъ. Пропорція.

Сухарей хлѣбныхъ—8 ф.	Мяты— $\frac{1}{4}$ ф.
Кипятку—32 бут.	Муки крупчатой—2 столовыхъ
Патоки красной—5 ф.	ложки.
Изюму синяго— $\frac{1}{4}$ ф.	Дрожжей— $\frac{1}{8}$ ф.

Рецептъ. Взявъ хорошо высушенныхъ, поджаренныхъ, румяныхъ сухарей чернаго хлѣба, сложить ихъ въ чистую кадочку; туда же положить мяту, обварить кипяткомъ, закрыть плотно кадку, укутать сверху войлокомъ и такъ оставить на сутки. По прошествіи этого времени процѣдить квасъ черезъ частое сито, положить патоку и подбійку изъ дрожжей и пшеничной муки (для кваса лучше всего брать пивныя дрожжи). Подбійку нужно класть обязательно въ теплый квасъ.

Положивъ дрожжи, оставить квасъ въ тепломъ мѣстѣ на 5 час., чтобы забродилъ, потомъ процѣдить черезъ полотно, разлить въ бутылки; въ каждую бутылку положить синяго малагоска изюму, закупорить, засолить бутылки и вынести на холодъ. Употреблять не ранѣе какъ черезъ 5 дней.

Лимонный квасъ. Пропорція.

Лимонъ—6 шт.	Изюму бѣлаго—1 ф.
Патоки, меду или сахару—3 или	Дрожжей— $\frac{1}{8}$ ф.
$3\frac{1}{2}$ ф.	Муки пшеничной—1 столовую
Кипятку—24 бут.	ложку.

Рецептъ. Взявъ хорошіе зрѣлые лимоны, обмыть и нарѣзать ихъ тонкими ломтиками, не срѣзая цедры; вынуть всѣ зернышки, иначе квасъ будетъ горькій; положить лимоны въ боченокъ, лучше всего каменный, прибавить туда бѣлаго очищеннаго изюма, изъ котораго не вынимать зернышекъ, и бѣлой (картофел.) патоки или сахару рафинаду, но лучше всего бѣлаго меду, залить это все однимъ чайникомъ (5 бут.) кипятку, накрыть и оставить такъ до слѣдующаго дня въ тепломъ мѣстѣ. На другой день залить все это охлажденной отварной водой въ количествѣ еще 21 бут., прибавить туда же дрожжи, лучше всего пивныя или, за неимѣніемъ послѣднихъ, обыкновенныя сухія, разведенныя тепловодой и разведенныя немного мукой (стол. ложка). Положивъ дрожжи, оставить квасъ въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока закиснетъ: это можно легко узнать по тому, что лимоны и изюмъ поднимутся наверхъ. Тогда процѣдить квасъ черезъ тонкое полотно, разлить въ бутылки, закупорить и вынести на холодъ.

Употреблять не ранѣе какъ черезъ 5 дней. Для того, чтобы сахаръ лучше распустился, его можно залить частью воды (2 бут.) и вскипятить и тогда уже сиропомъ залить лимоны и прибавить остальной кипятокъ.

Заготовка въ прокъ щавеля.

Взявъ нужное количество щавеля (не менѣе 10 ф.), перебрать его, промыть, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкой и утушить въ собственномъ соку до мягкости. Когда щавель будетъ настолько мягкимъ, что его можно растереть пальцемъ, то откинуть его на сито и протереть. Полученное пюре переложить въ широкую кастрюлю или еще лучше въ глубокой сотейникъ, поставить на плиту и высадить пюре до такой степени, чтобы держалось на лопаточкѣ, не стекая. Послѣ того переложить пюре въ каменные чашки и дать совершенно остыть; потомъ переложить въ каменные горшки или банки, покрыть сверху восковой бумагой, а сверху послѣдней полить подсушившимъ чистымъ саломъ такъ, чтобы послѣднее имѣло слой толщиною 2—3 пальца, завязать пузырькомъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Такъ какъ щавель содержитъ въ себѣ большой процентъ воды, его слѣдуетъ тушить въ собственномъ соку, а не отваривать въ водѣ.

Во время тушенія щавель нужно почаще промѣшивать лопаточкой со дна, чтобы онъ равномерно тушился, въ противномъ случаѣ не будетъ имѣть равнаго цвѣта, потому что щавель, лежащій на днѣ кастрюли, утушится быстро, а верхніе ряды останутся сырыми.

Послѣ тушенія полученное пюре изъ щавеля высаживается (выпаривается) на плитѣ для того, чтобы удалить изъ него воду, отъ присутствія которой консервъ можетъ испортиться. Поэтому чѣмъ гуще высажено пюре, тѣмъ дольше оно сохраняется.

Если взять очень молодой щавель, то корешки отъ него не слѣдуетъ выбрасывать вонь, потому что они содержатъ въ себѣ много соку. Корешки эти слѣдуетъ отдѣлить отъ листьевъ, промыть и припустить въ собственномъ соку до мягкости, потомъ протереть черезъ сито, смѣшать вмѣстѣ съ протертымъ щавелемъ и тогда уже вмѣстѣ высадить.

Высаженное пюре не слѣдуетъ накладывать въ банки и заливать жиромъ до тѣхъ поръ, пока оно совершенно не остынетъ, потому что оно можетъ скоро испортиться.

Консервъ изъ щавеля также можно сохранять въ запаянных жестянкахъ. Въ этомъ случаѣ поступаютъ такъ: наполнивъ жестянки приготовленнымъ пюре, опустивъ въ холодную воду и кипятить въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа, считая съ того времени, какъ вода начнетъ кипѣть.

Заготовка шпината.

Шпинатъ перебрать, промыть и сварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ съ прибавкою соды въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ. Когда шпинатъ будетъ мягкій, то откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь водѣ и протереть черезъ сито. Дальше поступать, какъ и съ пюре изъ щавеля.

Примѣчаніе. Для того, чтобы шпинатъ вполнѣ сохранилъ свой натуральный цвѣтъ, въ кипятокъ прибавляется очищенная сода (на $\frac{1}{4}$ ведра воды 1 стол. ложка соды) и, кромѣ того,

шпинатъ варить въ открытой посудѣ и на сильномъ огнѣ, а послѣ варки обливаютъ холодной водой. Щавель же все равно измѣняетъ свой цвѣтъ какъ отъ варки, такъ и отъ тушенія; поэтому его для приданія лучшаго вкуса слѣдуетъ тушить. Заготовку щавеля и шпината лучше производить въ июлѣ или въ началѣ августа.

Заготовка зеленого горошка и зеленыхъ бобовъ.

Зеленый горошекъ и зеленые бобы отвариваются точно такъ же, какъ и шпинатъ (бобы тонко шинкуются или нарязываются косычками). Когда горошекъ или бобы сварены, то перекладываютъ ихъ въ жестянки и заливаютъ остуженнымъ отваромъ (вода кипятится съ сахаромъ) въ такомъ количествѣ, чтобы были покрыты. Затѣмъ жестянки запаиваются и ихъ кипятятъ въ продолженіе $\frac{1}{2}$ или 1 часа, смотря по величинѣ банки.

Заготовка помидоровъ.

Заготовка помидоровъ или томатовъ производится болѣею частью въ первыхъ числахъ сентября. Въ это время они бываютъ самые зрѣлые. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ производятъ заготовки даже до начала октября, но это дѣлается уже въ болѣе южныхъ губерніяхъ.

Отобравъ нужное количество зрѣлыхъ томатовъ, конечно, отнюдь не гнилыхъ, обмыть и вытереть хорошо, сложить въ муравленный горошекъ, замазать послѣдній ржанымъ тѣстомъ и поставить въ русскую печь послѣ печенія хлѣбовъ въ легкой жаръ на 3—4 часа. Если нѣтъ русской печи, то можно и въ духовомъ шкафу. Нужно только наблюдать, чтобы жаръ былъ очень легкой, иначе томаты не испекутся, а сгорятъ, и приготовленное изъ нихъ пюре получитъ горькій вкусъ.

Лучше держать томаты въ печкѣ часомъ дольше, но только въ легкомъ жару.

Томаты, запеченные въ горшкѣ, замазанномъ тѣстомъ, отлично сохраняютъ свой вкусъ и цвѣтъ.

По прошествіи трехъ-четыреухъ часовъ, когда томаты испекутся и сдѣлаются совершенно мягкими, протереть ихъ черезъ

волосяное сито. Полученное пюре поставить «высаживаться», т. е. выпариваться на плитѣ въ открытой посудѣ, чтобы не теряло цвѣта, и прибавить соли. Высаживая пюре, его слѣдуетъ почаще мѣшать лопаточкой, чтобы не пригорѣло. Высаживать пюре нужно до тѣхъ поръ, пока оно станетъ совершенно густое и получить красивый темно-красный цвѣтъ. Какъ тотъ, такъ и другой признаки служатъ доказательствомъ того, что вся вода, находящаяся въ пюре, выпарилась. Кстати нужно замѣтить, что томаты, какъ вообще всѣ овощи и фрукты, заключаютъ въ себѣ большой процентъ воды.

Если вода изъ томатовъ плохо выпарена, то пюре можетъ скоро заплѣсневѣть.

Готовое высаженное пюре, остудивъ, складываютъ въ каменные банки, заливаютъ сверху хорошимъ топленнымъ почечнымъ жиромъ, толщиной палца на три, закрываютъ чистыми полотняными тряпочками и въ такомъ видѣ сохраняютъ въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Кромѣ этого способа, можно готовить пюре еще такъ: взявъ спѣлые помидоры, обмыть ихъ, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, то разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей, вынуть зерна, если послѣднія имѣютъ горькій вкусъ, сложить въ просторную посуду, закрыть крышкою, поставить на плиту, и припустить въ собственномъ соку до мягкости, почаще мѣшая. Когда помидоры будутъ мягкіе, то протереть черезъ сито и полученное пюре высадить, какъ указано выше. Затѣмъ остудить его, сложить въ шампанскія или вообще толстыя бутылки, плотно закупорить, завязать музыремъ или залить гарнисомъ, каждую бутылку обернуть соломою, поставить въ кастрюлю, залить холодной водою и кипятить на плитѣ, считая съ того времени, какъ вода закипитъ, $\frac{1}{2}$ часа, если бутылки маленькія, или 1 часъ, если бутылки большія. Затѣмъ остудить, не вынимая изъ воды, а то будутъ лопаться. Когда остынутъ, то вынести въ холодное мѣсто, положить на бокъ и сохранять такъ до употребленія. Пюре томатовъ можно также сохранять въ запаянныхъ жестянкахъ.

При запаиваніи нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы не осталось нигдѣ отверстія, черезъ которое воздухъ проникаетъ внутрь жестянки и консервъ непременно портится. При покупкѣ консер-

вовъ всегда нужно обращать вниманіе на банку; если только крышка не вогнута, а выпукла, то консервъ испорченъ.

Пюре томатовъ-консервы лучше всего готовить натурально, безъ кореньевъ, какъ это многіе дѣлаютъ; отъ прибавки кореньевъ оно теряетъ свой натуральный вкусъ, цвѣтъ и скоро портится.

Заготовка шинкованной капусты.

Лучшее время для заготовки капусты конецъ сентября и весь октябрь. Для шинковки всегда берется самая лучшая крѣпкая бѣлая капуста, такъ называемая «сахарная». Кромѣ того, нужно еще замѣтить, что употреблять на заготовку капусту можно только спустя нѣсколько дней послѣ того, какъ она снята съ огорода. Взявъ 10-ти ведерную кадку, липовую, березовую, дубовую, но только не сосновую и еловую, запарить ее съ камнемъ и душистыми травами и вымазать стѣнки и дно медомъ. Затѣмъ нашинковать капусту ножами или особой шинковальной машинкой, сложить шинкованную капусту въ корыто или горшокъ, пересыпать солью, сахаромъ, тминомъ и ломтиками яблокъ. На 10-ти-ведерную кадку берется 10 корней моркови крупной величины, 20 штукъ крупныхъ яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. тмину, соли и сахару по вкусу. Морковь очищается отъ кожицы и нарезается небольшими тонкими ломтиками; яблоки не очищаются отъ кожи, у нихъ вынимается только сердцевина и рѣжется каждое яблоко на нѣсколько частей.

Приготовивъ такимъ образомъ капусту, наполнить ею кадку до половины вышины и затѣмъ начать сильно выбивать капусту деревяннымъ пестомъ до тѣхъ поръ, пока не появится сокъ. Тогда можно продолжать укладывать капусту доверху, убывая хорошенько все время пестомъ для того, чтобы капуста плотнѣе укладывалась и давала изъ себя сокъ. Наполнивъ доверху кадку капустой, залить ее водою настолько, чтобы вода покрыла капусту. Воду для этого лучше всего брать ключевую или колодезную; если нѣтъ ни той, ни другой, то тогда рѣчную. Залитую водою капусту оставить въ продолженіе 3 — 4 дней, прикрывъ кадку полотенцемъ. Въ продолженіе этого времени капусту слѣдуетъ почаще пробивать палкой для того, чтобы она

давала изъ себя сокъ и лучше закисла. Капуста должна непремѣнно хорошо закиснуть, иначе не получится хорошаго вкуса. Признакъ закисанія капусты опредѣляется тѣмъ, что на поверхности появляется много пѣны. Какъ только капуста совершенно закиснетъ, пѣна эта исчезаетъ. Такимъ образомъ, всегда можно руководствоваться этимъ признакамъ для того, чтобы убѣдиться, достаточно ли закисла капуста. Готовую закислую капусту покрыть чистымъ холстомъ, наложить деревянный кружокъ и прижать послѣдній вымытыми и высушенными камнями. Сохранять капусту слѣдуетъ въ холодномъ сухомъ погребѣ, какъ и всѣ заготовки. Для предохраненія капусты отъ плѣсени необходимо содержать кадку въ большой чистотѣ, а именно, по крайней мѣрѣ, разъ въ недѣлю обмывать ее и вытирать горячимъ полотенцемъ какъ кружокъ, такъ и камни.

Заготовка салата изъ красной или бѣлой капусты.

Красную или бѣлую капусту нашинковать очень тонко, ошпарить кипяткомъ для того, чтобы удалить присущую капустѣ горечь; подержать капусту въ кипяткѣ съ 1 часъ времени, затѣмъ слить воду, отжать капусту, посыпать ее солью, сахаромъ, залить уксуcomъ и перемѣшать хорошенько. Кто любитъ, можно также прибавить въ салатъ прованскаго масла, отъ котораго капуста приобретаетъ мягкость и не хруститъ. На 5 кочней капусты средней величины идетъ 2 стакана мелкаго сахара, около 1 бут. обыкновеннаго столоваго уксусу и четверть фунта прованскаго масла. Кто любитъ салатъ поострѣе, то можно прибавить по вкусу горчицы и немного перцу. Въ тѣхъ случаяхъ, когда капуста заготавливается въ большемъ количествѣ и на болѣе продолжительное время, то ее лучше мариновать такимъ образомъ: нашинковать тонко нужное количество красной или бѣлой капусты, залить ее крутымъ кипяткомъ, дать вскипѣть, затѣмъ слить эту воду, отсушить капусту на рѣшетѣ, потомъ сложить поплотнѣе въ стеклянныя банки и залить отваромъ, приготовленнымъ изъ уксусу, сахару и приностей. На каждые 5 кочней капусты средней величины идетъ 1 бут. обыкновеннаго столоваго уксусу, 1 фунтъ сахару и по 2 золотника корицы и гвоздики. Сначала слѣдуетъ вскипятить сахаръ съ уксу-

сомъ, а затѣмъ положить приности, охладить отваръ, залить имъ капусту, прибавить прованское масло, накрыть деревянной дощечкой и положить легкй гнетъ, закрыть чистымъ холстомъ, завязать и сохранять, по возможности, въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе бѣлыхъ грибовъ.

Для солки можно употреблять различные сорта грибовъ. Въ настоящей статьѣ мы помѣщаемъ два способа соленія борошниковъ, т. е. бѣлыхъ грибовъ.

На солку лучше всего употреблять молодые и отнюдь не червивые и не крупные грибы, потому что послѣдніе болѣею частью бываютъ старые и гнилые.

Отобравъ нужное количество грибовъ, очистить и обрѣзать корешки почти наравнѣ съ шляпками.

Перечистивъ всѣ грибы, опустить ихъ въ слегка соленый кипятокъ и вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ кипяткомъ слить, переложить всѣ грибы на рѣшето — попросторнѣе. Послѣ того уложить грибы въ боченки или ведерки изъ липоваго дерева, которые предварительно должно «запарить съ камнемъ». Укладывая грибы въ ведерки, каждый рядъ грибовъ нужно пересыпать солью, считая на ведро грибовъ 1½ фунта соли, и класть немного лавроваго листу и душистаго перцу. Уложивъ всѣ грибы, наложить дощечки, сверху ихъ небольшою гнетъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Общее правило при солкѣ бѣлыхъ грибовъ это обязательно отваривать грибы, а не солить ихъ сырыми, потому что тогда они скоро испортятся. Если собственнаго рассолу грибы дадутъ мало, то можно прибавить рассолу, для чего нужно вскипятить воду съ небольшимъ количествомъ соли и уксусу, потомъ этотъ отваръ охладить и залить имъ грибы.

При второмъ способѣ соленія соли употребляется такое же количество, какъ и въ первомъ случаѣ, но только соль эта кладется не сразу, а въ нѣсколько приемовъ такимъ образомъ: уложивъ очищенные и отваренные грибы въ каменные горшки, пересыпать каждый рядъ небольшимъ количествомъ соли, прибавить немного душистаго перцу, лавроваго листу и такъ оставить на 24 часа въ холодномъ мѣстѣ. По прошествіи этого времени,

когда грибы дадут рассоль, откинуть их на сито и рассоль вскипятить, потомъ остудить, сложить грибы опять въ горшокъ, пересыпать еще немного солью (все изъ того же количества), залить остуженнымъ рассоломъ и опять оставить въ такомъ положеніи на 24 часа. На другія сутки повторить ту же операцию; при укладываніи въ горшокъ прибавить всю остальную соль и опять оставить на 24 часа. На третьи сутки грибы уже нужно вскипятить нѣсколько разъ вычѣтъ съ рассоломъ, затѣмъ остудить, переложить въ горшки, накрыть дощечками, положить небольшой гнетъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе груздей.

Грузди заготавливаются въ прокъ большею частью въ концѣ сентября и до половины октября. Приводимъ здѣсь два способа соленія груздей, изъ которыхъ первый большею частью примѣняется для солки крупныхъ и старыхъ груздей, а второй—для молодыхъ и нѣжныхъ грибовъ.

Въ первомъ случаѣ, отобравъ нужное количество груздей, отбрасываютъ отъ нихъ корешки и вымачиваютъ ихъ двое сутокъ въ водѣ, почаще перемѣняя послѣднюю.

По прошествіи этого времени грузди внимаются изъ воды и отсушиваются на рѣшетахъ, затѣмъ складываются въ липовые или дубовые боченки, дно которыхъ покрывается капустными листьями. При укладываніи каждый рядъ грибовъ пересыпается солью (на 1 ведро идетъ 1 ф. соли). Наложивъ боченокъ доверху грибами, закрываютъ ихъ сверху капустными листьями и кладутъ легкій гнетъ.

При второмъ способѣ грузди не вымачиваются въ водѣ, а только перетираются сухимъ полотенцемъ; послѣ чего также складываются въ липовые боченки на капустные листы и каждый рядъ грибовъ пересыпается мелкой, сухою солью и перекладывается вѣточками укропа. Соли для мелкихъ грибовъ берется не 1 ф. на ведро, а въ такомъ количествѣ, чтобы каждый рядъ грибовъ былъ только слегка пересыпанъ солью. Конечно, обязательно берутся для соленія только однѣ шляпки груздей, а корешки отбрасываются совсѣмъ.

Маринованныя сливы.

Лучшее время для мариновки сливъ—это середина и конецъ августа и самое позднее—начало сентября. Въ это время онѣ достигаютъ настоящей зрѣлости, а позднее уже не годятся на мариновку, потому что бываютъ слишкомъ переспѣлы. На мариновку слѣдуетъ брать бѣлыя и желтыя сливы, но не синія венгерскія, которыя употребляются на варенье, шуре и на сушеніе, т. е. вяленіе. Не годятся также на мариновку сливы лежалыя, которыя не могутъ долго сохраняться. Онѣ не только не впитываютъ въ себя отваръ, но, наоборотъ, сами даютъ изъ себя сокъ.

Собранныя сливы перетереть чистымъ полотенцемъ, наколоть деревяннымъ колышкомъ и уложить плотно въ стеклянныя банки, перекладывая каждый рядъ сливъ листьями черной смородины и вишни. Листья эти кладутся также на дно банокъ. Послѣдній не слѣдуетъ наполнять сливами до верху вершка на два для того, чтобы можно было положить гнетъ. Уложенныя указаннымъ образомъ сливы заливаются отваромъ уксуса. Отваръ этотъ готовится изъ столоваго уксуса, на каждую бутылку котораго берется $\frac{3}{4}$ —1 ф. мелкаго сахара и по 2 золотника корицы и гвоздики.

Сначала нужно вскипятить одинъ уксусъ, а затѣмъ уже положить въ него сахаръ и пряности и вскипятить все это еще разъ. Затѣмъ остудить, залить этимъ отваромъ сливы такъ, чтобы отваръ совершенно покрылъ ихъ. Наложить сверху деревянные кружочки, покрыть кусочкомъ чистаго полотна, залить топленнымъ почечнымъ жиромъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Вишни маринуются такъ же, какъ и сливы.

Маринованныя груши и яблоки.

Заготовка эта производится большею частью въ продолженіе всего августа мѣсяца, потому что въ это время зимніе сорта грушъ и яблокъ бываютъ немного недозрѣлыя и потому крѣпкіе, что необходимо для заготовки.

Лучшіе сорта яблокъ для мариновки—это польскій бергамоть, а изъ грушъ—такъ называемая «зимняя груша»

Отобравъ нужное количество яблокъ и грушъ, перетереть ихъ чистымъ полотенцемъ и наколоть колышкомъ каждую штуку въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

Это дѣлается для того, чтобы яблоки и груши «налились», т. е. иначе сказать, будучи замаринованы, хорошенъко напитались бы тѣмъ отваромъ, которымъ заливаются. Приготовивъ такимъ образомъ груши и яблоки, сложить ихъ плотно въ стеклянныя банки, перекладывая каждый рядъ травами базилики и эстрагона, и залить отваромъ изъ уксуса и приностей. Отваръ готовится въ такомъ количествѣ, чтобы онъ при заливаніи могъ совершенно покрыть плоды.

Для маринованія грушъ и яблокъ уксусъ берется непременно крупнѣй—эстрагонъ. На каждую бутылку уксуса кладется $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахару и по 2 золотишка корицы и гвоздики. Последнихъ, по желанію, можно положить и больше, а именно по 3 и даже по 4 золотишка на бутылку. Сахаръ и приности кладутся не въ сырой уксусъ, а въ то время, когда послѣдній закипитъ. Приготовленный отваръ остудить, затѣмъ залить имъ уложенныя въ банки груши и яблоки, накрыть сверху деревянными кружочками, наложить легкой гнетъ, состоящій изъ небольшого камешка, завернутаго въ чистую тряпочку, завязать банки пузырями и сохранять въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

Если заготовка производится въ большомъ количествѣ, то груши и яблоки укладываются не въ стеклянныя банки, а въ дубовыя, запаренныя боченки. У послѣднихъ сначала вынимается второе дно и снимаются верхніе обручи и тогда уже укладываются указаннымъ выше образомъ яблоки и груши. Когда боченокъ наполнится доверху, то закрываютъ его вторымъ дномъ и набиваютъ плотно опять обручи. Послѣ этого въ отверстие, имѣющееся въ каждомъ боченкѣ для втулки (деревянная палка, служащая для закрытія отверстія), вставляется воронка и черезъ нее въ боченокъ вливается отваръ, приготовленный такъ, какъ указано выше. Вливъ въ боченокъ нужное количество отвара, а именно столько, чтобы послѣдній покрылъ все груши и яблоки, закупорить отверстие втулкой и заколотить боченокъ окончательно. Вливая отваръ, боченокъ слѣдуетъ осторожно перекатывать со стороны на сторону для того, чтобы отваръ хорошо покрылъ все ряды яблокъ и грушъ. Сохраняется

эта заготовка такъ же, какъ и въ банкахъ, т. е. въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Выбирая боченки для заготовки, всегда нужно обращать вниманіе на то, чтобы внутри боченокъ имѣлъ бѣлый, а не темный цвѣтъ. Последній всегда служитъ признакомъ того, что боченокъ сдѣланъ изъ стараго дерева, а это весьма нежелательно, потому что такой боченокъ непрочный, не можетъ долго стоять съ заготовкой, скоро даетъ трещины и отваръ вытекаетъ. Груши и яблоки безъ отвара не могутъ долго сохраняться. Онѣ сначала теряютъ цвѣтъ, а затѣмъ портятся.

Существуетъ еще способъ заготовки въ прокъ грушъ и яблокъ, который нѣсколько сложнѣе, чѣмъ описанный сейчасъ, но зато эта заготовка болѣе нѣжна и имѣетъ болѣе красивый видъ, потому что груши и яблоки маринуются чищенными. Яблоки и груши берутся тѣхъ же сортовъ, что и въ первомъ случаѣ, т. е. польскій бергамотъ и зимняя груша. Заготовка производится такимъ образомъ: отобравъ нужное количество грушъ и яблокъ, очищаютъ ихъ отъ кожицы, натираютъ лимономъ для того, чтобы яблоки и груши имѣли бѣлый цвѣтъ. Натеревъ лимономъ, плоды складываютъ на рѣшето и обкуриваютъ сѣрой, которую насыпаютъ на сковороду, наполненную горячими угольями, и подставляютъ эту сковороду подъ рѣшето съ яблоками и грушами. Обкуриваніе сѣрой имѣетъ ту же цѣль, что и натираніе лимономъ, т. е. сохраненіе бѣлизны фруктовъ. Обкуривъ яблоки и груши, ихъ варятъ въ кипятокъ, отбѣлю другъ отъ друга. При варкѣ какъ яблокъ, такъ и грушъ нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы вода не сильно кипѣла, потому что отъ быстрого кипѣнія они могутъ развариться и потерять свою форму. Варить можно, по желанію, цѣльными или нарѣзавъ тѣ и другіе фрукты половинками. Сваренныя яблоки и груши, остудивъ, наложить въ стеклянныя банки, перекладывая травами базилики и эстрагона, и затѣмъ залить доверху отваромъ изъ уксуса и приностей. Уксусъ слѣдуетъ брать самый крупнѣй—эстрагонъ. На каждую бутылку уксуса кладется $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахару и по 2 золотишка корицы и гвоздики. Отваръ готовится такимъ же образомъ, какъ и для «неоруренныхъ» фруктовъ. Закупоривать и сохранять слѣдуетъ такъ же, какъ и въ первомъ случаѣ. Для того, чтобы фрукты имѣли красивый видъ, хорошо бы налили отваромъ и не сморщились,

всегда нужно брать сахару не больше указанного количества, т. е. $\frac{3}{4}$ ф., и во всякомъ случаѣ не больше одного фунта на 1 бутылку уксуса.

Моченіе брусники.

Для моченія слѣдуетъ брать такъ называемую «цѣльную», т. е. не мятую бруснику. Лучшее время для моченія брусники это отъ середины до конца августа. Позднѣе уже трудно достать цѣльную бруснику, мятая же не имѣетъ того красиваго вида и вкуса. Яблоки для моченія берутся антоновскія или апортовыя, но такъ какъ послѣднія дороги, то можно загнѣть анисовыми. Для моченія лучше брать яблоки не лежалыя, а только что собранныя съ дерева, потому что послѣднія красивѣе на видъ и похлѣе.

Перебравъ и вымывъ бруснику, откинуть ее на рѣшето и дать стечь водѣ. Затѣмъ уложить въ высокія стеклянныя банки или дубовые, запаренные боченки. Укладывать нужно плотно и рядами, т. е. положить рядъ брусники и рядъ яблокъ, и такъ до верху. Самый верхній рядъ долженъ быть наложенъ изъ брусники, которую накладываютъ толстымъ слоемъ для того, чтобы воздухъ не попадалъ на яблоки, отчего они темнѣютъ.

Когда брусника и яблоки уложены, то ихъ заливаютъ отваромъ, приготовленнымъ изъ воды, сахару и пряностей. На ведро воды берутъ 5 ф. мелкаго сахару и, по вкусу, корицы и гвоздики, той и другой приблизительно по $\frac{1}{16}$ фунта.

Вода должна сначала вскипятить одна, а затѣмъ еще разъ съ сахаромъ и пряностями. Полученный отваръ слѣдуетъ сначала охладить, а затѣмъ уже залить имъ бруснику, закрыть кадочку сверхъ деревянными кружочками и положить легкій гнетъ. Сохраняется брусника въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Соленіе рыжиновъ.

Рецептъ. Отобравъ нужное количество хорошихъ свѣжихъ рыжиновъ, протереть ихъ сухимъ полотенцемъ, но не мочить въ водѣ, потому что отъ воды они скоро испортятся. Протеревъ всѣ грибы, отрѣзавъ отъ нихъ корешки, оставивъ для соленія только однѣ головки.

Послѣ того сложить грибы въ липовую чистую кадку и при укладываніи пересыпать хорошей сухой солью, считая на каждое ведро рыжиновъ $1\frac{1}{2}$ ф. соли. Уложивъ такъ всѣ грибы, накрыть чистымъ полотномъ, положить гнетъ и вынести въ холодное сухое мѣсто. Если по прошествіи нѣсколькихъ дней грибы дадутъ мало собственнаго рассола, то можно прибавить немного соленаго отвара, положивъ на 1 бутылку воды $\frac{1}{4}$ фунта соли и столовую ложку уксусу. Все это перекипятить, охладить и тогда прибавить въ грибы. Но лучше всего не прибавлять рассола, потому что грибы, имѣющіе собственный рассоль, всегда вкуснѣе, чѣмъ разбавленные отваромъ.

Мариновка бѣлыхъ грибовъ.

Для мариновки отобрать самые мелкіе бѣлые грибы, очистить ихъ, промыть, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ. Между тѣмъ приготовить круто соленый кипятокъ въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдній могъ покрыть грибы. Когда кипятокъ готовъ, то опустить въ него промытые грибы и дать вскипятить имъ нѣсколько разъ. Затѣмъ откинуть на друшлякъ, разложить по просторѣе (по одному грибу) на рѣшетѣ и дать просохнуть. Послѣ того плотно сложить грибы въ стеклянныя банки, отнюдь не въ глиняныя (послѣднія всасываютъ въ себя грибной отваръ), пересыпая англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Уложивъ грибы такимъ образомъ, залить ихъ оставшимъ отваромъ уксуса настолько, чтобы послѣдній пальца на три не доставалъ до краевъ банки. Отваръ изъ уксуса готовится съ разными пряностями, которыя всѣ кладутся въ сырой уксусъ и затѣмъ уже кипятятся съ нимъ. Уксусъ лучше брать не крѣпкій, а обыкновенный, столовый; въ отваръ кладется немного соли. Изъ пряностей идутъ: англійскій перецъ, лавровый листъ и даже кора и гвоздика, по желанію. Послѣднія берутся въ маломъ количествѣ, а именно: на банку грибовъ два—три кусочка корицы и нѣсколько головокъ гвоздики. Заливъ грибы уксусомъ, какъ указано выше, налить еще сверху прованскаго масла такое количество, чтобы банка была полна до краевъ. Конечно, банку нужно брать такой величины, чтобы плотно уложенные грибы почти наполнили ее. Замариновать

вавъ грибы такимъ образомъ, положить сверху тоненькія дощечки изъ дубоваго дерева, но не какого-либо другого, потому что запахъ дерева, напримѣръ, сосны, передается грибамъ; затѣмъ завязать плотно пузыремъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Соленіе огурцовъ.

Самое лучшее время для содки огурцовъ отъ двадцатаго іюля по шестое августа, какъ и вообще для всѣхъ заготовокъ.

Взявъ крупныхъ столовыхъ огурцовъ, промыть ихъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, сложить въ кадку въ стоячемъ, а не въ лежачемъ положеніи для того, чтобы они были полиће и имѣли красивый видъ, и переложить каждый рядъ смѣсью различныхъ травъ, какъ-то: укропъ, эстрагонъ, корвель, чеборъ, листья вишневые, черно-смородиновые, дубовые (если найдутся), зеленые листья хрѣна, корешки хрѣна, изрѣзанные мелко, и немного чесноку, если кто любитъ.

Уложивъ такимъ образомъ огурцы въ кадку, залить ихъ рассоломъ настолько, чтобы послѣдній сплошь покрылъ ихъ. Рассоль лучше готовить изъ ключевой или колодезной воды, отъ которой они пріобрѣтаютъ крѣпость и хорошій вкусъ. Огурцы же, послонные на рассоль изъ рѣчной воды, уже не излюбятъ той крѣпости и не такъ хорошо сохраняются. Самый рассоль готовится такъ: для крупныхъ огурцовъ на каждое ведро воды берется $1\frac{1}{4}$ фунта соли, а для мелкихъ — на каждое ведро одинъ фунтъ соли. Соль берется обыкновенная, мелкая. Соль должна разойтись въ водѣ, а затѣмъ уже полученный рассоль процеживается на огурцы черезъ чистое полотенце или салфетку. Заливъ огурцы рассоломъ, положить на нихъ дубовыя дощечки и легкій гнетъ, который кладется для того, чтобы огурцы были покрыты рассоломъ и не всплывали на поверхность, но отнюдь гнетъ не долженъ давить огурцовъ. Затѣмъ покрыть огурцы чистымъ полотенцемъ и сохранять въ холодномъ, сухомъ погребѣ.

Заготовка коришоновъ.

Заготовка коришоновъ производится обыкновенно съ 20-го іюля по 6-е августа, т. е. пока еще не бываетъ изморози, которая вредно вліяетъ на ихъ вкусъ, а также и цвѣтъ.

Собравъ коришоны, не промывая ихъ, слегка пересыпать мелкой солью и оставить въ такомъ видѣ на двое сутокъ въ холодномъ мѣстѣ. Солью пересыпаются коришоны для того, чтобы они сохранили свой цвѣтъ и пріобрѣли извѣстную крѣпость. Для болѣе лучшаго цвѣта прибавляютъ даже въ соль немного соды (на горсть соли 1 чайную ложку соды). По прошествіи двухъ сутокъ вынуть ихъ изъ соли и отсушить въ чистомъ полотenci, не обмывая въ водѣ, потому что они отъ воды, вслѣдствіе своей вѣжности, скоро портятся. Затѣмъ сложить въ стеклянныя банки, пересыпая перцемъ и лавровымъ листомъ, и залить отваромъ столоваго уксуса. Послѣдній нужно вскипятить 1 разъ, прибавить на 1 бут. уксусу 1 стол. ложку соли. Уксусъ кипятить подъ крышкой для того, чтобы онъ не испарялся и не уменьшался въ своемъ количествѣ. Заливать нужно остывшимъ уксусомъ, чтобы съ коришоновъ не сошла кожица. Заливъ уксусомъ, закупорить банки пробками, предварительно распаренными въ кипяткѣ, завязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Банки для коришоновъ берутся такія же, какъ и для всякихъ другихъ заготовокъ, т. е. стеклянныя съ узенькимъ горлышкомъ.

Заготовка мелкаго лука (шарлотъ).

Заготовка лука «шарлотъ» обыкновенно производится съ 15-го по 30-е августа. Заготовки, приготовленныя позднѣе — въ сентябрѣ, уже не такъ хороши, потому что осенній воздухъ вредно вліяетъ на всѣ овощи.

Собравъ лучокъ, положить въ какую-нибудь широкую посуду и, вскипятивъ достаточное количество воды, залить его такъ, чтобы кипяткомъ совершенно покрылъ его, вскипятить одинъ разъ и затѣмъ сейчасъ же очистить, начиная отъ верхней кожицы до самой бѣлизны (ошпаривается лучокъ для того, чтобы удобнѣе было очищать). Затѣмъ переложить въ кастрюлю

и залить холодным столовым уксусом настолько, чтобы последний покрыл лучок, прибавить на каждую бутылку уксусу 1 чайную ложку соды. Для придания лучку белизны (от прибавки соды лучок приобретает совершенно молочный цвет), дать под крышкой вскипеть 1 раз, вылить тотчас же в каменную посуду, охладить, переложить в такие же банки, как и корнионы, прибавить красного перца по стручку на каждую банку, закупорить пробками и поставить для хранения в холодное, сухое место.

Варенье из тыквы с лимонным соком.

На 1 ф. тыквы $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, а на каждый фунт сахара 1 стакан ($\frac{1}{4}$ литра) воды и сок из 1 лимона (можно взять лимонной кислоты—на 1 стакан воды 1 крупную горошину). Всыпать в таз сахарный песок, залить водой и поставить кипятить. Когда начнут подниматься пузыри, процедить сироп на сито и кисейку (кисейка смачивается водой, выжимается и кладется в сито), исполоснуть таз, вылить туда обратно сироп, дать кипятить еще 5 минут, положить в кипящий сироп тыкву, очищенную от кожи, вырезанную гарнирной ложечкой или нарезанную ланшей, проварить несколько минут, вылить в миску, поставить в кладовую до другого дня. На другой день тыкву вынуть, сироп слить в таз, дать закипеть, положить в кипящий сироп тыкву, прибавить лимонный сок и варить, пока станет прозрачная и сироп будет падать тяжелыми каплями.

Маринованная тыква и пикули.

Очистить тыкву от кожи и волокон, вынуть гарнирной ложечкой круглые шарики (напр., из 2 ф. тыквы) или нарезать ланшей (1 ф. тыквы), перемыть, выложить в сито; ватком залить кипятком так, чтобы тыква была им только покрыта, и сварить до мягкости. Тогда кипяток слить прочь и вскипятить уксус с сахаром, на 1 бут. уксуса $\frac{3}{4}$ ф. и разная пряности, сахару, положить туда тыкву, варить, пока станет прозрачна, вынуть на сито, охладить, сложить в банки, залить

холодным отваром и завязать. Точно так же можно приготовить морковь, репу, цветную капусту для пикулей. Репа вырезается на выемку, как и тыква; морковь нарезается длинными полосками гарнировочным ножом; цветная капуста разделяется на мелкие кустики. Зеленые бобы нарезаются кусочками. Каждый сорт овощей и фруктов варится особо, а потом уже все соединяется вымыть и заливается отваром.

Маринование арбузов и дынь.

Мариновать, а также солить арбузы или дыни лучше всего в то время, когда они еще не дозрели, а именно, от конца июля до середины августа. Поздние съдвальные заготовки выходят уже не столь удачными, потому что перезрелые арбузы или дыни не имеют в себе той хрупкости и нежности, как недозрелые, и всегда бывают вялыми. Маринование производится таким образом: съ недозрелой дыни или арбуза срывают тонкую зеленую кожицу, вынимают зерна и нарезают крупными кусками; потом складывают их в глубокую каменную чашку и пересыпают мелким сахаром, смоченным с белым имбирем. На дыню или арбуз весом в 5 ф. берут $1\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахара и $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки имбиря. Пересыпав хорошо этой смесью куски дыни или арбуза, заливают их сырым столовым уксусом. Последний берется в таком количестве, чтобы покрыл куски пальца на два выше их объема. Приготовленные таким образом куски дыни или арбуза оставляют в чашке на целую ночь. На другое утро, слив уксус в кастрюлю и положив в него 12 золотников гвоздики, ставят его вскипеть «белым ключом», т. е. дают шибко вскипеть один раз и опускают в кипящий уксус куски дыни или арбуза и варят их до мягкости, наблюдая, однако, за тем, чтобы куски были только мягкими, но не разваливались. Для этого их следует вскипятить не больше двух раз. Когда куски будут готовы, то вынуть их осторожно (чтобы не ломались) на блюдо и дать остыть. Затем также осторожно переложить в стеклянные банки и залить остуженным и процеженным отваром, не доливая до краев банки пальца на два. Замаринав таким образом куски,

залить банку доверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Солить арбузы такъ, какъ и огурцы.

Маринованная рыба.

Для маринованія въ укусѣ употребляется большей частью осетрина, сомовина, угорь, корюшка, ряпушка, миноги, навага, маленькіе сига, свѣтки и проч.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ назначенную рыбу, изрѣзать ее кусочками, если крупная (мелкая не разрѣзается), и поджарить до готовности на отколерованномъ прованскомъ маслѣ. Когда рыба поджарится, то посолить ее, остудить, сложить въ каменный горшокъ или стеклянную банку, рядами попеременно съ лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками и поджареннымъ на прованскомъ маслѣ. Уложивъ такимъ образомъ всю рыбу, залить остуженнымъ отваромъ, приготовленнымъ изъ уксуса съ различными пряностями въ такомъ количествѣ, чтобы укусъ совершенно покрылъ рыбу; сверху уксуса налить прованскаго масла, завязать банку пузыремъ и сохранять въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Крупную рыбу можно мариновать безъ костей—одни филеи, тогда нужно вычистить ее вторымъ способомъ (см. способы чистки рыбы въ общей статьѣ о приготовленіи рыбы).

Маринованная корюшка.

Взявъ нужное количество крупной корюшки, очистить у нея чешую и вынуть всѣ внутренности черезъ жабры, оставляя брюшко дѣльнымъ, потомъ промыть, обсушить въ полотениѣ, запанировать (обвалить) въ мукѣ и зажарить на прованскомъ маслѣ. Последнее всегда лучше употреблять для маринованной корюшки, чѣмъ другія масла, потому что рыба, зажаренная въ немъ, всегда бываетъ суха, что и нужно для мариновки; кромѣ того, прованское масло даетъ рыбѣ хорошей колеръ. Остудивъ изжаренную корюшку, уложить ее въ какую-нибудь каменную или фарфоровую глубокою чашку, пересыпая каждый рядъ корюшки кореньями, изъ числа которыхъ берутся морковь, рѣпа, порей, сельдерей и петрушка. Коренья, конечно, предварительно слѣдуетъ очистить отъ кожицы, затѣмъ вырѣзать особой выемкой

звѣздочками и утушить до мягкости. При укладываніи нужно наблюдать за тѣмъ, чтобы корюшка лежала правильными рядами. Последній верхній рядъ долженъ быть положенъ изъ кореньевъ. Уложивъ указаннымъ образомъ корюшку, залить ее приготовленнымъ заранее и остуженнымъ отваромъ изъ уксуса и пряностей. Отвару нужно приготовить столько, чтобы онъ могъ покрыть всю корюшку до верха. Для маринованія корюшки нужно брать крѣпкій укусъ и на каждую бутылку послѣдняго брать столовую ложку мелкаго сахара, хорошую щепотку соли и, кромѣ того, нѣсколько зеренъ душистаго перцу и лавроваго листа. Заливъ корюшку отваромъ, наложить сверху дощечки, накрыть чистой тряпочкой и такъ сохранять, по возможности въ холодномъ мѣстѣ.

Маринованная селедка.

Взявъ нужное количество шотландскихъ селедокъ, вычистить ихъ, надрѣзавъ брюшко, но не снимая кожи, затѣмъ положить въ холодную воду и вымочить въ продолженіе 24 часовъ, не мѣняя воды. Когда селедки хорошо вымокнутъ, то вынуть ихъ изъ воды, промыть, отсушить, уложить въ стеклянныя банки такъ, какъ укладываются кильки, т. е. положить одну штуку на другую кругомъ банки кольцомъ. Уложивъ селедки въ банку, залить ихъ отваромъ изъ уксуса, взявъ послѣдній въ такомъ количествѣ, чтобы онъ могъ совершенно покрыть селедки. Для маринованія селедокъ не слѣдуетъ брать крѣпкій укусъ, потому что отъ этого онѣ краснѣютъ. На каждую бутылку обыкновеннаго столоваго уксуса нужно взять щепотку соли, душистаго перцу, лавроваго листа и немного корицы съ гвоздикой. Положить пряности въ укусъ, прокипятивъ послѣдній нѣсколько разъ подъ крышкою, чтобы не испарялся запахъ пряностей, потомъ остудить и тогда уже заливать имъ селедки. Замаринованныя селедки покрыть дощечками и сверху чистымъ полотномъ, завязать и сохранять. Не слѣдуетъ мариновать очень много селедокъ на одинъ разъ: лучше брать меньшее количество и чаще мариновать. Если селедки давно замаринованы, то онѣ краснѣютъ. Чтобы избѣжать этого, слѣдуетъ заготовлять селедки не болѣе, какъ на двѣ недѣли.

Маринованная дичь.

Маринадъ для дичи готовится такъ: вымыть и опарить назначенную для маринада деревянную кадку, вытереть въ срединѣ дубовымъ или можжевеловымъ листомъ и налить половину кадку уксуcomъ. Для маринада берется укусъ не крупнѣй, преимущественно ренскій. Если же берется укусъ эстрагонъ, то наполовину разбавляется водою. Наливъ въ кадку укусъ, прибавить туда же $\frac{1}{2}$ фун. лаврового листу, $\frac{1}{2}$ фун. англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ фун. гвоздики и кардамону, $\frac{1}{2}$ ф. мелкой соли, 4 головки чесноку и 20 шт. очищеннаго и нарѣзаннаго кружочками луку. Все это хорошенько размѣшать, поставить на ледъ и въ этотъ маринадъ опускать дичь на нѣсколько дней до употребленія, приблизительно на 3 или 4 дня. Для маринада дичь готовится такъ же, какъ и для заготовки въ прокъ посоломъ, т. е. нужно очистить отъ перьевъ, опалить, выпотрошить, заправить и тогда уже мариновать.

Порошечъ изъ сушеныхъ шампиньоновъ, какъ приправа.

Осенью бываетъ время, когда шампиньоны сравнительно дешевле. Они продаются на вѣсъ. Въ это время, кромѣ заготовки ихъ въ отварѣ и въ свѣжемъ видѣ, есть еще одинъ способъ заготовки, который часто оказывается весьма полезнымъ.

Свѣжіе шампиньоны надо перебрать, срѣзать съ нихъ кончики корешковъ, на которыхъ лежитъ земля, и тщательно вытереть кускомъ фланели, мягкой щеточкой или сухимъ мягкимъ полотенцемъ. Затѣмъ положить ихъ на желѣзный листъ, или противень, на слой чистой соломы въ одинъ рядъ, а отнюдь не другъ на дружку, и поставить сушить въ духовую печь. Это лучше всего дѣлать вечеромъ, когда плита уже не топится. Если шампиньоны въ одну ночь не высохли, повторить то же на другой день. Когда шампиньоны совершенно высохнутъ, истолочь ихъ въ ступкѣ и, просѣявъ сквозь металлическое сито, всыпать въ стеклянную баночку, закупорить пробкой и держать въ сухомъ мѣстѣ. Этотъ порошокъ можно употреблять для подливковъ, соусовъ и какъ приправу къ другимъ кушаньямъ.

Шампиньоны-консервы.

Отобравъ свѣжіе, мелкіе шампиньоны, очистить ихъ отъ кожицы, положить ихъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ, не разрѣзая. Когда всѣ шампиньоны будутъ очищены, то переложить ихъ въ глубокой сотейникъ, прибавить кусокъ масла, влить немного воды, въ которой они лежали, и припустить въ собственномъ соку до мягкости, потомъ остудить; сложить въ жестянки, залить этимъ же собственнымъ сокомъ (холоднымъ), запааять и варить, какъ и прочіе консервы (1 фунтовую жестянку 1 часъ).

Бѣлые грибы вареные-консервы.

Отобравъ шляпки некрупныхъ (молодыхъ) бѣлыхъ грибовъ, тщательно пересмотрѣть ихъ, чтобы не попались червивые. Промыть хорошенько и сложить въ широкую кастрюлю, чтобы лежали въ одинъ рядъ. Покрывъ кастрюлю крышкою, поставить на легкой огонь и припустить грибы до мягкости въ собственномъ соку. Дальше поступаютъ такъ же, какъ и съ шампиньонами. Если собственного соку окажется настолько мало, что онъ не покроетъ грибовъ, которые уложены въ жестянку или въ банку, то въ этотъ сокъ можно прибавить немного соленого кипятку; прокипятить разбавленный сокъ отдѣльно и тогда уже залить имъ грибы. За неизбѣжимъ жестянокъ и паяльщика вареные грибы можно сохранять въ стеклянныхъ или каменныхъ банкахъ, заливъ топленнымъ жиромъ.

Примѣчаніе. Корешки отъ грибовъ тоже можно припустить или сварить въ маломъ количествѣ воды и отваръ отъ нихъ прибавить въ жестянки съ грибами. Если сохраняются не въ въ запаянныхъ жестянкахъ, а въ банкахъ, то ихъ слѣдуетъ хорошо проварить въ соку (до полной готовности), остудить и тогда уже укладывать въ банки. Соль прибавляется въ то время, когда грибы дадутъ сокъ. Въ виду того, что сокъ отъ грибовъ имѣетъ хорошей вкусъ и прибавляется всегда въ соусъ, соль слѣдуетъ прибавлять въ очень незначительномъ количествѣ.

Посуда, необходимая въ кухнѣ для приготовления блюдъ.

Кухонная посуда, употребляемая для приготовления различныхъ кушаний, бываетъ весьма разнообразна. Въ настоящей статьѣ мы рассмотримъ только самую необходимую посуду, которая и должна быть въ каждой благоустроенной кухнѣ, оставивъ въ сторонѣ предметы роскоши по части посуды, имѣющіеся только на богатыхъ кухняхъ. Цѣль настоящей статьи—указать самую необходимую посуду и объяснить значеніе каждой вещи, находящейся въ кухнѣ, по отношенію къ приготовляемому въ ней блюду. Вся кухонная посуда, по составу матеріала, раздѣляется: на металлическую, каменную и деревянную. Изъ металлической посуды, въ свою очередь, наиболее извѣстны: мѣдная, желѣзная, жестяная, чугунная, эмалированная и никелевая. Въ хозяйствахъ, какъ въ общественныхъ, такъ и въ частныхъ, мѣдная посуда предпочитается всей остальной металлической. Объясняется это, конечно, ея прочностью и практичностью, въ сравненіи съ прочей металлической посудой. Поэтому каждая хозяйка, заботящаяся о благоустройствѣ своей кухни, старается прежде всего приобрести если не всю посуду, то хотя нѣсколько самыхъ нужныхъ приборовъ мѣдной посуды, которая вполне окупается, несмотря на свою дорогую цѣну, въ сравненіи съ прочей посудой. Наравнѣ съ мѣдной посудой, по прочности и практичности, въ настоящее время считаютъ никелевую посуду т. е. сдѣланную изъ чистаго никеля. Эта посуда имѣетъ тѣ преимущества передъ мѣдной, что не требуетъ полуды; кромѣ того,

она не оказываетъ вреднаго вліянія на нѣкоторыя блюда, приготовляемыя съ различными кислотами, и, наконецъ, имѣетъ весьма красивый видъ (похожа на серебряную посуду), если тщательно вычищена. Всѣ продукты, содержащіе въ себѣ большое количество студневыхъ веществъ, какъ, напр., головка, ножки теллячьи, поросенокъ и проч., не слѣдуетъ послѣ варки остуживать въ никелевой посудѣ, потому что они принимаютъ стальной отгѣнокъ. По той же причинѣ бульонъ, приготовляемый изъ клейкихъ частей туши, а также и ланспикъ лучше не варить въ никелевой посудѣ.

Никелевая посуда стоитъ гораздо дороже мѣдной, а именно: если взять двѣ кастрюли одинаковой величины и вѣса, то кастрюля изъ никеля обойдется чуть ли не вътрое дороже противъ мѣдной кастрюли.

Мѣдная посуда.

Мы теперь не будемъ подробно останавливаться на описаніи никелевой посуды, потому что она тоже до нѣкоторой степени представляетъ предметъ роскоши, но не необходимости, а займемся исключительно мѣдной посудой. Послѣдняя бываетъ двухъ сортовъ, а именно красной мѣди и бѣлой мѣдной, т. е. луженая съ обѣихъ сторонъ. Мы предпочитаемъ посуду изъ бѣлой мѣди: она лучше, чѣмъ изъ красной, потому что требуетъ меньшей чистки и меньше ухода, чѣмъ красная. Поэтому въ большихъ общественныхъ хозяйствахъ, гдѣ мѣдной посуды бываетъ очень много, и, слѣдовательно, чистка ея занимаетъ много времени и отнимаетъ нужныя рабочія руки, выгоднѣе держать посуду бѣлой мѣди. Главные кухонные приборы изъ мѣдной посуды—это комплектъ кастрюль съ крышками. Полнымъ комплектомъ считается 24 кастрюли постепенной величины, начиная отъ самой большой, могущей употребляться для варки бульона, и кончая самой маленькой—для приготовления соуса на 2—3 персони. Конечно, количество кастрюль нельзя обуславливать точно. Это вполне зависитъ отъ количества приготовляемыхъ ежедневно на кухнѣ блюдъ, а главное—отъ средствъ. Очень хорошо имѣть полный комплектъ, но можно также обойтись 4-мя, 6-ю кастрюлями. Мѣдныя кастрюли могутъ употребляться не только для варки, но также и для жаренія, тушенія и при-

пускания мяса въ крупныхъ кускахъ и прочихъ всевозможныхъ продуктовъ. Въ продажахъ имѣются двѣ формы кастрюль, изъ которыхъ каждая форма имѣетъ свое специальное назначеніе. Такъ, напримѣръ, широкія, но довольно низкія кастрюли съ крышками, имѣющими длинныя ручки, употребляются для варки, жаренія и тушенія. Крышки отъ этихъ кастрюль вполне могутъ замѣнять собою сковороды для жаренія и припусканія, и въ особенности для такихъ блюдъ, которыя не должны подвергаться сразу сильному жару, а, наоборотъ, должны дойти до готовности постепенно, чего нельзя достигнуть при жареніи на тонкой желѣзной сковородѣ. Крышки эти также до нѣкоторой степени могутъ замѣнять собою сотейники, о которыхъ будетъ сказано ниже. Онѣ также носятъ названіе «мелкихъ сотейниковъ». Кастрюли второй формы нѣсколько уже, но зато выше описанныхъ сейчасъ, и имѣютъ крышки безъ ручекъ, которыя очень плотно закрываются. Кастрюли эти специально употребляютъ для варки такихъ продуктовъ, которые должны быть во время приготовленія плотно закрытыми, чтобы изъ нихъ не испарился ароматъ, или для того, чтобы продукты находились подъ вліяніемъ пара. Эти кастрюли тоже очень хороши для приготовленія различныхъ соусовъ. Въ этихъ кастрюляхъ удобно что-либо держать на пару или согрѣвать; такъ какъ крышка плотно закрыта, то соусъ или гарниръ не сохнетъ сверху. Нужно также замѣтить, что для варки бульона есть специальные мѣдныя котлы, называемые турецкими, которые немного отличаются отъ кастрюль второй формы. Вообще, какъ извѣстно читателямъ, чѣмъ выше котелъ или кастрюля, взятая для варки бульона или супа, тѣмъ лучше, потому что мясо вполне бываетъ покрыто водою и не плаваетъ на поверхности. Въ настоящее время изобрѣтены паровые котелки съ двойнымъ дномъ для варки картофеля и каши. Кромѣ кастрюль съ крышками, изъ мѣдной посуды необходимо имѣть нѣсколько глубокихъ сотейниковъ съ крышками. Сотейники эти тоже продаются комплектами или поштучно. Специальное назначеніе сотейниковъ это—высаживаніе соусовъ, припусканіе и тушеніе различныхъ блюдъ въ соусѣ, которыя нужно часто поливать тѣмъ соусомъ или сокомъ, въ которомъ они тушатся (напр., телячьи котлеты соте). Тушить въ сотейникѣ тѣ блюда, которыя часто поливаются соусомъ,

гораздо удобнѣе, чѣмъ въ кастрюлѣ, потому что сотейникъ шире кастрюли. Очень удобно также готовить въ сотейникѣ тѣ продукты, которые нельзя мѣшать, а можно только встряхивать, чтобы они не пригорѣли, какъ, напр., яблоки для шарлота и проч. Не лишними также бываютъ въ кухнѣ мѣдныя круглыя плафоны, т. е. толстыя плоскія сковороды безъ ручекъ. Плафоны эти употребляются для жаренія отбивныхъ или пожарскихъ котлетъ, для припусканія рыбныхъ филеетъ и вообще для такихъ блюдъ, которыя должны равномерно дойти до готовности.

Не мѣшаетъ также имѣть въ кухнѣ одно или два круглыхъ мѣдныхъ, глубокихъ блюда, которыя могутъ замѣнять собою каменные или огнеупорныя чашки. Блюда эти можно употреблять для приготовленія «бефъ пайль» или какихъ-либо другихъ блюдъ, которыя подаются къ столу въ той посудѣ, въ которой запекались.

Мѣдныя пирожныя листы, круглыя и длинныя, нужно предпочитать желѣзнымъ, которые, будучи очень тонкими, быстро накаляются, въ особенности, если очень горячая печка, отчего нижняя корка пирога или ватрушки зачастую подгораетъ, тогда какъ при печеніи на мѣдномъ листѣ этого почти не случается. Для жаренія крупныхъ жареныхъ, какъ-то: ростбифъ, окорокъ, индѣйка, гусь, нужно имѣть мѣдный противень, т. е. глубокій листъ съ высокими краями; тонкіе желѣзные противни неудобны тѣмъ, что быстро накаляются, отчего сокъ подгораетъ и получаетъ горькій вкусъ. Котелъ съ рѣшеткой для варки рыбы лучше имѣть мѣдный, чѣмъ желѣзный, потому что желѣзо быстро нагревается и въ котлѣ происходитъ сильное кипѣніе, что совсѣмъ нежелательно при варкѣ рыбы цѣликомъ. Кромѣ того, при остываніи рыбы въ желѣзномъ котлѣ (въ особенности, если внутри есть ржавчина) рыба принимаетъ привкусъ желѣза. Въ рыбномъ котлѣ должна всегда находиться рѣшетка, на которой рыба лежитъ во время варки и даже въ нѣкоторыхъ случаяхъ привязывается веревочкой къ этой рѣшеткѣ (когда варится въ плавающемъ положеніи), а потому въ рѣшеткѣ всегда бываютъ дырочки. Рыбные котлы дѣлаются съ рѣшетками исключительно для удобства выниманія сварившейся рыбы изъ котла. Изъ различныхъ формъ, употребляемыхъ для приготовленія горя-

чихъ и холодныхъ блюдъ, мѣдными должны быть слѣдующія: паплетныя, шарлотныя, пудинговыя, каймачныя, рамки и парфейные колпаки. Всѣ эти формы должны быть мѣдными, потому что блюда, приготовляемыя въ нихъ, какъ напримѣръ, паштеты, пудинги, шарлоты, не должны подвергаться въ печкѣ быстрому нагреванію, что неизбежно при печеніи ихъ въ тонкой жестяной или желѣзной формѣ. Парфейные колпаки и формы для каймака тоже должны имѣть обязательно толстыя стѣнки; въ противномъ случаѣ мороженое все промерзнетъ льдомъ. Если имѣть мѣдной каймачной формы или мѣднаго парфейнаго колпака, то лучше совсѣмъ отказаться отъ этихъ блюдъ, чѣмъ готовить ихъ въ жестяной или въ желѣзной формѣ. При покупкѣ парфейныхъ колпаковъ и каймачныхъ формъ нужно обращать вниманіе на то, чтобы крышка очень плотно закрывала форму; въ противномъ случаѣ въ форму попадаетъ соль, которою посыпается ледъ, и все блюдо будетъ испорчено. Тазы для варки варенья тоже должны быть мѣдные. На тѣхъ кухняхъ, гдѣ часто приготовляются кондитерскія блюда, необходимо имѣть кондитерскій котелокъ для взбиванія бѣлковъ и кастрюлю для приготовления карамели. Кастрюля эта бываетъ нелуженая, но сдѣлана изъ особаго сорта (высшаго) мѣди. Формы для замораживанія мороженаго должны быть тоже мѣдными по той же причинѣ, что и форма для парфе. Одною изъ наиболѣе распространенныхъ мороженныхъ формъ считаются сорбетьеръ (цилиндръ съ крышкой) и американская; послѣдняя удобна тѣмъ, что имѣетъ въ срединѣ лопатку, которая сама промѣшываетъ мороженое. Есть еще мороженая форма, называемая «турбино», въ которой можно быстро свертѣть мороженое на нѣсколько десятковъ персонъ. Для заправки этой формы требуется небольшое количество льда. Она гораздо удобнѣе формъ другихъ системъ, но только въ продажѣ встрѣчается рѣдко, нужно дѣлать на заказъ. Необходимыми вещами изъ мѣдной посуды также считается ступка съ нестикомъ и кубъ для кипятку. Относительно ступки можемъ сказать, что мы предпочитаемъ мраморную мѣдной, потому что мраморная ступка не даетъ привкуса тому продукту, который въ ней толкутъ, а за мѣдной есть этотъ недостатокъ, въ особенности, если она не тщательно вымыта.

Машинка для рубки мяса считается тоже необходимой принадлежностью кухни. Машинки эти бываютъ исключительно мѣдными. Наилучшими изъ нихъ считаются американскія. При употребленіи этой машинки нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы ножи всегда были острые и кромѣ того чтобы они были правильно вставлены (остриемъ наружу), въ противномъ случаѣ машинка не рубитъ, а давитъ мясо и выжимаетъ изъ него сокъ, отчего въ результатѣ получаются сухія, несочныя котлеты или что-либо другое. Поэтому ножи нужно точить какъ можно, чаще. Изъ мелкихъ приборо́въ совѣтуемъ имѣть вѣшничекъ для взбиванія бѣлковъ и сливокъ мѣдный, а не желѣзный, потому что желѣзный очень скоро гнется и ломается и, кромѣ того, слишкомъ легко — плохо взбиваетъ. Вѣшнички есть 2-хъ сортовъ, а именно: въ видѣ метелки и въ видѣ спирали. Мы предпочитаемъ твердый вѣшничекъ въ видѣ метелки, потому что онъ взбиваетъ крѣпче и сильнѣе, тогда какъ вѣшничекъ спирально зачастую «смазливаетъ» бѣлки и взбиваетъ ихъ не такъ крѣпко.

Кромѣ перечисленныхъ выше формъ, необходимо имѣть мѣдныя рамки для варки на пару различныхъ кремовъ и суфле изъ живности, также пудинговъ, яичницы руалъ и проч. Помимо этого назначенія, рамки также могутъ служить для приготовления холодныхъ блюдъ, различныхъ заливныхъ, желе, кремовъ и проч. По виду рамка представляетъ изъ себя довольно широкую, круглую форму съ большимъ отверстиемъ въ срединѣ, въ которое обыкновенно накладывается гарниръ, когда содержимое рамки (напримѣръ, «кремъ Аспази» и проч.) выложено на блюдо. Благодаря этому отверстию, кремъ или пудингъ равномерно проваривается или, если холодное блюдо, равномерно застуживается, какъ съ краевъ, такъ и въ срединѣ. Рамки бываютъ различной вышины, отъ 1 вершка до 3 вершковъ; чѣмъ выше рамка, тѣмъ красивѣе выходитъ блюдо, въ ней приготовленное. Рамки бываютъ гладкія и узорчатыя. Имѣя рамку, можно обойтись безъ желѣзной или пудинговой формы, все равно какъ имѣя шарлотницу, можно обойтись безъ парфейнаго колпака.

Овальныя мѣдныя коробки съ крышками для тушенія и брезеро́ванія мяса въ большихъ кускахъ и тюрботьеръ, т. е. коробка для варки широкой рыбы (камбалы, соль, тюрбо), уже состав-

ляютъ предметъ роскоши, и если на кухнѣ не часто приготавлиются особенно утонченныя блюда и въ небольшой пропорціи, то можно обойтись и безъ нихъ.

Желейныя и кремовыя формы, конечно, лучше имѣть мѣдныя и также съ отверстіемъ въ срединѣ, чтобы блюдо равномерно застывало. Формы эти бываютъ гладкія и фигурныя; размѣры различныя.

Изъ мелкихъ формъ хорошо имѣть мѣдныя стаканчики для варки на пару и тарталеточныя формочки. Порціонныя желейныя и кремовыя формочки могутъ быть мѣдныя и бѣлаго желѣза. Первые удобнѣе тѣмъ, что не такъ скоро гнутся и не портятся внутри отъ различныхъ кислотъ.

Сита для процеживанія бульона и друшлаки могутъ быть бѣлаго желѣза или мѣдныя. Такъ называемое китайское сито обыкновенно бываетъ мѣдное. Сито это хотя и стоитъ дороже другихъ, но очень удобно тѣмъ, что имѣетъ воронкообразную форму, все устья мелкими дырочками и, благодаря этому, процеживаніе идетъ очень быстро и жидкость не разливается въ равныя стороны. Черезъ это сито очень удобно процеживать соуса и супа-пюре. Сита эти бываютъ болѣе частыя, т. е. съ мелкими дырочками, и болѣе рѣдкія; лучше всего брать съ дырочками средняго размѣра. Сита для бульона имѣютъ только металлическій ободокъ, а самая сѣтка бываетъ волосяная; чѣмъ чаще сѣтка, тѣмъ лучше. Друшлякъ имѣетъ дырочки довольно крупныя; онъ служитъ для откидыванія овощей, а также на немъ удобно промывать разлчныя продукты. Такъ называемая форма-ледянка, въ которой обыкновенно приготавливаютъ подставку подъ мороженое изъ льда или подставку изъ тѣста подъ зелень, также всегда бываетъ мѣдная. Форма эта довольно дорога и не составляетъ предмета необходимости, а потому можно безъ нея обходиться: подставку изъ льда можно приготовить и въ рамкѣ.

Чугунная посуда.

Чугунная посуда, эмалированная внутри, въ небогатыхъ хозяйствахъ замѣняетъ мѣдную. Она довольно толста и равномерно нагрѣвается: гораздо лучше тонкой эмалированной. Въ чугунномъ высокомъ котелкѣ довольно удобно варить супъ;

овальный чугунный котель можетъ замѣнять глубокой сотейникъ, а толстая чугунная сковорода — противень. Непрактична только эта посуда тѣмъ, что эмаль, которой она покрыта внутри, быстро сходитъ — лущится; въ особенности если съ ней кушанье точно аккуратно обрабатывается, а какъ только эмаль сошла, то приготавливать въ такой посудѣ кушанье не только неприятно, но и вредно. Если варять супъ или приготавливать соусъ, или жарить птицу въ посудѣ, въ которой сошла эмаль, то кушанье получаетъ не только некрасивый, темный цвѣтъ, но неприятный привкусъ. Большое неудобство еще представляетъ эта посуда въ томъ, что ее не берутъ въ починку, т. е. покрывать эмалью, такъ что какъ только эмаль сошла, она совершенно пропадаетъ. Сковородки для печенія блиновъ всегда бываютъ чугунныя; размѣровъ нѣсколько — есть маленькія и есть крупныя. Доски для печенія вафель и трубочекъ тоже бываютъ чугунныя; чѣмъ глубже вафельныя доски, тѣмъ лучше (подробности см. вафли по оглавленію).

Желѣзная посуда.

Нѣкоторые приборы изъ бѣлаго желѣза необходимы на кухнѣ такъ же, какъ и мѣдныя. Напримѣръ: формы для куличей, бабъ, бисквита, саваренъ, подѣ желе московита должны быть тонкія, поэтому ихъ дѣлаютъ изъ бѣлаго желѣза.

Форма для желе московита имѣетъ трубку въ срединѣ, въ которую снизу кладется ледъ, чтобы желе быстрѣе замораживалось. Крышка должна закрываться очень плотно, чтобы не прошла соль.

Формы подѣ куличи, бабы и бисквиты должны быть подвижныя, чтобы печенье удобно было вынимать изъ нихъ. Форма для саварена по виду похожа на рамку, но должна быть тонкая.

Фигурныя формы для мороженаго: лебедь, барашекъ, олень и проч. также всегда дѣлаются тонкими, такъ какъ въ нихъ накладывается уже готовое, густое мороженое и оттискивается — выдавливается самая фигура. Формы эти стоятъ довольно дорого: безъ нихъ можно обойтись.

Кромѣ сотейниковъ и толстой чугунной сковороды, на кухнѣ необходимо имѣть тонкія желѣзныя сковороды для быстрого

поджаривания чего-либо. Для жарения фритюра не мѣшает имѣть желѣзную фритюрницу, чтобы не портить сильнымъ накаливаніемъ мѣдные сотейники и кастрюли. Для опусканія во фритюръ различныхъ продуктовъ имѣется проволочная желѣзная сѣтка. Она удобна тѣмъ, что если опускаются мелкіе куски рыбы, овощей, а также пирожки, то въ сѣткѣ ихъ удобнѣ жарить и вынимать всѣ сразу, одновременно, тогда какъ выниманіе шумовкой происходитъ медленнѣе—пока одни куски вынимаются, другіе уже начинаютъ горѣть.

Для отбиванія мяса, какъ извѣстно, употребляется плоская желѣзная лопатка, называемая тѣпкой; но ее можно замѣнить, хотя это не такъ удобно, деревяннымъ молоточкомъ, который всегда нужно покупать гладкимъ, а не зубчатымъ (подробности см. общую статью о мясѣ—отбиваніе).

Саламандра или доска съ ручкой для колеровки бываетъ желѣзная; чѣмъ толще саламандра, тѣмъ лучше—дольше держитъ жаръ, не остываетъ.

Терки, у которыхъ верхняя сторона гладкая, лучше тѣхъ, у которыхъ шероховатая—удобнѣ мыть. Шумовки—круглыя, большія ложки съ дырочками служатъ для выниманія продуктовъ изъ жидкости (бульона, воды, фритюра), чтобы послѣдняя стекла съ нихъ, могутъ быть мѣдными и желѣзными.

Прессы для картофеля, тороуго и лимона—очень хорошіе, удобные приборы; картофель быстро протирается, не успѣвая остать (что и нужно), какъ при протираніи черезъ обыкновенное сито.

Ложка для сниманія пѣны съ бульона необходима въ кухнѣ. Соусная ложка отличается отъ бульонной тѣмъ, что гораздо глубже, и потому ею удобнѣ поливать жаркое, чѣмъ бульонной. Какъ тѣ, такъ и другія ложки можно имѣть мѣдными или желѣзными.

Различныя выемки пирожныя и для кореньевъ продаются коробками; пирожныя выемки бываютъ круглыя гладкія и круглыя зубчатые; колончатые выемки служатъ для вырѣзанія овощей, а также для выниманія сердцевинъ изъ яблокъ, баклажановъ и проч. Гарнирные ложечки продаются поштучно, начиная отъ самыхъ мелкихъ, величиною съ горошину и больше. Формы ложечекъ различны.

Шпиговки для шпигованія мяса и заправочныя иголки продаются комплектами въ деревянныхъ футлярахъ.

Наконечники для корнетовъ бываютъ разной величины, есть гладкіе и зубчатые.

Коробка для хранения пряностей также нужна въ кухнѣ.

Если часто дѣлаются печенья съ орѣхами и миндалемъ, то нужно имѣть специальную машинку для молки этихъ продуктовъ.

Эмалированная тонкая посуда.

Тонкая эмалированная посуда, синяя и бѣлая, совсѣмъ непрактична и никоимъ образомъ не можетъ замѣнить собою мѣдную или даже чугунную. Все въ ней быстро выкипаетъ, пригораетъ и засыхаетъ и, кромѣ того, самая эмаль быстро сходитъ и тогда посуда никуда не годится. Поэтому не слѣдуетъ прельщаться ея дешевизной. Посуду эту можно имѣть при всей остальной, и то двѣ—три сковородочки, на которыхъ можно подать къ домашнему столу яичницу, разогрѣтое жаркое или процѣдить въ эмалированную кастрюлю оставшіяся лишніи бульоны и проч.

Если желаютъ дома варить цѣльный окорокъ ветчины такъ, чтобы онъ сохранилъ свою форму, то нужно имѣть для этого специальный бѣлый эмалированный котелъ съ крышкой и съ рѣшеткой внутри, какъ у рыбнаго котла. Этотъ котелъ можетъ быть замѣненъ овальной мѣдной коробкой, если таковая имѣется на кухнѣ.

Каменная посуда.

Огнеупорная каменная посуда, заграничная, бѣзспорно хороша и вполне можетъ замѣнять мѣдную, какъ для варки, такъ и для запеканія и тушенія; она хорошо выдерживаетъ высокую температуру, но очень дорога и, кромѣ того, при паденіи тотчасъ разбивается. Съ ней нужно обращаться очень аккуратно и осторожно. Эта посуда точно такъ же, какъ и никелевая, очень хороша для подачи въ ней къ столу различныхъ соусныхъ блюдъ и горячихъ закусокъ. Изъ этой посуды хорошо имѣть чашки въ никелевой оправѣ и кокили (раковины). Простая огнеупорная каменная или, вѣрнѣе, глиняная

посуда, какъ-то: чашки, горшки, формы, латки, очень скоро лопаются отъ жара. Эту посуду нужно имѣть для хранения оставшихся продуктовъ и кушаній, въ особенности кислыхъ. Она совершенно безвредна. Въ ней продукты дольше сохраняются и не получаютъ никакого посторонняго привкуса, какъ при храненіи въ металлической посудѣ. Каменные формы съ отверстіемъ внутри могутъ замѣнять мѣдныя рамки; въ нихъ можно запекать и горячія кушанія и застуживать холодныя блюда.

Деревянная посуда.

Деревянная посуда для хранения продуктовъ можетъ быть березовая, дубовая, липовая, но только не сосновая и не еловая (подробности см. заготовки). На кухнѣ изъ деревянной посуды необходимы: ложки для протиранія, лопатки для мѣшанія соусовъ; ими гораздо удобнѣе мѣшать, чѣмъ ложкой; скалки, которыя должны быть совершенно гладкія; доска для тѣста и доска для зачистки мяса; чашка для рубки съ сѣлкой; послѣдняя можетъ быть стальная и желѣзная; первая хотя дороже, но зато практичнѣе; подставки и угольники подъ кастрюли, сита и рѣшета тоже бываютъ съ деревяннымъ ободкомъ. Сита бываютъ очень мелкія и болѣе крупныя. Мелкое шелковое сито употребляется для просѣиванія сахара, муки и проч., а болѣе рѣдкое—для протиранія продуктовъ. Рѣшето обыкновенно служитъ для откидыванія и промыванія продуктовъ, какъ и друшлякъ.

Деревянные постаменты круглые и овальные подъ жаркій, рыбу, птицу и проч. блюда тоже не мѣшаетъ приобрести. Имѣя эти постаменты, можно не тратить на крустады съѣдобные продукты, какъ-то: картофель, рисъ, бѣлый и черный хлѣбъ и проч., которые потомъ все равно выбрасываются прочь.

Ножи для кухни лучше брать стальные, чѣмъ желѣзные, хотя они стоятъ значительно дороже, но дольше не тупятся, не ржавѣютъ. Необходимы слѣдующіе ножи: большой ножъ для рубки мяса и костей, такъ называемый мясницкій; филейныхъ ножей для рѣзки готоваго жаркого три штуки: большой, средній и малый; французскій ножъ для точенія кореньевъ, гарбюр-

вочный ножъ для вырѣзанія кореньевъ фигурками; широкая длинная лопатка для сниманія кулебки и пироговъ съ листа; очень хорошо также имѣть складной ножъ и ножницы, соединенные въ одномъ приборѣ, для рѣзки костей птицы.

Въ тѣхъ кухняхъ, гдѣ дома приготавливаются различныя пирожныя и торты съ помадкой, нужно имѣть мраморный столъ или, по крайней мѣрѣ, мраморную доску.

Вотъ краткій перечень посуды, необходимой въ хорошо обставленной кухнѣ. Для приготовленія тѣхъ блюдъ, которыя помѣщены въ настоящей книгѣ, совершенно достаточно этой посуды. Но, конечно, это далеко не вся посуда, которая имѣется въ дворцовыхъ кухняхъ и въ первоклассныхъ ресторанахъ для приготовленія утонченныхъ, роскошныхъ блюдъ, которыя, кромѣ того, приготавливаются тамъ на большое количество персонъ.

КРАТКІЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРСЪ

МЯСОВѢДѢНІЯ

ДЛЯ

КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ

МАГИСТРА ВЕТЕРНАРНЫХЪ НАУКЪ

М. А. ИГНАТЬЕВА.

Общая часть.

О значеніи мясной пищи вообще.

Мы смотримъ на мясные продукты, какъ на самый драгоцѣнный пищевой матеріалъ и при томъ первой необходимости. Почему же мясо для насъ такъ важно, такъ необходимо? На это позволимъ себѣ сказать, что пока мы потребители мяса, мы приписываемъ этому продукту большое общественное значеніе въ жизни народовъ. По количеству потребляемаго мяса мѣряется даже благоустройство и образованность страны, а тамъ, гдѣ мясо сильно повышается въ цѣнѣ, городскія общества и правительства употребляютъ всевозможныя мѣры къ его удешевленію.

Мясо есть одинъ изъ самыхъ важныхъ пищевыхъ продуктовъ въ виду того, что оно въ высшей степени питательно, удобоваримо и усваивается въ человѣческомъ организмѣ безъ всякихъ остатковъ.

Питательность мяса выражается тѣмъ, что оно въ данномъ вѣсѣ, по сравненію съ прочими пищевыми продуктами, напр., хлѣбомъ, содержитъ въ себѣ наибольшее количество веществъ, способныхъ пополнить расходъ организма при работѣ; удобоваримымъ — потому что, не имѣя такихъ твердыхъ оболочекъ, какъ пшеница, рожь и т. п., скоро и хорошо перерабатывается нашимъ желудочнымъ сокомъ и, наконецъ, хорошо усваивается — потому что, поступая изъ желудка въ кишки, очень скоро и почти безъ остатковъ переходитъ въ кровь и тѣмъ самымъ способно быстро восстанавливать силы нашего тѣла и притомъ не

только тѣ, которыя мы тратимъ при мускульной работѣ, но и въ слѣдствіе умственныхъ занятій. При работѣ мясо составляетъ для насъ то же самое, что овесъ для лошади.

Если солдатъ въ мирное время бодръ, то этимъ онъ значительно обязанъ ежедневно потребляемому полфунтовому мясному пайку. Если онъ въ военное время выносливъ, то этимъ онъ опять-таки значительно обязанъ ежедневно потребляемому фунтовому мясному пайку, съ обязательнымъ выходомъ не менѣе 40 золотниковъ супового мяса, безъ костей и обрѣзковъ.

Но, съ другой стороны, указываютъ на нашего крестьянина, который, какъ вынужденный потребитель растительной пищи, видитъ мясо только въ большіе праздники, продовольствуется же круглый годъ больше хлѣбомъ съ квасомъ и овощами, а между тѣмъ выглядитъ здоровѣе и свѣжѣе городского жителя. Все это такъ. Но если принять во вниманіе, что крестьянинъ въ деревнѣ работаетъ медленнѣе, притомъ движенія его совершаются круглый годъ на свѣжемъ воздухѣ, а умственные занятія его при этомъ весьма ограничены, то дѣлается понятнымъ, почему онъ не особенно нуждается въ мясѣ и бываетъ здоровѣе безъ мясной пищи. Но разъ этотъ же крестьянинъ выводится изъ своего обычнаго образа жизни, попадаетъ въ городъ, гдѣ онъ принужденъ на каждомъ шагу нести, кромѣ мускульной работы, и умственный трудъ, тутъ онъ не обходится уже безъ мяса, какъ не обходится онъ безъ него на фабрикахъ и заводахъ, и тѣмъ больше въ этомъ случаѣ будетъ потреблять мяса, тѣмъ трудъ его дѣлается производительнѣе. То же самое слѣдуетъ сказать о каждомъ городскомъ обывателѣ, ведущемъ дѣятельную жизнь. Еще больше необходимо мясо городскому обывателю, ведущему изо дня въ день сидячую жизнь и, при отсутствіи свѣжаго воздуха, занимающемуся напряженною умственною работою. Бѣлки мяса чрезвычайно быстро усваиваются и пополняютъ его умственные траты. Еще нужнѣе мясо для учащейся молодежи и дѣтей, когда мозговая дѣятельность страшно напряжена, а тѣло еще растетъ и не сложилось, какъ слѣдуетъ. Ростъ ихъ увеличивается не по днямъ, а по часамъ; по мѣрѣ же роста—мозговая дѣятельность ихъ увеличивается и доходитъ иногда до переутомленія головного мозга, и тутъ то мясо способно поддержать въ нихъ дѣятельныя силы.

Трудно спорить противъ преобладающаго значенія мяса въ пищу, дающаго обильное количество питательнаго матеріала, что чрезвычайно важно не только для крѣпости тѣла и механической работы, но даже и для умственнаго развитія человѣчестна. И вотъ, если природа даетъ намъ такой драгоценный матеріалъ, какъ мясо, то человѣкъ долженъ разумно пользоваться имъ. Указаніе о томъ, какъ выбирать мясо и какъ умѣло пользоваться имъ, составляетъ предметъ настоящаго приложенія.

Опредѣленіе слова «мясовѣдніе».

Мясовѣдніе, или наука о мясѣ, даетъ понятіе о составѣ и свойствахъ мяса, о его происхожденіи, т. е. отъ какого убойнаго животнаго оно получено, о его качествахъ и состояніи, о его ненормальностяхъ и болѣзняхъ; учитъ умѣнно обращаться съ нимъ, чтобы получить отъ него наибольшую пользу въ питаніи, раздѣлкъ мясной туши на сорта и указываетъ на цѣлесообразное употребленіе того или другаго сорта въ кулинарномъ искусствѣ.

Понятіе о словѣ «мясо».

«Мясо» — названіе бытовое, а не научное. Въ тѣсномъ же смыслѣ слова и научномъ мясо—собственно мышечная ткань или просто мышцы, мускулы или мускулатура животнаго. Въ общепитіи подъ словомъ «мясо» понимаютъ красныя, сочныя части, лежащая подъ кожей на скелетѣ животнаго, идущаго на убой. Эта мясная мякоть, кромѣ мышцъ, еще состоитъ изъ соединительной ткани, жировой ткани и сухожильныхъ растяженій, кровеносныхъ и лимфатическихъ железъ и нервовъ. На рынкѣ же подъ словомъ «мясо» понимаютъ всѣ съѣдобныя части животныхъ, т. е. не только тѣ названныя части, которыя представляютъ собою мякоть, идущую на варену и жаркое, но и твердыя, какъ-то: хрящи и сухожилия, употребляющіеся для навару—все это вмѣстѣ рубится и продается какъ мясо.

Продажное мясо и его 4 составныя части.

Въ продажномъ мясѣ строго различаются 4 видимыя составныя части его: *мускулы, жиръ, сухожилия и кости съ хрящами.*

Изъ этихъ четырехъ, видимыхъ простымъ глазомъ, составныхъ частей первая двѣ части (мускулинь + жиръ) называются *существенными питательными веществами*, это—болѣе цѣнные части мяса: поэтому, когда ихъ больше превалируетъ въ мясѣ и когда онѣ лежатъ въ немъ не особнякомъ, а тщательно перемѣшаны между собою, такое мясо считается наилучшимъ не только для суповыхъ порцій варенаго, но и для изысканныхъ жаркихъ. Тогда какъ вторыя двѣ части (сухожилия + кости съ хрящами) называются *несущественными питательными веществами* мяса; онѣ несравненно менѣе цѣнны, чѣмъ предыдущія, поэтому и мясо, въ которомъ онѣ больше превалируютъ, будетъ наихудшимъ, годнымъ лишь, въ крайнемъ случаѣ, для навару. Какъ существенныя, такъ и несущественныя питательныя упомянутыя вещества распределены въ организмѣ убойныхъ животныхъ неодинаково: въ одномъ мѣстѣ мясной туши заложены всегда болѣе существенныя и болѣе цѣнныя части, въ другомъ мѣстѣ постоянно преобладаютъ несущественныя части, обезцвѣивающія мясо. Мясопромышленники, прасолы и мясники все это отлично знаютъ и усвоили себѣ расцѣнку мяса по областямъ организма долговременнымъ опытомъ и совершенно эмпирически. Изъ сказаннаго явствуетъ, что потребителю для изученія мяса надо знать (или имѣть понятіе) какъ вообще анатомію животнаго, т. е. строеніе тѣла его, такъ и строеніе составныхъ частей изъ поименованныхъ тканей.

Недоразумѣнія при выборѣ мяса.

Изъ-за содержанія существенныхъ составныхъ частей, т. е. большаго или меньшаго количества той или другой части въ кускѣ мяса, ведутъ постоянную войну потребители съ продавцами-мясниками. Стоитъ только войти утромъ въ любую мясную лавку и вы непременно услышите споръ образованной хозяйки, экономки или опытной кухарки съ молодцомъ-лавочникомъ, котораго хозяинъ всегда поощряетъ за то, что онъ ловко умѣетъ продать товаръ покупателю. Одна изъ покупательницъ сѣтуетъ на то, что ей положили много костей, другая заявляетъ, что въ кускѣ одинъ только жиръ, третья проситъ отрѣзать сухожилия и пр. Потребитель идетъ въ другую лавку, но и тамъ то же самое.

Очевидно, онъ борется съ продавцомъ изъ-за содержанія какихъ-то особенныхъ полезностей мяса, присушихъ той или другой части туши, той или другой области организма убойнаго животнаго. Тутъ является для выясненія способъ расцѣнки мяса на сорта по извѣстному въ каждомъ городѣ шаблону, принятому въ мясной техникѣ даннаго рынка. Мясники утверждаютъ, что всякая расцѣнка по мясницки установлена ими, что они полны знатоки этого дѣла.

Между тѣмъ едва ли можно съ этимъ согласиться. По нашему мнѣнію, виновниками расцѣнки мясной туши являются сами потребители.

Человѣчество въковымъ путемъ и самочувствіемъ своихъ желудковъ подмѣтило разницу въ полезности различныхъ сортовъ мяса въ бычьей тушѣ и на основаніи этого самочувствія постоянно заявляло спросъ на излюбленныя части, мясоторговцы же лишь только воспользовались спросомъ и, соответственно такому, наложили высшія или низшія цѣны на тѣ или другіе куски мясной туши. И вотъ для того, чтобы изучить самый смыслъ этой расцѣнки, но не по принятому способу сортировки въ различныхъ городахъ и странахъ, а по природному свойству убойныхъ животныхъ, мы и должны приступить къ изложенію анатомической части мясовѣдѣнія. Каждый при ознакомленіи съ мясовѣдѣніемъ непременно долженъ взять въ основу анатомію—науку, которая послужитъ основаніемъ нашихъ знаній въ этомъ направленіи.

Итакъ, начнемъ разсматривать мясные продукты съ анатомической точки зрѣнія, съ тѣмъ, чтобы наше изученіе приводило къ умѣнію выбирать на рынкѣ лучшее мясо и притомъ такое, которое, кромѣ своей питательности, удовлетворяло бы тому или другому кулинарному назначенію, какъ въ частномъ хозяйствѣ, такъ и извѣстному расчету въ большихъ хозяйствахъ.

и концами реберъ представляютъ рыхлую массу, которая хорошо разжевывается хорошими зубами и даетъ отличный наваръ.

Грудная полость отдѣляется отъ брюшной мускулистой перегородкой, которая прикрѣпляется къ лопаточному хрящу грудной кости, а съ боковъ къ ребрамъ, къ 3 послѣднимъ истиннымъ и ко всѣмъ ложнымъ, а наверху къ двумъ послѣднимъ спиннымъ и къ поясничнымъ позвонкамъ. Эта мускулистая перегородка носитъ названіе *грудобрюшной перегородки* или *диафрагмы*, и часть ея, послѣ убоя, остается при тушѣ подъ названіемъ *подсердечника*.

Тазъ. Онъ состоитъ изъ двухъ подвздошныхъ костей, наружные выдающіеся бугры которыхъ называются *маклоками*, двухъ *седалищныхъ* и двухъ *лонныхъ* или *лобковыхъ* костей.

Головка бедренной кости соединяется съ тазомъ у коловидной впадины тамъ, гдѣ соединяются между собою подвздошная кость съ седалищною.

Тазовыя кости рѣзко отличаются отъ всѣхъ остальныхъ костей скелета. Это кости широкія и твердыя, не содержащія большаго мозговыхъ полостей внутри и въ смыслѣ наваристости стоятъ передъ другими на второмъ планѣ. Если ихъ раздробить на мелкіе кусочки, то онѣ даютъ хорошій наваръ.

Кости таза въ соединеніи съ крестцовой костью образуютъ *тазовую полость*, въ которой помѣщаются также нѣкоторые внутренніе органы (мочевой пузырь, прямая кишка).

Кости передней конечности. Передняя конечность состоитъ изъ *лопатки* и *плечевой кости*, *локтевой* и *лучевой*, *писти*, *запястья* и *костей пальцевъ*.

Кости задней конечности. Задняя конечность состоитъ изъ *бедр*а или *бедренной кости*, *копытной чашки*, *большой* и *малой берцовой*, костей скакательнаго сустава, между которыми наибольшая *плотная кость*, *плюсневой кости* и костей *пальцевъ*.

Кости конечностей почти всѣ трубчатая, т. е. наполненные внутри полости сплошь *костнымъ мозгомъ*. Такія кости въ мясопромышленности называются *мозговыми костями*, дающими хорошій наваръ для свѣтлыхъ прозрачныхъ суповъ. Для болѣе лучшаго навара трубчатая мозговая кость конечностей всегда разрубается вдоль, чтобы мозгъ былъ открытъ. Каждая труб-

чатая кость посрединѣ содержитъ наиболѣе твердую кость, а чѣмъ ближе къ концамъ ея, къ суставамъ, тѣмъ кость дѣлается болѣе мягкой, дающей лучшій наваръ.

Хвостъ состоитъ изъ 18-ти позвонковыхъ косточекъ, довольно твердыхъ, соединенныхъ между собою сухожилиями и хрящами. Благодаря обилію сухожилий и хрящей, хвостовые позвонки даютъ очень слизистый наваръ.

Буддышки. Буддышками называютъ мясники обѣ пястные кости съ костями пальцами и обѣ плюсневая кости съ костями пальцевъ, т. е. ноги, отрѣзанные по запястью на переднихъ конечностяхъ и по скакательный суставъ на заднихъ конечностяхъ.

Студни. Студнями называются опаленныя или ошпаренныя переднія и заднія ноги и губы, продаваемые на лоткахъ разносчиками.

2. Органы — внутренности.

Органы черепной полости.

Мозгъ. Вся черепная полость сплошь выполняется головнымъ мозгомъ, который отсюда извлекается вмѣстѣ съ мозговыми оболочками, съ которыми и идетъ въ мясные лавки. Оболочки мозга должны легко сниматься съ него. Онѣ служатъ ему естественной защитой отъ порчи, особенно въ лѣтнее время. Мозгъ быка грубѣе мозга вола. Мозгъ коровы меньше мозга быка. Мозгъ телянка нѣжнѣе и вкуснѣе мозга быка и коровы, хотя значительно меньше, а цѣнится дороже.

Органы ротовой полости.

Языкъ извлекается изъ ротовой полости вмѣстѣ съ горлянокъ. Волоній и коровій языки отличаются отъ языка другихъ животныхъ (лошади) тѣмъ, что на верхушкѣ его нитевидные сосочки очень грубы и колочу, кромѣ того, на боковой поверхности, у основанія, имѣетъ отъ 10 до 12 валикообразныхъ сосочковъ (лошадиный языкъ имѣетъ не болѣе 5).

Гортань (горлянка). Эта часть при языкѣ лишняя и невкусная, почему и малоцѣнная; состоитъ изъ хрящей гортани и окружающихъ частей глотки. При приготовленіи языка

горлянка отрѣзается прочь, а покупается и продается вездѣ вмѣстѣ.

Спинка языка жирнѣе и вкуснѣе верхушки его. Кончикъ языка всегда сухой и невкусный.

Губы отрубаются вмѣстѣ съ окончаніями обѣихъ челюстей верхка на 2 отъ края. Верхняя губа съ беззубымъ краемъ и съ твердомъ небомъ, а нижняя губа съ зубнымъ краемъ о 8-ми зубахъ. Въ продажу губы поступаютъ въ опшаренномъ или опаленномъ видѣ на приготовленіе студня.

Органы грудной полости.

Легкія—органъ дыханія. Ихъ различаютъ двѣ доли—правое легкое и лѣвое. Они покрыты снаружи тонкою блестящею, совершенно гладкою, безъ наростовъ, пленкою (*легочная плевра*), которая замѣтно измѣняется при различныхъ легочныхъ заболѣваніяхъ. Такая же тонкая блестящая и совершенно гладкая оболочка выстилаетъ всю внутреннюю поверхность реберной стѣнки грудной полости и называется *реберной плеврой*. При многихъ заболѣваніяхъ легкіхъ болѣзнь переходитъ и на эту сказанную реберную стѣнку, которая при этомъ замѣтно бываетъ измѣнена.

Горло. Дыхательное горло состоитъ изъ многочисленныхъ хрящевыхъ колецъ, которыя, войдя въ грудную полость, тотчасъ дѣлятся на двѣ трубки—правую и лѣвую, которыя называются крупными *бронхами*. Каждый бронхъ опять дѣлится на два ствола и такъ далѣе до мельчайшихъ древовидныхъ развѣтвленій, изъ которыхъ самыя мельчайшія трубочки оканчиваются *пузырьками*. Кислородъ воздуха, попадая въ эти пузырьки при дыханіи, черезъ стѣнки ихъ сообщается кровѣ мельчайшихъ волосныхъ сосудовъ, окисляя кровь, а изъ крови обратно, черезъ тѣ же пути, выдѣляется изъ нея накопившаяся углекислота. Въ этомъ и состоитъ процессъ дыханія у животныхъ, какъ и у людей.

Сердце. Этотъ органъ при легкіхъ составляетъ собою центръ сосудистой кровеносной системы или центръ кровообращенія. Оно состоитъ изъ 4-хъ камеръ, т. е. изъ 2-хъ желудочковъ и двухъ предсердій.

Оба желудочка гонятъ кровь изъ сердца, а оба предсердія принимаютъ кровь и проводятъ ее въ желудочки. При чемъ *правое сердце* (правое предсердіе и правый желудочекъ) имѣетъ дѣло съ неочищеною кровьюю, грязною, собранною путемъ особыхъ сосудовъ, *венъ*, со всего организма. Оно толкаетъ кровь эту въ легкія для очистки.

Лѣвое сердце (лѣвое предсердіе и лѣвый желудочекъ) имѣетъ дѣло съ очищеною кровью, поступившею сюда изъ легкіхъ. Оно толкаетъ эту чистую кровь по особому крупному сосуду—*аортѣ*, по всему тѣлу. Тутъ эта очищенная кровь, проходя по самымъ мельчайшимъ волоснымъ сосудамъ, близко приходитъ въ соприкосновеніе съ кѣлками организма, питая ихъ съ одной стороны, беря и унося отъ нихъ отжившія негодныя части—съ другой стороны. Пройдя волосныя сосуды, кровь, сдѣлавшись опять грязной, идетъ по венамъ и поступаетъ опять въ правое сердце для очистки. Въ этомъ и состоитъ великій актъ для жизни организма, *кровообращеніе*. При убоѣ животнаго совершается *обезкровливаніе*, т. е. испусканіе крови наружу черезъ разрѣзы тканей и вскрытіе крупныхъ сосудовъ. Этому обезкровливанію помогаютъ судороги, т. е. судорожное сокращеніе мускулатуры, причемъ выдавливается кровь изъ самыхъ мельчайшихъ сосудовъ.

Устройствомъ кровообращенія пользуются по убоѣ животнаго, напр., при рациональномъ соленіи мяса въ прокъ, черезъ лѣвое сердце въ аорту нагнетаютъ рассоль, который, подобно крови, расходуется равномерно по всему организму.

Сердце, какъ мускулъ, съѣдобно и продается какъ низшій сортъ мяса для бѣдняковъ.

Доброкачественныя легкія должны плавать въ водѣ.

Легкія быка и коровы, по своей эластичности и твердости, хуже и менѣ цѣнятся, чѣмъ легкія телятъ и свиней.

Грудная железа или **сладкое мясо**. У молодыхъ телятъ въ грудной полости всегда помѣщается такъ называемая грудная железа, которая продается подъ именемъ сладкаго мяса. По мѣрѣ того, какъ животное вырастаетъ, эта железа постепенно исчезаетъ.

Органы брюшной полости.

Печень. Бычья печенка отличается от лошадиной тѣмъ, что она имѣетъ желчный пузырь и двухдольчата, тогда какъ у лошади она трехдольчата и пузыря желчнаго не имѣетъ. Печень теленка и свиньи гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе, чѣмъ бычья печенка, почему и цѣнятся дороже. Печень теленка свѣтлѣе, чѣмъ печень барана. Отъ свиной печенки она отличается гладкостью и ровной поверхностью, тогда какъ свиная печень имѣетъ поверхность зернистую, сѣтчатую.

Телячья и свиная печень продаются поштучно (75 к.), а бычья—по фунтамъ (10—12 к. ф.). Печень всегда содержитъ много крови и желчи, которая, какъ въ губкѣ, застаивается, потому что печеночная ткань, будучи лишена сократительныхъ волоконъ, при убоѣ судорожно не сокращается, какъ мускулатура мяса, и не выдавливаетъ изъ себя кровь и желчь.

Селезенка—плоскій и длинный органъ; идетъ больше на кормъ животнымъ; въ пищу людямъ годна въ вареномъ видѣ и то для самыхъ бѣдныхъ; кровяниста и невкусна.

Почки. У жвачныхъ животныхъ, т. е. крупнаго рогатаго скота, теленка, барана почки дольчаты, представляютъ на поверхности различное число отдѣльныхъ долекъ, а почки лошади и свиньи никакой дольчатости не представляютъ и имѣютъ—первыя форму сердца, а вторыя—бобовидную форму. У теленка и свиньи почки гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе, чѣмъ у быка, и цѣнятся поэтому дороже.

Почки всегда бываютъ кровянисты, такъ какъ, подобно печени, при убоѣ не сокращаются. Передъ приготовленіемъ ихъ хорошо надо вымачивать въ водѣ, чтобы удалить излишекъ крови и мочекислыхъ солей.

Рубецъ и сѣтка. Это первый и второй желудокъ жвачныхъ, извѣстны въ продажѣ подъ именемъ *рубца*. Его очищаютъ отъ содержимаго, сдираютъ загрязненную слизистую оболочку, непременно ошпариваютъ въ кипяткѣ, свертываютъ въ видѣ огромной колбасы, отвариваютъ и продаютъ въ съѣстныхъ лавкахъ и дешевыхъ столовыхъ для бѣднаго люда.

Книжка. Третій желудокъ жвачныхъ, круглой формы, плотно набитъ содержимымъ между многочисленными листками

внутри. Хорошо очищенная и отпаренная оболочка этого желудка иногда употребляется въ пищу самымъ бѣднымъ людемъ. Въ большинствѣ же случаевъ предназначается на кормъ свиньямъ.

Сычугъ. Четвертый желудокъ жвачныхъ по своему вкусу и мягкости лучше всѣхъ сказанныхъ другихъ желудковъ, но также требуетъ хорошей чистки. Онъ въ своихъ стѣнкахъ содержитъ въ особыхъ железахъ «пепсинъ», особую необходимую принадлежность желудочнаго сока. Оболочка этого желудка, если будутъ всыпаны растворомъ (очень слабымъ) солиной кислоты, нѣкоторое время полежать, то обнаруживаютъ дѣятельность самоперевариванія и тѣмъ самымъ представляютъ собою очень легкую и удобоваримую пищу для больныхъ желудками съ застарѣлымъ катарромъ его.

Рубчикъ теленка. Представляетъ собою недоразвившіеся и еще необособившіеся тѣ же 4 желудка, что и у взрослыхъ. Хорошо очищенный и ошпаренный представляетъ хорошую закуску на холодное не только для бѣдныхъ, но и для богатыхъ¹⁾.

Поджелудочная железа. Эта железа, вырабатывающая особый пищеварительный сокъ, представляетъ собою органъ, похожій на грудную железу (сладкое мясо) телятъ, вмѣстѣ которой иногда и продается по дорогой цѣнѣ обманнымъ образомъ. По цвѣту она гораздо желтѣе и тверже грудной железы.

Кишки. Тонкія кишки, извѣстныя въ мясопромышленности подъ именемъ *«черевъ»*, идутъ на колбасы. Изъ толстыхъ кишекъ *«слапал кишка»* извѣстна въ продажѣ подъ именемъ *«синюха»*, а прямая—подъ именемъ *«гузенной»*. Всѣ онѣ идутъ на толстыя колбасы и зильцы.

Мочевой пузырь. На пищу не идетъ. Оболочка его употребляется и употребляется въ аптекахъ для укупорки банокъ.

Внутреннее сало. Околопочечное, самое лучшее по плотности и вкусу, продается на приготовленіе фритюра. Сальниковое сало большого и малаго сальника, которые въ видѣ узорчатой бахромы покрываютъ собою желудки и кишки сверху.

¹⁾ У свиньи, равно какъ и у лошади, желудокъ одинъ, тогда какъ у барана и козы по 4, какъ и у крупнаго рогатаго скота.

Брыжеечное или оточковое сало, которое находится между петлями тонких кишек. Это сало дает худший фритюр.

Внутреннее сало свиньи, телянка и барана дѣлится выше, чѣмъ бычье сало.

3. Мускулатура (Мышечная ткань).

Мышцами называются красныя волокнистыя массы, которыя группируются вокругъ костей скелета. Онѣ въ большинствѣ случаевъ тянутся вдоль костей и прикрѣпляются къ нимъ группами различной толщины и формы. Мышцы, порознь или вмѣстѣ, группами, обладаютъ способностью произвольно сокращаться и обуславливаютъ тѣмъ самымъ движеніе костей, между которыми онѣ прикрѣплены. Съ перваго взгляда замѣтно, что каждая мышца обхватывается снаружи тягучею, крѣпкою оболочкою. Если твердую оболочку снять, то мышца распадется на мясныя глыбки, изъ которыхъ каждая завернута въ отдѣльную оболочку. Каждая мясная глыбка, въ свою очередь, распадается на мясныя прядки, каждая прядка на пучки, каждый пучекъ на мясныя пучечки и, наконецъ, эти послѣдніе состоятъ изъ мясныхъ волоконъ, причѣмъ каждое изъ перечисленныхъ нами дѣленій, до волоконъ включительно, имѣютъ свою оболочку; послѣднее дѣленіе, т. е. мясныя волокна, составляетъ родъ трубочекъ или мѣшечковъ, склеенныхъ по длинѣ.

Чѣмъ животное старше или чѣмъ оно болѣе было въ работѣ, тѣмъ оболочки отдѣльныхъ дробленій мышцъ грубѣе и, наоборотъ, чѣмъ животное моложе или чѣмъ меньше оно работало, тѣмъ онѣ нѣжнѣе; кромѣ того, онѣ мягче и нѣжнѣе у вола и яловой коровы, въ сравненіи съ племеннымъ быкомъ (бугаемъ или порозомъ) или много разъ телившееся коровою. Главное свойство этихъ оболочекъ то, что при нагрѣваніи (во время варки, жаренія, тушенія, припусканія и брезерванія) онѣ размягчаются и распускаются въ жидкій клей или желатинъ, причѣмъ, чѣмъ оболочки нѣжнѣе, тѣмъ раствореніе ихъ при нагрѣваніи идетъ быстрѣе, и, наоборотъ, чѣмъ онѣ грубѣе, тѣмъ медленнѣе.

Уже невооруженнымъ глазомъ можно замѣтить, что мускулы состоятъ изъ пучковъ красноватыхъ волоконъ, расположенныхъ

параллельно другъ другу. Пучки эти при помощи иглы можно раздѣлить на отдѣльныя тонкія, неразвѣтвляющіяся нити, называемыя мускульными нитями (мускульныя волокна или первичныя мускульныя пучки).

Каждая мускульная нить или первичное мускульное волокно представляетъ трубку или кишку, стѣнки которой состоятъ изъ нѣжной, совершенно лишенной какого-либо строенія пленки, называемой мышечнымъ мѣшкомъ или оболочкой (сарколемой или миолемой). Внутренность этого мѣшка или трубки заполнена мягкимъ, но вязкимъ содержимымъ, сократительнымъ мускульнымъ веществомъ, называемымъ *мускулиномъ*.

Свѣжее мышечное волокно, если рассматривать его подъ микроскопомъ, обнаруживаетъ весьма мелкую продольную и весьма характерную поперечную исчерченность (полосатость). У больныхъ животныхъ, которыя одержимы были лихорадкой или острою заразною болѣзью, сканной характерной полосатости не наблюдается. Она также не замѣчается въ несвѣжихъ мышцахъ, подвергшихся уже нѣкоторой порчѣ.

Всѣ тѣ мускулы организма (въ громадномъ большинствѣ), которые имѣютъ сказанную полосатость, называются *поперечнополосатыми мышцами*. Перехода къ свойствамъ этихъ мышцъ, слѣдуетъ предварительно обратить вниманіе на весьма важное обстоятельство. Если первичное мышечное волокно раздѣлить въ одно и то же время по продольной и поперечной его исчерченности, то оно распадается на мельчайшіе микроскопическіе кусочки, которые и представляютъ собою простѣйшіе органы сократительности. Въ кулинарномъ искусствѣ на каждомъ шагѣ требуется размягчить мясо тѣми или другими средствами. Главное изъ этихъ средствъ — «*отпличеніе*», отъ болѣе или менѣе усиленнаго дѣйствія котораго мышечное волокно распадается на продольныя исчерченности и, такимъ образомъ, въ массѣ мышца болѣе или менѣе сильно разрыхляется. Въ такомъ же направленіи она можетъ разрыхляться не отъ одного только кипяченія, но и отъ жаренія, тушенія, брезерванія, припусканія и пр. кулинарной обработки, сопровождающихся дѣйствіемъ высокой температуры. И тутъ также, чѣмъ животное старше или болѣе работало, тѣмъ воздѣйствіе температуры на сказанное разрыхленіе достигается труднѣе и, наоборотъ, чѣмъ оно моложе,

тѣмъ легче. Второе средство, разрыхляющее мясо по продольной исчерченности—это замораживание мяса и оттаиваніе его.

Изъ средствъ, дѣйствующихъ на распаденіе мышечнаго волокна на поперечныя исчерченности, можно указать на дѣйствіе разведенной соляной кислоты, разведенной уксусной слоты или на дѣйствіе простаго уксуса, разведенной уксусной эссенціи, лимоннаго сока и пр. Всѣ таковыя средства дѣйствуютъ размягчающимъ образомъ, и намъ теперь дѣлается понятнымъ, почему имѣютъ такое обширное примѣненіе, при приготовленіи мяса, всевозможныя кислыя соки, маринованія, уксусныя заливанія и пр. Точно также дѣйствіе и этихъ веществъ на разрыхленіе въ поперечной исчерченности скорѣе достигается въ мясѣ молодого животнаго—телятинѣ, поросенкѣ, молодой дичи.

Самыя мясныя волокна, о которыхъ сказано, что они склеиваются по длинѣ, бываютъ неодинаковой толщины у различныхъ животныя. Если смотрѣть въ продольномъ направленіи, то эти мясныя волокна могутъ казаться грубо-волокнистыми или нѣжно-волокнистыми. Если мясо перерѣзать поперекъ волоконъ, то на поверхности разрѣза замѣчается отъ грубыхъ волоконъ—крупная зернистость, а отъ нѣжныхъ волоконъ—мелкая зернистость. Въ грубоволокнистомъ, т. е. крупно-зернистомъ, мясѣ волокна склеены плотнѣе между собою, вслѣдствіе чего, будучи подвергнуты нагрѣванію, разрыхляются гораздо труднѣе, и такое мясо труднѣе разжевывается, а также и переваривается въ желудкѣ. Нѣжно-волокнистое, т. е. мелко-зернистое мясо обладаетъ обратными свойствами.

Мускулинъ мяса и его свойства. Мы уже говорили, что мускулинъ мяса есть то вещество, которое наполняетъ собою волокно. Вещество это есть наиболѣе питательное въ мясѣ, при чемъ въ количественномъ отношеніи оно приблизительно находится въ такомъ же, въ какомъ медъ въ медовомъ сотѣ.

При нагрѣваніи мускулинъ имѣетъ свойство свертываться вкрутую, подобно яичному бѣлку, съ тою только разницей, что бѣлокъ, свертываясь, ничего не выдѣляетъ изъ себя, а мускулинъ всегда выдѣляетъ изъ себя мясной сокъ наружу. Выдѣляющійся черезъ порерѣзанные концы волоконъ сокъ очень вкусенъ, пріятно раздражаетъ вкусовые нервы, такъ какъ со-

держитъ въ себѣ много вкусовыхъ ароматическихъ веществъ и солей, въ растворенномъ видѣ. Чѣмъ болѣе мясной сокъ задерживается въ мясѣ, тѣмъ вкуснѣе выходитъ изъ него кушанье. Поэтому одна изъ главныхъ задачъ кулинарнаго искусства—научить, какимъ образомъ задерживать этотъ сокъ въ мясѣ, особенно въ томъ случаѣ, когда мясо еще до приготовления нагрѣвано уже на порціи поперекъ волоконъ.

Этотъ мясной сокъ особенно успѣшно выдавливается отъ нагрѣванія, когда мясныя волокна перерѣзаны поперекъ и концы трубочекъ остаются открытыми. Само собою понятно, что, какъ слѣдствіе такого свойства—выпускать наружу свой сокъ при нагрѣваніи—мясо всегда уменьшается въ вѣсѣ, и притомъ значительно. Такъ, напримѣръ, если взять 100 золотниковъ хорошо очищенныхъ отъ жира бедренныхъ мышцъ, залить холодною водою и кипятить три часа подъ-рядъ, то варенаго мяса получится всего отъ 55-ти до 57-ми золотниковъ, т. е. мясо лишится первоначальнаго своего вѣса отъ 43 до 45%. Такая значительная потеря происходитъ за счетъ мускулина, который содержитъ въ свѣжемъ (сыромъ) видѣ до 76% воды и только 24% плотныхъ веществъ.

Такого свойства яичный бѣлокъ не имѣетъ, и никому въ голову поэтому не приходитъ изъ яичнаго бѣлка дѣлать наваръ или бульонъ. Изъ сказаннаго свойства мускулина вытекаетъ правило, что при кипяченіи въ водѣ теряетъ больше въ вѣсѣ то мясо, которое содержитъ больше мускулина. Напротивъ, чѣмъ больше мускулинъ въ мясѣ перемѣшанъ (протканъ) съ жиромъ, тѣмъ мясо меньше теритъ въ своемъ вѣсѣ при нагрѣваніяхъ.

Далѣе слѣдуетъ повторить, что выдѣляющійся изъ мяса сокъ очень вкусенъ, пріятно раздражаетъ вкусовые нервы, и, стало быть, чѣмъ болѣе мясной сокъ задерживается въ мясѣ при его приготовленіи, тѣмъ вкуснѣе выходитъ изъ него кушанье. Какимъ же способомъ возможно задержать мясной сокъ въ мясѣ при его приготовленіи (нагрѣваніи)?

Труднѣе всего задержать сокъ въ мясѣ, когда оно еще въ сыромъ видѣ нагрѣвано поперекъ волоконъ на болѣе или менѣе тонкія пласты для жаренія. Какъ только неумѣло эти пласты начнутъ жарить, мускулинъ въ мясныхъ трубочкахъ начнетъ свертываться и выдавливать мясной сокъ наружу

чрезъ концы перерѣванныхъ волоконъ; сокъ изливается на раскаленную сковороду и тотчасъ быстро испаряется вмѣстѣ съ пріятными для запаха и вкуса ароматическими веществами. Чтобы этотъ сокъ остался въ трубочкахъ и чтобы мясо черезъ то получилось вкуснѣе и сочнѣе, поступаютъ такъ: стараются сгладить, уравнивъ поверхность поперечнаго сѣченія мясныхъ волоконъ тяжелою, стальною гладкою тяпкою и, вмѣстѣ съ тѣмъ, затягиваютъ, заволакиваютъ или, лучше сказать, загибаютъ концы мясныхъ волоконъ въ одну сторону; получается гладкая поверхность съ одной стороны; то же самое продѣлываютъ, повернувъ мясной пластъ, и съ другой стороны. Теперь, если мясной пластъ будетъ положенъ тою и потомъ другою гладкою поверхностью на раскаленное докрасна желѣзо, то моментально образуется сплошная, ровная бѣлковая корочка, которая плотно запечатаетъ (прикроетъ) концы волоконъ и не пуститъ мясной сокъ изливаться наружу. Онъ всецѣло почти останется въ мясныхъ трубочкахъ между верхнею и нижнею корочкой, несмотря на то, что при дальнѣйшемъ прожариваніи мускулинъ продолжаетъ свертываться по всѣмъ трубочкамъ вкрутую. Приготовленное такимъ образомъ мясо получается вкуснымъ, сочнымъ и ароматичнымъ. Совсѣмъ иначе поступаютъ неопытные хозяйки: онѣ берутъ деревянную колотушку съ зубцами и начинаютъ разбивать поверхность мясного пласта, т. е. разрываютъ мясныя волокна; мало того, выбиваютъ глубокія, почти насквозь, ямки и потомъ жарятъ; происходитъ тогда неравномѣрное свертываніе мускулина: въ мѣстахъ выбитыхъ мясо засушится, въ мѣстахъ выпуклыхъ оно не дойдетъ, и получается сухое, невкусное и малопитательное жаркое.

Свойство мускулина только-что убитаго животнаго.

Если ваять мясо только-что убитаго животнаго—горяче-парное—и подвергнуть его нагрѣванію, то мускулинъ, свертываясь вкрутую, выдѣлитъ изъ себя самый свѣтлый, самый ароматичный мясной сокъ; но зато при варкѣ и жареніи само мясо бываетъ твердо, плохо разжевывается зубами и труднѣе переваривается въ желудкѣ. Поэтому очень важно при покупкѣ и приготовленіи мяса обращать вниманіе, находится ли оно въ свѣжемъ состояніи, или же въ немъ наступило окоченѣніе (мортификація). Тотчасъ по убой животнаго, пока мясо еще

хорошо не остыло и не окоченѣло, оно носить въ торговлѣ названіе «горяче-парного». Въ это время въ немъ происходятъ видимыя сокращенія мышечныхъ волоконъ; каждое волокно какъ будто еще живетъ, и въ немъ еще замѣтны послѣдніе проблески жизни въ борьбѣ со смертію; наконецъ, колебанія мускульной фибры мало-по-малу прекращаются, по мѣрѣ того, какъ все мясо пріобрѣтаетъ температуру окружающей среды, и мускулинъ начнетъ приходить въ окоченѣніе.

4. Сухожилія и соединительная ткань мяса.

Сухожилія состоятъ изъ упругой соединительной ткани и представляютъ собою совокупность твердыхъ, бѣлыхъ, блестящихъ, плотно прилегающихъ другъ къ другу волоконъ, прикрѣпленныхъ къ костямъ. Подъ микроскопомъ эти волокна не имѣютъ ни продольной, ни поперечной исчерченности, тонки и прозрачны, чѣмъ отличаются отъ мышечныхъ волоконъ. Къ сухожиліямъ относится и соединительная ткань, получившая названіе свое отъ слова «соединять». Дѣйствительно, она соединяетъ органы и мышцы между собою, отчасти служитъ влагалищемъ и защищающей массой для сосудовъ и нервовъ; она обильно расположена подъ кожей, какъ подкожная соединительная ткань, и носить названіе *подкожной клетчатки*. Иногда волокна и пучки соединительной ткани перекрещиваются и переплетаются между собою въ различныхъ направленіяхъ, образуя спутанную ткань, содержащую многочисленныя пустые промежутки, въ которыхъ при откармливаніи скота отлагаются капельки жира. Такая соединительная ткань называется рыхлою соединительной тканью, больше находится по прослойкамъ между мышцами и пучками волоконъ.

Главное свойство сухожилій и вообще соединительной ткани въ мясѣ.

Всѣ эти ткани составляютъ несущественное питательное вещество. Главное ихъ свойство то, что при долгой варкѣ онѣ обращаются въ студень. Чтобы имѣть понятіе о свойствѣхъ сухожилій, слѣдуетъ помнить, что всякое мясное волокно мышцы

на своих концах, съ той и другой стороны, незамѣтно переходить въ сухожильныя волокна, образующія толстыя сухожильныя веревки; посредствомъ этихъ то сухожилій мышца прикрѣпляется къ костямъ и при своихъ сокращеніяхъ производитъ движеніе и перемѣщеніе различныхъ частей тѣла.

Чѣмъ старше животное и чѣмъ больше работало, тѣмъ сухожилія болѣе грубы и крѣпки. Поэтому для превращенія ихъ въ студень требуется болѣе продолжительное кипяченіе; наоборотъ, у животныхъ молодыхъ и гулевыхъ, а также у яловыхъ коровъ, сухожилія менѣе грубы, болѣе мягки и при варкѣ скорѣе переходятъ въ студень. Такое же свойство имѣютъ всѣ тѣ оболочки, которыя обхватываютъ цѣльныя мышцы или ихъ части, о которыхъ было сказано выше; кромѣ того, такое же свойство имѣетъ и та рыхлая подкожная клетчатка, въ которой по большей части отлагается жиръ. Всѣ тончайшія оболочки жировыхъ шариковъ также при варкѣ даютъ мало питательный клей или желатинъ, застывающій на холодѣ въ студень. Чѣмъ больше студневыхъ веществъ въ мясѣ, тѣмъ оно хуже и дешевле на рынкѣ, и, наоборотъ, чѣмъ меньше студневыхъ веществъ въ мясѣ, тѣмъ оно лучше и дороже. Сухожильное мясо весьма часто требуется для приготовленія клейкаго бульона, ланспика, фюме и пр., на что идутъ самыя дешевыя части мяса.

5. Жиръ въ мясѣ.

Жиръ въ мясѣ имѣетъ для питанія человѣка большое значеніе, потому что идетъ на пополненіе расхода нервныхъ тканей и образованіе жира въ человѣческомъ тѣлѣ, гдѣ, соединяясь съ кислородомъ крови, развиваетъ теплогу, которая необходима при усиленной мышечной работѣ, и если жира нѣтъ въ пищѣ, а также и въ тѣлѣ, то теллога будетъ развиваться за счетъ другихъ составныхъ частицъ тѣла, что, конечно, ведетъ къ истощенію. Въ мясѣ жиръ содержится или въ видѣ едва замѣтныхъ частицъ между волокнами, или въ формѣ жировыхъ прослоекъ между мясными пучками, лучками, глыбками и даже мышцами. Въ первомъ случаѣ говорятъ, что мясо пропитано жиромъ и представляетъ *жировую пластичность*; во второмъ случаѣ, что мясо переслоено жиромъ и представляетъ *жировую*

жировость; кромѣ того, жиръ залегаеетъ болѣе или менѣе толстыми слоями подъ кожей и называется *наружнымъ жиромъ*; тотъ же, который залегаеетъ внутри туши, по преимуществу около почекъ, называется *внутреннимъ жиромъ*.

Если посмотреть подъ микроскопомъ, то будетъ ясно видно, что жиръ состоитъ изъ круглой или овальной формы прозрачныхъ пузырьковъ, снаружи ограниченныхъ пленкообразною стѣнкою и внутри содержащихъ каплю жира. Эти жирныя клѣтки группируются въ небольшія кучки или гроздья, измѣняя, вслѣдствіе взаимнаго давленія, свою форму. Въ свѣжемъ состояніи мяса жировыя пузырьки всегда просвѣчиваютъ, такъ что сквозь верхнія клѣточки видны нижнія. Въ соленомъ и копченомъ мясѣ упомянутыя жировыя клѣтки обыкновенно оказываются мутными, непрозрачными и морщинистыми.

Жиръ въ мясѣ, какъ сказано было, въ пузырькахъ закупоренъ въ оболочки клѣтчатки, освободить отъ которой его можно только вытапливаніемъ, при чемъ такой очищенный жиръ называется *«топленнымъ саломъ или фритторомъ»*. Кромѣ того, жиръ можно извлекать изъ мяса механически, т. е. стирать слоями, срѣзывать, обрѣзывать, зачищать и тогда такой жиръ носитъ названіе въ продажѣ и въ хозяйствѣ *«сыреца»*. Нужно добавить, что жиръ въ мясѣ у различныхъ животныхъ неодинаковаго цвѣта и плотности. Чѣмъ моложе животное, тѣмъ жиръ въ мясѣ его бѣдѣе и плотнѣе, онъ скорѣе застываетъ на холодѣ и труднѣе плавится и, наоборотъ, чѣмъ старѣе животное, тѣмъ жиръ въ мясѣ желтѣе и мягче, при чемъ послѣдній часто доходитъ до шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта, легко плавится, маслообразенъ и труднѣе застываетъ на холодѣ. Мясо самаго истощеннаго животного все-таки содержитъ въ себѣ жира не менѣе 2-хъ процентовъ, тогда какъ мясо откормленнаго спеціально на убой животнаго содержитъ жира не менѣе 30-ти процентовъ; между этими двумя крайностями расположены степени жирности мяса у различныхъ животныхъ, при разныхъ способахъ и разныхъ степеняхъ выкорма. Независимо отъ количества жира, для лучшаго качества мяса требуется, чтобы жиръ былъ еще хорошо перемѣшанъ съ мускулиномъ. Поэтому чѣмъ моложе животное и чѣмъ мускульнѣе его нѣжнѣе, тѣмъ мясо равномернѣе пропитано жиромъ, причеиъ онъ не

скопляется толстыми слоями, а равномерно распределяется въ мясь по всѣмъ направлєніямъ. У старыхъ же и рабочихъ животныхъ, даже при сильномъ откормѣ, жиръ не отлагается среди мускуловъ, такъ какъ грубое мясо не допускаетъ отложения жировыхъ капелекъ между волокнами и пучечками, а всегда отлагается цѣлыми наслоєніями подъ кожей и внутри туши, около почекъ. Такое мясо носитъ названіе *самьшой говядины*, и оно не имѣетъ тѣхъ вкусовыхъ достоинствъ, какія представляетъ собою мясо, хорошо перемѣшанное съ жиромъ у молодыхъ и гулевыхъ быковъ и яловыхъ коровъ.

6. Костная ткань.

Кости мяса были описаны уже въ статьѣ о скелетѣ. Здѣсь необходимо упомянуть, изъ чего состоятъ онѣ и что въ нихъ есть цѣннаго.

Въ составъ костей входитъ: 1) *твердая и землистая часть*, состоящая по преимуществу изъ углекислой и фосфорно-кислой извести; 2) *мягкая часть, называемая костнымъ хрящемъ*; 3) *костный мозгъ*, который наполняетъ или цѣлая мозговая костная полость, какъ, напр., въ трубчатыхъ костяхъ, или болѣе мелкія ячейки губчатыхъ костей (напр., грудинки) и, наконецъ, 4) *костный жиръ*, который отчасти пропитываетъ костный мозгъ, а отчасти самостоятелно наполняетъ мельчайшіе костные каналцы. Если кость бросить въ огонь, то сгорятъ всѣ мягкія ея части, но известковый твердый остовъ останется нетронутымъ, причѣмъ кость, сдѣлавшись бѣлою, какъ снѣгъ, сохранитъ свою форму. Если ее вымочить въ растворѣ соляной кислоты (10⁰/о), то произойдетъ наоборотъ: всѣ твердыя известковыя части растворятся, а мягкія останутся нетронутыми, кость же хотя и сдѣлается мячкою, какъ сухожиліе, но все-таки сохранитъ свою форму. Если, наконецъ, ее долго варить въ водѣ, то можно совершенно изъ нея вываривать костный хрящъ, изъ котораго получится костный желатинъ или костный студень, да, кромѣ того, извлечется костный мозгъ и костный жиръ. Чѣмъ кость дробнѣе измельчить и чѣмъ измельченныя части продолжительнѣе варить, тѣмъ больше извлекаются въ наваръ вышеназванныя части. У старыхъ животныхъ или у

рабочихъ кости крѣпче и труднѣе вывариваются, чѣмъ у молодыхъ и гулевыхъ, а кости племенного бугая тверже костей вола, какъ равно кости многотельной коровы тверже костей яловницы. Легче вывариваются кости свиньи. Кости же молодого теленка вывариваются легче другихъ костей.

По своей формѣ кости бываютъ: 1) *черепныя*, 2) *позвоноковыя безъ реберъ*, 3) *позвоноковыя съ ребрами*, 4) *ширококостныя* (тавъ и лопатка), 5) *трубчатыя съ бѣлымъ костнымъ мозгомъ* и 6) *губчатыя*, съ краснымъ костнымъ мозгомъ (грудная кость). Кромѣ того, что всѣ эти кости отличаются по формѣ, онѣ различны также по твердости и количеству навара; самыя мягкія и наиболѣе дающія наваръ — кости грудины, содержащія красный мозгъ; самыя же твердыя и мало вываривающіяся — трубчатыя кости, если изъ нихъ еще при этомъ вынуть костный мозгъ.

7. Мозговая и нервная ткань.

Въ мясовѣдѣніи мозги различаютъ: *головной мозгъ* (два большія полушарія, малый мозгъ и продолговатый), въ которомъ различаютъ снаружи сѣрое мозговое вещество, а внутри бѣлое мозговое вещество. Свѣжій мозгъ имѣетъ свою плотность и нѣкоторую упругость. При надавливаніи пальцемъ на поверхность разрѣза, ямки не получается. Если мозги испортились при неумѣломъ храненіи, мозговая ткань разжижается и тянется за пальцами, какъ сметана. *Спинной мозгъ* имѣетъ болѣе бѣлый цвѣтъ, но болѣе мягокъ и дряблѣ, чѣмъ головной мозгъ. *Мозгъ трубчатыхъ костей* у молодого и хорошо кормленнаго убойнаго животнаго бываетъ плотнѣе, перламутроваго бѣлаго цвѣта, сплошь выполняетъ собою костный каналъ и не отстаетъ отъ краевъ его. Тогда какъ у старыхъ, заморенныхъ, истощенныхъ работою или болѣзнью животныхъ этотъ костный мозгъ трубчатыхъ костей желтоватаго, а иногда грязноватаго цвѣта, мягкій и слизистый, не рѣжется такъ слоями, какъ предыдущій. Если этотъ мозгъ кровяно-краснаго цвѣта, то это означаетъ, что мясо получено отъ больного животнаго или убитаго въ предсмертной агоніи. *Красный мозгъ губчатыхъ костей* наполняетъ собою ячейки мягкихъ костей (грудная кость, концы реберъ). Нервы представляютъ нитевидныя образованія, которыя берутъ свое начало въ головномъ и спинномъ мозгу и за-

тѣмъ развѣтвляются подь острыми углами, покрывая различныя части тѣла густою сѣтью.

Мозговое и нервное вещество, какъ доказано въ послѣднее время, представляетъ собою чрезвычайно важное пищевое средство, благодаря содержанію въ немъ такъ называемаго *лецитина*. Вещество это при питаніи вообще какъ бы завѣдуетъ постройкою новыхъ элементовъ тканей и особенно благоприятно дѣйствуетъ въ дѣтскомъ возрастѣ, когда организмъ усиленно растетъ. Наибольшій % лецитина содержится, кромѣ мозговъ, въ желткѣ яицъ.

Признаки и свойства мяса въ различныхъ состояніяхъ его.

Мясо горяче-парное. Тотчасъ по убоѣ животного, пока мясо еще хорошо не остыло и не окоченѣло, оно носитъ въ торговлѣ названіе «горяче-парного». Признаки такого мяса слѣдующіе: при надавливаніи пальцемъ *упруго*, при чемъ *углубленіе* изъ-подъ пальца тотчасъ же *выполняется обратно*; мясо совершенно *сухо*, нисколько при дотрагиваніи *не олаоисняетъ пальцевъ*, *имѣетъ запахъ створокѣй крови*; *мускулатура краснаго цвѣта съ фіолетовымъ оттѣнкомъ*. Глазъ потребителя не привыкъ видѣть цвѣтъ такого мяса въ продажѣ, потому что мясники въ это время его не разрубаютъ: оно какъ кисель, и по тому шаблону, который принятъ въ мясной технику, правильно разрубить его нельзя. Такое мясо всегда имѣетъ среднюю реакцію, т. е. при испытаніи его синей лакмусовой бумажкой не обнаруживается присутствіе мясной кислоты: намоченная въ чистой водѣ и приложенная къ такому мясу — не краснѣетъ. Замѣчательно, что бульонъ изъ этого мяса получается весьма ароматичный и прозрачный, какъ янтарь, съ желто-соломеннымъ отбѣнкомъ и съ большими жировыми глазками на поверхности, но само мясо при варкѣ и жареніи получается всегда твердымъ. Послѣднее обстоятельство и служитъ причиною, что горяче-парное мясо въ продажу не поступаетъ до тѣхъ поръ, пока оно не вылежится.

Фактъ этотъ извѣстенъ каждому повару и мяснику и каждаго опытнаго кухаркѣ. Этимъ свойствомъ мяса иногда пользуются въ кулинарномъ искусствѣ, когда желаютъ получить отменно-хорошій крѣпкій бульонъ, но о свойствахъ и качествахъ мяса

не заботятся. Этимъ качествомъ также пользуются съ цѣлью полученія наиболѣе возбуждающаго бульона. Въ этомъ случаѣ говорятъ, что если взять мясо еще животрепещущее, еще не остывшее, и сдѣлать изъ него наваръ, то получится самый ароматичный бульонъ. Зато слѣдуетъ отмѣтить, что вываренное мясо при этомъ настолько бываетъ твердо, что его почти невозможно хорошо разжевать.

Если взять мясо на второй-третьей день убоя, такъ называемое *полежащее, вылежавшееся*, или, какъ его называютъ, *мортифицированное*, то мускулинъ такого мяса, свертываясь при нагрѣваніи вкрутую, выдѣляетъ изъ себя мясной сокъ въ наваръ болѣе или менѣе мутный и уже не столь ароматичный. Зато само свернувшееся мясо гораздо мягче, хорошо разжевывается зубами и легче переваривается въ желудкѣ. Тутъ, значитъ, предоставляется потребителю мяса выбирать любое — или получить высокаго качества отбѣнный бульонъ, или получить мягкое мясо при вареніи и жареніи его. А намъ кажется лучше всего въ этомъ случаѣ держаться середины, т. е. употреблять мясо во всѣхъ его видахъ приготовленія на второй день убоя, именно мясо, которое на рынкахъ извѣстно подь названіемъ «*мяса парного, обыкновеннаго продажнаго*».

Въ мясныя лавки мясо обыкновенно привозится наканунѣ вечеромъ и поступаетъ въ продажу не раньше, какъ на второй день убоя. Съ этого времени всякое мясо, безъ исключенія, пріобрѣтаетъ кислую реакцію (отъ образованія мясной кислоты), присутствіе которой желательно для потребителя, такъ какъ она указываетъ на броженіе въ мясѣ. совершающееся подь влияніемъ поступающаго изъ воздуха особымъ зародышею, возбуждителей сказаннаго броженія, благодаря которому всякое мясо размягчается и, такимъ образомъ, дѣлается болѣе удобоваримымъ. На него требуется при перевариваніи въ желудкѣ сравнительно меньше желудочнаго сока, и это потому, что уже до желудка, до приготовленія мяса, на него подѣйствовала сказанная кислота, а, стало быть, желудочной кислоты потребуется меньше.

Мясо парное обыкновенное — продажное. Въ мясныя лавки мясо обыкновенно привозится наканунѣ вечеромъ и поступаетъ въ продажу не раньше, какъ на второй день убоя.

Признаки такого мяса следующие: *цветъ постывшей машины; запах ароматичный, приятный, свежий; горячий понос, нагретый въ кипяткѣ и вытертый пасуко, не издастъ при подергиваніи его въ мясо дурного запаха. При надавливаніи пальцемъ не лишено упругости и полученная ямка подъ пальцемъ, хотя медленно, но все-таки обратно выполается; при дотрагиваніи едва осязаетъ палецъ; выдержанное на холодѣ дѣлается плотнымъ какъ рѣпа, приобретаетъ большую стойкость, чѣмъ мясо не бывшее на холодѣ. Сила лакмусовая бумажка, приложенная къ такому мясу—краснѣетъ. Кислая реакція начинается въ мясѣ лѣтомъ приблизительно въ концѣ первой четверти сутокъ по убоѣ (т. е. черезъ шесть часовъ), а зимою въ концѣ первыхъ полусутокъ (т. е. черезъ 12 часовъ). На льду появленіе кислой реакціи задерживается; а въ теплѣ — ускоряется. Въ общеніи мясо считается лучшемъ къ концу 2-го дня по убоѣ. Въ больницахъ, въ госпиталяхъ и въ войскахъ, а также и въ большинствѣ казенныхъ учрежденій, по правиламъ употребляется мясо скота, битого наканунѣ.*

Мортификація въ мясѣ и ея продолжительность.

Чтобы мясо получило надлежащую мягкость, необходимо выдерживать его нѣкоторое время при извѣстной температурѣ, причемъ если мясо будетъ выдержано болѣе, чѣмъ слѣдуетъ, то наступитъ его порча. Такое выдерживаніе называется *мортифицированіемъ* мяса. Определить съ точностью время, потребное для законченности періода *мортификаціи*, довольно трудно, такъ какъ оно зависитъ, во-первыхъ, отъ возраста, а во вторыхъ, отъ степени и способа выкорма животнаго. Мясо молодого животнаго размягчается скорѣе, чѣмъ старыхъ; жирное мясо *мортифицируется* скорѣе худого.

Мортификація особенно важна для дичи и живности, потому что она въ большинствѣ случаевъ худа (маложирна). Нѣкоторые изъ гастрономовъ предпочитаютъ дичь, выдержанную до тѣхъ поръ, пока она не получитъ особаго запаха (букета), т. е. попросту говоря, нѣсколько испортится; подобный букетъ для многихъ представляетъ особую пикантность.

Говядину средняго возраста, средняго выкорма, можно выдерживать при обыкновенной температурѣ до 4-хъ дней.

» 0° » 8 »

Свинину при обыкновенной температурѣ до 4-хъ дней.

» 0° » 7 »

Телятину » обыкновенной температурѣ » 3 »

» 0° » 4 »

Глухарь, тетерька и вообще дичь выдерживается 7 дней, а при 0°—15.

Способы, замѣняющіе и ускоряющіе *мортификацію* мяса. Иногда въ домашнемъ обиходѣ нѣтъ времени достигнуть надлежащей степени *мортификаціи* мяса и дичи, тогда *мортификацію* возможно замѣнить примѣненіемъ слѣдующихъ способовъ:

1) **Вліяніе кислоты.** Если мясо обработать кислотою, напр., соляной, въ слабомъ растворѣ, то произойдутъ слѣдующія измѣненія: оболочки и спайки между отдѣльными волокнами размягчаются, мускулинъ дѣлается мягче, удобоваримѣе въ желудкѣ, и самое мясо значительно размягчится.

2) **Вліяніе простого виннаго и пивнаго уксуса.** Если очень свѣжее мясо полить уксусомъ или, еще лучше, на нѣсколько часовъ положить въ винный или пивной уксусъ, то оно очень быстро приобретаетъ значительную мягкость.

3) **Вліяніе квасовъ.** Если очень свѣжее мясо положить въ хлѣбный квасъ, такъ называемый суронецъ, на которомъ приготавливаютъ въ Малороссіи борщъ (или за неимѣніемъ его, употребить квасъ, какой есть), то черезъ нѣкоторое время оно размягчится и приобрететъ приятный вкусъ.

4) **Вліяніе теплоты.** Самое быстрое размягченіе: взять очень свѣжее мясо, облить холодною водою, завернуть въ салфетку и положить на нѣкоторое время въ вытопленную печь, изъ которой только что вынули хлѣбы. Мясо при этомъ очень быстро размягчается; однако надо слѣдить, чтобы въ печи не было теплѣе 10° по Реомюру.

Измѣненіе свойствъ мяса подъ вліяніемъ холода.

Остываніе. Вскорѣ послѣ убоя наступаетъ «*остываніе*» мяса. Въ это время, постепенно испуская животную лучистую теплоту, мясо получаетъ температуру окружающей среды. Такое

остывание зимою продолжается не больше 2—3 часовъ, зато въ теплое время оно затруднено и продолжается до 8 часовъ и дольше, причемъ остывание замедляется въ толстыхъ мясистыхъ частяхъ туши, въ серединѣ которыхъ въ жаркое лѣтнее время можетъ происходить порча—«запрѣвание» или «сгорание», какъ говорятъ мясники. Для предупрежденія этого нежелательнаго явленія, вскорѣ послѣ убоя дѣлаются надрѣзы въ толстыхъ мѣстахъ туши, чтобы такимъ образомъ облегчить остываніе при посредствѣ доступа воздуха внутрь мяса.

Охлажденіе. За остываніемъ слѣдуетъ «охлажденіе» мяса. Это измѣненіе совершается уже въ холодильникахъ (на ледникѣ или въ камерахъ, искусственно охлаждаемыхъ машиннымъ способомъ). Охлажденіе мяса послѣ убоя имѣетъ важное значеніе въ мясопромышленности. На ледникѣ при $+2^{\circ}$ Ц. мясо охлаждается постепенно и въ продолженіе цѣлой ночи доходитъ во всѣхъ своихъ частяхъ (даже глубокихъ) до $+4^{\circ}$ Ц., причемъ въ этомъ состояніи оно достигаетъ самой наивысшей плотности. Эту плотность подмѣтили мясники и узнаютъ ее на ощупь рукою, говоря, что мясо загустѣло какъ слѣдуетъ—сдѣлалось какъ рѣпа. Достигнувъ такого состоянія плотности, мясо приобретаетъ стойкость при сохраненіи въ кладовыхъ или перевозкѣ на отдаленное разстояніе. Оно отлично рѣжется ножомъ и приобретаетъ въ это время самую лучшую вкусовую достоинства. Такъ напримѣръ, если взять кусокъ мяса, перерѣзать пополамъ и одну часть выдержать на холоду, а другую оставить при обыкновенной температурѣ, то приготовленные изъ нихъ блюда будутъ не одинаковы, причемъ изъ перваго куска мяса получится сочное и вкусное. Слѣдуетъ однако замѣтить, что охлажденіе до желаемой плотности полезно только тотчасъ послѣ остыванія туши по убоя.

Холодильныя камеры. Если же мясо послѣ убоя животного пролежитъ нѣкоторое время, а потомъ подвергнется охлажденію (чтобы предупредить порчу), то оно уже не приобретаетъ вышеказанныхъ достоинствъ. Вотъ почему при образцовыхъ бойняхъ въ граничныхъ городахъ, а у насъ въ Россіи, на великолѣпной войсковой бойнѣ въ Красномъ Селѣ устроены *холодильныя камеры*, въ которыхъ туши послѣ убоя не только остываютъ, но и охлаждаются, а затѣмъ уже перевозятся въ мяс-

ныя лавки. При такихъ условіяхъ повышается пищевое значеніе мяса. Но у насъ, въ Россіи, холодильниковъ при бойняхъ пока нѣтъ, даже въ Петроградѣ ихъ не имѣется. У насъ не даютъ, какъ слѣдуетъ, остыть тушамъ; нагружаютъ ихъ на возы, причемъ туши давятъ одна другую во все время перевозки по городу и только къ вечеру онѣ поступаютъ въ холодильникъ мясника, устроенный при его складѣ. Но такое выдерживаніе на холодѣ уже не можетъ имѣть того значенія, о которомъ мы сказали выше. Этимъ способомъ мясо предохраняется только отъ порчи, но оно не имѣетъ того вида и вкуса, которые могло бы получить, если бы загустѣло на самой бойнѣ при обязательномъ выдерживаніи его на холодѣ сейчасъ же послѣ убоя.

Подмораживаніе и замораживаніе. При дальнѣйшемъ охлажденіи (ниже 0° Ц.) наступаетъ *подмораживаніе* сверху и *замораживаніе* мяса сплошь. При замерзаніи мясо уменьшается въ своей плотности и увеличивается въ объемѣ. Если взять часть мяса въ парномъ состояніи и погрузить въ наполненный водою котелъ, а потомъ погрузить такую же часть въ замороженномъ состояніи, то во второмъ случаѣ кусокъ мяса вытѣснитъ собою больше воды. Если въ бутылку плотно набить кусочки мускулина, закупорить и выставить на морозъ, то какъ только мясо начнетъ замерзать, бутылка лопнетъ по всѣмъ направлениямъ. Очевидно, все дѣло сводится къ замерзанію воды, которой въ мясѣ содержится до 75%. И дѣйствительно, при замерзаніи мяса изъ него выкристаллизовывается вода. Если разломить замерзшее мясо, то можно замѣтить, что образовавшіеся кристаллики скопились между мышечными пучками въ видѣ снѣжинокъ. Если чистой висточкой собрать эти снѣжинки на часовое стеклышко, то при растаиваніи ихъ получится чистѣйшая вода. Это означаетъ, что вода изъ мяса выкристаллизовывается въ совершенно чистомъ видѣ. Но если мясо оттаиваетъ, то вода изливается наружу по раздвинутымъ пространствамъ между пучками волоконъ, и тогда уже далеко не въ чистомъ видѣ, такъ какъ по пути она забираетъ изъ мускульной фибры цѣлую массу растворимыхъ соединений и уноситъ ихъ съ собою въ видѣ вишнево-краснаго сока. Поэтому если передъ приготовленіемъ помыть мясо мерзлымъ, не оттаяннымъ, то не про-

найдется никакой убыли, потому что вода смывает мясо только на поверхности и удалить сорь, а внутрь мерзлага куска не пройдет. Если же помыть мясо оттаянное, то вода проникнет по раздвинутым пространствам между мышечными пучками, внутрь куска и вымоет оттуда значительное количество растворимых соединений мяса—все это пойдет в помытую яму и пропадет безвозвратно. В действительности такой потери ценных веществ мяса при обмывании его в оттаянном состоянии можно убедиться так: если взять и вскипятить ополоски, то получится обильный хлопчатый осадок, который показывает, что из мяса ушли некоторые ценные вещества. Если таким образом мыть 100 ф. оттаянного мяса, то в ополоски уйдет около 2-х фунтов ценных веществ мяса.

Обстоятельство это имеет немаловажное значение там, где всю зиму продовольствуются привозным мороженым мясом. Как известно, начиная с ноября по март, мясные лавки завалены мороженым мясом, которое несомненно имеет недостатки в кулинарном отношении, но зато продается дешевле парного мяса.

При пользовании мороженым мясом, как более дешевым, следует принять за правило: мыть его в холодной воде мерзлым, а не оттаянным, класть в котел мерзлым и пусть оно само оттаивает при приготовлении на плите, положенное уже в котел.

У нас в России такое замораживание считается лучшим средством сохранения мяса с целью заготовки его в прокъ, на долгое время. Русская мясопромышленность, пользуясь этим средством, в огромных количествах заготавливает мороженое мясо и перевозит его в простых товарных вагонах иногда из самых отдаленных окраин нашего обширного государства во все населенные места. Особенно в ходу замораживание мясных продуктов в обширной Сибири, где мясо так крепко замерзает, что, будучи уложено в особые хранилища, окруженные худыми проводниками тепла, хорошо выдерживается до самого Петрова дня. В один Петроград доставляется мерзлага мяса более 2-х миллионов пудов. Это мясо крупкой заморозки, т. е. в таком состоянии, что его приходится разрубать топором. Но кроме того, привозится

много мяса, подмороженного сверху; это мясо собственно парное, привозное, зашитое в рожки, которое зачастую во время пути «прихватывается» морозом сверху.

Признаки и свойства мяса, подмороженного сверху. При разрыве наружный подмороженный слой ясно выступает и отличается от остальной части, еще не измененной морозом, по нижеследующим признакам: *наружный подмороженный слой при оттаивании сейчас же изменяется в ярко-красный цвет, тогда как остальная часть, не заморозившая, сохраняет свой обыкновенный мясной цвет парного мяса; между этими двумя слоями резко обозначается промежуточная линия. Наружная подмороженная часть делятся на две, при надавливании пальцем дает ямку, которая не выполяется, смачивает пальцы обильно; внутренняя же часть, не тронутая морозом, суха, плотна и упруга и не дает ямки при надавливании. Запах не отличается совсем, а всегда отдает несколько сыростью. Кожра гораздо бледнее, чем в парном мясе, и как-будто покрыта шеем. В наружном подмороженном слое мясные волокна раздвинуты и между ними заметны кристаллы замерзшей жидкости. В остальной части этого не замечается. При оттаивании наружного подмороженного слоя сухожилия растяжения и клетчатка окрашиваются в цвет алой крови. Навар получается скорше, чем из чисто парного мяса, но бульон бывает слегка мутноватый, с желтовато-красным оттенком, менее ароматичный, жировых капель (глазков) на поверхности плавает меньше и они мельче; при кипении на поверхности скопляется много пены. Ополоски при кипячении дают значительную муть, что указывает на некоторую потерю питательных веществ, входящих в состав мяса. Подмороженное мясо продается обыкновенно дешевле привозного парного, которое не тронут морозом. А при поставках в хозяйства общественных учреждений (госпитали, больницы и пр.) всегда идет, как чисто парное, и по цене последнего; стало быть, в этом случае всегда в барышах подрядчик.*

Все вышесказанное о подмороженном мясе необходимо знать каждому эконому, заведующему хозяйством, приемщику мяса и пр. По этим указаниям они всегда могут определить и

отличить чисто парное мясо от парного съ подмораживаніемъ, что почти всегда просматривается ими по незнанію.

Мороженое мясо въ продажѣ различается: 1) **мясо замёрзшее въ первый разъ.** Поверхность разуба блѣдно-сѣраго цвѣта и какъ-будто покрыта инеемъ; отъ прикосновенія теплымъ пальцемъ или горячимъ ножомъ появляется, въ мѣстѣ прикосновенія, ярко-красное пятно. Такъ какъ мясо заморожено, то обыкновенно бываетъ твердое, какъ дерево и не рѣжется ножомъ, а приходится такое мясо разубать топоромъ. Не имѣетъ никакого запаха, пока не оттаетъ: чтобы удостовериться въ свойствѣ запаха, необходимо взять и отрубить небольшою кусочекъ, оттаять его или же обдать кипяткомъ и, быстро сливъ воду, понюхать пары. Замораживаніемъ поэтому часто пользуются для сокрытія испорченности мяса. Жиръ совершенно бѣлый, съ известковымъ отблескомъ. Костный мозгъ въ трубчатыхъ костяхъ безъ всякихъ окрасокъ. Мясныя волокна раздвинуты кристаллами замёрзшей жидкости въ чистомъ, неокрашенномъ видѣ, почему все мясо кажется блѣдно-сѣраго цвѣта. Сухожильныя растяженія и клѣвчатка совершенно бѣлы, съ известковымъ, сѣрымъ отблескомъ; разваривается на плитѣ очень скоро, такъ какъ тепло гораздо быстрѣе проникаетъ въ глубь куска по раздвинутымъ мяснымъ пучкамъ и волокнамъ, но бульонъ всегда получается мутный, съ обиліемъ сѣро-красноватой пѣны и нѣтъ уже въ немъ того аромата и той душистости, которые ощущаются въ бульонѣ изъ свѣжаго парного мяса.

2) **Мясо, замёрзшее во второй разъ,** всегда бываетъ кирпично-краснаго цвѣта, приобретаетъ этотъ цвѣтъ въ моментъ перваго оттаиванія; отъ прикосновенія пальца или горячаго ножа оно уже не измѣняетъ своего цвѣта. Жиръ, со стороны мышечныхъ волоконъ, окрашенъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ кирпично-красный цвѣтъ тою вишнево-красною жидкостью, которая вытекла изъ мяса во время перваго оттаиванія. На мѣстѣ разуба трубчатыхъ костей костный мозгъ бываетъ окрашенъ на поверхности въ цвѣтъ алой крови. Пучки мясныхъ волоконъ раздвинуты кристаллами замёрзшей воды, которые теперь окрашены и при оттаиваніи переходятъ въ жидкость кирпично-краснаго цвѣта.

3) **Мясо, замёрзавшее нѣсколько разъ,** отъ прикос-

новенія пальцевъ или горячимъ ножомъ не измѣняетъ своего цвѣта, который мѣстами представляется ярко-краснымъ, мѣстами синеватымъ, а мѣстами съ коричневымъ или шоколаднымъ отливомъ, т. е. замѣтна бываетъ радужность или игра цвѣтовъ мышечнаго пигмента. Такъ какъ такое мясо нѣсколько разъ оттаивало, то оно нѣсколько разъ выдѣляло изъ себя жидкость съ измѣненіемъ всякій разъ цвѣта мышечнаго пигмента отъ кирпично-краснаго до темно-коричневаго. Эти цвѣта сообщаются какъ сухожильнымъ растяженіемъ и клѣвчаткѣ, такъ и жировымъ прослойкамъ.

Мясо оттаянное. Слѣдуетъ помнить, что мясо мерзлое въ концѣ концовъ оттаиваетъ, и такимъ оно иногда продается вмѣсто парного. Чрезвычайно важно поэтому указать на пять признаковъ отличія парнаго мяса отъ оттаяннаго. 1) Мясо оттаянное, при дотрагиваніи къ его поверхности, всегда смачиваетъ пальцы обильно; парное же мясо не смачиваетъ пальцевъ, оно всегда бываетъ едва влажное. 2) Если оттаянное мясо повѣсить на крюкъ, то изъ него постоянно исходитъ капельное истечение сока алаго цвѣта; парное мясо, повѣшенное на крюкъ, никогда истечения сока не дастъ. 3) Кусокъ оттаяннаго мяса, положенный на тарелку, всегда подтекаетъ озерцомъ вишнево-краснаго цвѣта, тогда какъ кусокъ мяса парнаго, сколько бы ни пролежалъ на тарелкѣ, никогда изъ себя сока не дастъ, и тарелка будетъ суха. 4) Если надавить пальцемъ на мясо оттаянное, то образуется ямка, какъ въ тѣстѣ, которая обратно не выполняется; парное мясо при надавливаніи пальцемъ хотя и даетъ ямку, но она сейчасъ же выполняется обратно. Это означаетъ, что оттаянное мясо потеряло свою упругость, а парное сохраняетъ ее на долгое время, пока не наступитъ разложеніе его. 5) Если оттаянное мясо помыть въ холодной водѣ и потомъ ополоски вскипятить, то получится обильный хлопчатый осадокъ бѣлковой натуры; стало быть, въ этомъ случаѣ происходитъ потеря питательныхъ веществъ мяса, иногда достигающая до 2% по содержанію ихъ въ мясѣ.

Вотъ тѣ 5 признаковъ, по которымъ всегда вѣрно можно отличить парное мясо отъ оттаяннаго. Слѣдуетъ отмѣтить, что какой-нибудь одинъ изъ сказанныхъ признаковъ на дѣлѣ можетъ и не оправдаться; напр., если надавить на оттаянное

мясо порозиное (мясо бугая, т. е. некастрированного быка), то оно настолько упруго само по себѣ и даже кожисто, что, вполнѣ удерживая свою упругость, упомянутой выше ямки не даетъ. Но тогда по совокупности всѣхъ остальныхъ признаковъ всегда можно убѣдиться, что такое мясо находится въ оттаянномъ состояніи.

Преимущество оттаяннаго мяса заключается въ его дешевизнѣ, если только оно продается завѣдомо оттаяннымъ. Дешевизна иногда достигаетъ вдвое противъ парнаго мяса, тогда какъ пониженіе достоинствъ этого мяса въ питательномъ отношеніи бываетъ меньше, чѣмъ вдвое, а быть можетъ въ 1½ раза. Отсюда вытекаетъ выгода продовольствія такимъ мясомъ во всѣхъ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учреждений. И, дѣйствительно, всѣ экономы или завѣдующіе хозяйствомъ предпочитаютъ покупать это мясо. И мы нисколько не возражаемъ противъ него. Но только должны отмѣтить, что при двойной дешевизнѣ на такое мясо экономія денегъ должна бы тратиться на разнообразіе пищи и на увеличеніе количества ея. Что же касается розничной продажи, то тутъ зачастую происходитъ недоразумѣніе, состоящее въ умысленной продажѣ мяса оттаяннаго за парное. Мясники говорятъ, что такое мясо уваривается очень скоро и дѣлается при этомъ очень мягкимъ, что очень важно для потребителя, особенно если онъ имѣетъ плохіе зубы. Дѣйствительно, теплота гораздо быстрѣе проникаетъ въ глубь куска по раздвинутымъ мяснымъ пучкамъ и волокнамъ, и мясо дѣлается мягче для зубовъ, но бульонъ при этомъ всегда получается мутнымъ, съ обиліемъ сѣро-красной пѣны. Такъ какъ морозъ нѣсколько разрушилъ пахучія экстрактивные вещества, то въ мясѣ уже нѣтъ ни того аромата, ни той душистости, которые всегда ощущаются въ бульонѣ изъ свѣжаго парнаго мяса. Само собою понятно, что при повторныхъ замерзаніяхъ и оттаиваніяхъ мяса качество бульона, а также и качество варенаго и жаренаго мяса еще больше ухудшается. Обстоятельство это слѣдуетъ имѣть въ виду при питаніи выздоравливающихъ больныхъ въ госпиталяхъ, лазаретахъ, больницахъ и проч.; несомнѣнно, что питать ихъ слѣдуетъ исключительно мясомъ парнымъ.

Оттаянное мясо не имѣетъ той стойкости при сохраненіи въ кладовыхъ, какъ парное. Оно гораздо скорѣе портится, чѣмъ

парное. Это происходитъ, вѣроятно, отъ того, что по образующимся пустотамъ, между мышечными пучками и волокнами, изъ воздуха скорѣе проникаютъ внутрь гнилостные и плѣсневые зародыши.

Помѣщенія для храненія мяса. Мясо должно сохраняться въ совершенно сухихъ, возможно свѣтлыхъ и надлежащимъ образомъ вентилированныхъ помѣщеніяхъ. Для внутренней облицовки стѣнъ кладовыхъ можетъ служить прекраснымъ матеріаломъ полированный гипсъ, съ котораго всегда легко удалять пыль, протирая стѣны тряпкой, намоченной въ щелокъ изъ золы; что касается пола, то лучше всего дѣлать его изъ цемента.

Такъ какъ на мясо крайне вредно вліяетъ сырость и такъ какъ часто мясныя кладовыя не отвѣчаютъ всѣмъ необходимымъ требованіямъ, напримѣръ, бываютъ сыры, то въ такомъ случаѣ для осушенія ихъ, кромѣ вентиляціи, можно рекомендовать еще сухой моховой порошокъ, такъ называемый «сфагнумъ», который весьма энергично поглощаетъ въ себя влагу, отнимая ее не только отъ стѣнъ помѣщенія или отъ тѣхъ предметовъ, среди которыхъ находится, но даже изъ атмосферы даннаго помѣщенія.

Если мясные продукты хранятся въ ледникахъ и погребкахъ, то хотя въ лѣтнее время воздухъ въ нихъ всегда будетъ охлажденъ, но въ то же время и насыщенъ парами воды, а это отражается на мясѣ тѣмъ, что оно дѣлается мокрымъ, слизистымъ, принимаетъ грязный видъ и измѣняетъ цвѣтъ. Для предотвращения этого также полезно употреблять тотъ же «сфагнумъ», разсыпая его на полу, полкахъ, вообще тамъ, гдѣ хранятся разные продукты.

Въ виду того, что мясо служитъ прекрасною средою для развитія разнообразныхъ бактерий, причемъ въ воздухѣ всегда существуетъ не только плѣсневые и гнилостные, но и болѣзнетворные микроорганизмы, слѣдуетъ избѣгать помѣщеній для храненія мясныхъ продуктовъ вблизи комнатъ для больныхъ, спаленъ, помойныхъ ямъ, навозныхъ кучъ и отхожихъ мѣстъ.

Домашніе способы сохраненія мяса.

1) **Сохраненіе мяса на льду.** При сохраненіи мяса въ ледникѣ не слѣдуетъ прямо класть его на ледъ, а гораздо лучше держать въ такомъ помѣщеніи, гдѣ бы ледъ находился надъ мясомъ, съ отводомъ куда-либо оттаявшей воды; всего лучше мясо подвѣшивать на крюкъ, при чемъ не слѣдуетъ надѣвать мясо непосредственно на крюкъ, а лучше обвязать его веревкою, а уже веревку задрѣть за крюкъ. Температура въ ледникѣ не должна быть ниже 0° Р, для того, чтобы мясо не замерзало; при такихъ условіяхъ мясо можетъ сохраняться около недѣли. Если нѣтъ ледника, то слѣдуетъ держать мясо висящимъ на крюкѣ въ такомъ помѣщеніи, куда имѣетъ свободный доступъ воздухъ. Для этой цѣли существуютъ особыя рѣшетчатые шкафы; иногда строятся отдѣльные павильоны съ рѣшетчатыми дверцами, внизу которыхъ помѣщаются ледники. За неизбѣгомъ шкафа мясо можно сохранять въ обыкновенной кладовой, вѣшая его на веревкѣ, а для защиты отъ мухъ и пыли покрывать кисеей или обертывать холстиной, смоченной въ уксусѣ или растворѣ поваренной соли.

2) **Сохраненіе мяса въ маслѣ.** слѣдуетъ мясо положить въ муравленый горшокъ или фаянсовую чашку, затѣмъ налить его кипяченымъ и остуженнымъ прованскимъ или другимъ растительнымъ масломъ.

3) **Сохраненіе мяса въ молокѣ.** Мясо можно сохранять въ цѣльномъ, снятомъ, а ровно и въ кисломъ молокѣ или даже сывороткѣ. Будетъ ли молоко сладкое или кислое—безразлично, такъ какъ сладкое все равно немедленно же скиснетъ. Молоко наливаютъ на мясо такъ, чтобы его покрыло, затѣмъ слѣдуетъ наложить на него кружокъ и чистый камень. Способъ этотъ имѣетъ еще ту хорошую сторону, что подъ влияніемъ молочной кислоты мясо весьма скоро размягчается. Если мясо хотятъ сохранять долго, то необходимо наливать его кипяченымъ молокомъ, которое болѣе стойко и не такъ скоро окисаетъ, какъ сырое, но необходимо мѣнять его ежедневно.

Такимъ образомъ можно сохранять мясо лѣтомъ въ погребѣ около 8 дней.

4) **Сохраненіе мяса въ жирѣ.** Мясо опускается въ горячей растопленный жиръ, который, застывая, предохранитъ его отъ порчи; жиръ этотъ годится потомъ для кухни. Если мясо сохраняется въ жидкомъ жирѣ, напр., птичьемъ, то его слѣдуетъ закупорить въ жестяномъ сосудѣ, такъ какъ жиръ можетъ испортиться.

5) **Сохраненіе мяса посредствомъ разнаго рода порошковъ.** Для сохраненія мяса еще рекомендуютъ различные порошки, но они, въ большинствѣ случаевъ, не въ достаточной степени достигаютъ цѣли, а нѣкоторые изъ нихъ притомъ и не безвредны, такъ, напр., употребленіе салицила признано парижской лабораторіей безусловно вреднымъ даже въ самыхъ незначительныхъ дозахъ.

Наиболѣе подходящій изъ этихъ способовъ—сохраненіе мяса въ растворѣ буры: на 1 ведро перекипяченной воды отъ $\frac{1}{2}$ до 1 ф. буры.

Заготовка мяса соленіемъ.

Обращаясь къ разсмотрѣнію способовъ заготовленія мяса, въ данномъ случаѣ соленіемъ, скажемъ предварительно нѣсколько словъ о консервированіи мяса вообще.

Если сравнимъ два наиглавнѣйшихъ пищевыхъ продукта—хлѣбъ и мясо, то увидимъ, что первый, по устойчивости своихъ составныхъ частей, не требуетъ столько заботъ, какъ второй.

Составныя части мяса таковы, что онѣ чрезвычайно чувствительны ко всевозможнымъ внѣшнимъ влияніямъ. При извѣстныхъ условіяхъ температуры и влажности эти влиянія бываютъ настолько сильны, что немедленно наступаетъ разложеніе мяса или состояніе гниlostнаго броженія.

Такимъ образомъ составныя части сырого мяса постоянно какъ бы подвижны, иначе говоря, не имѣютъ устойчиваго равновѣсія, тогда какъ вареное приобретаетъ уже болѣшую стойкость, а жареное—еще болѣшую. Для возможности сохраненія мяса и на болѣе продолжительное время прибѣгаютъ къ особаго рода приемамъ, которые называются консервированіемъ мяса. Приемы эти: соленіе, копченіе, сушеніе, вяленіе, замораживаніе, маринваніе и пр.

Разсмотримъ теперь первый способъ—**соленіе**.

Если на сырое мясо подѣйствовать растворомъ поваренной соли или просто посыпать солью, то соль сейчасъ же начнетъ вытягивать воду изъ мускульной фибры, а вода эта по пути, вытекая изъ мяса, захватываетъ мясной сокъ и уноситъ его въ рассолъ; при этомъ мясо не свертывается, какъ при нагреваніи, и, дѣлаясь гораздо суше, оно не будетъ имѣть уже того вкуса и питательности, каковыми обладаетъ свѣжее несоленое мясо.

Самый распространенный и старый методъ соленія мяса заключается въ растираніи и обсыпаніи кусковъ мяса значительнымъ количествомъ поваренной соли и сохраненіи затѣмъ его въ образующемся рассолѣ. Такъ какъ методъ этотъ самый дешевый и удобный, то наичаще и употребляется въ домашнемъ хозяйствѣ, преимущественно въ деревнѣ, для заготовленія въ запасъ говядины и свинины. Однако способъ этотъ при большихъ преимуществахъ имѣетъ и свою невыгоду, которая состоитъ въ уменьшеніи питательности мяса, вслѣдствіе переполненія его солью, преимущественно, когда солится оно вкрутую и когда получается такъ называемая деревянная солонина. При этомъ чрезмѣрное сильное соленье (пересолъ) обуславливаетъ также ухудшеніе вкуса и затрудняетъ пищевареніе.

Для соленія говядины въ рассолъ по способу, принятому въ Россіи, на русской ладъ, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мясную тушу разрубаютъ на куски; крупныя кости въ самомъ кускѣ надрубаются для того, чтобы онѣ лучше укладывались въ бочки; затѣмъ со всѣхъ сторонъ эти куски тщательно натираютъ солью, которой обыкновенно кладутъ на 1 пудъ мяса отъ 2-хъ до 3-хъ фунтовъ; кромѣ того добавляют еще селитры, приблизительно $\frac{1}{4}$ ф. на 1 пудъ мяса, въ томъ случаѣ, если солить мясо 1 сорта, т. е. большіе мясистые куски; если же солить мелкія части второго или третьяго сорта, то селитры кладутъ на 1 п. не болѣе $\frac{1}{8}$ фунта; для соленія же свинины на ветчину—отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{8}$ фунта на пудъ. Селитрою стараются пересыпать тѣ части и поверхности кусковъ, которыя прилегаютъ къ бочкѣ, и кромѣ того, тѣ части, гдѣ перерубаются кости.

Кромѣ селитры, обыкновенно кладутъ на 10 пуд. говядины $\frac{1}{2}$ фунта перцу и лаврового листа, что придаетъ солонинѣ

особую душистость и пикантность. При приготовленіи ветчины эти приности не кладутъ, а вмѣсто нихъ прибавляютъ небольшое количество сахару. Натертые солью куски укладываютъ въ бочки плотно одинъ подлѣ другого и въ такомъ состояніи оставляютъ въ ледникѣ недѣли на двѣ, не производя никакого при этомъ давленія на мясо. За это время поваренная соль, представляя собою очень гигроскопическое тѣло, отниметъ отъ мяса весьма много воды, вслѣдствіе чего образуется такъ называемый рассолъ. Когда такимъ образомъ мясо, какъ говорятъ, пуститъ сокъ, тогда накладываютъ деревянные кружки, на которые кладутъ камни, а иногда давленіе производятъ прессомъ. Отъ гнета мясо осѣдаетъ внизъ, а рассолъ поднимается вверхъ заливая пространство между кусками. Но этого мясного рассола обыкновенно бываетъ недостаточно для покрытія всѣхъ кусковъ, до самаго верхняго ихъ слоя; тогда готовятъ искусственный рассолъ и доливаютъ имъ бочку до верхняго края такъ, чтобы онъ вполне покрылъ все мясо.

Искусственный рассолъ для говядины готовятъ различнымъ способомъ. По-петроградски обыкновенно на 5 вед. прокипяченной воды кладутъ 15 фунт. соли, $\frac{1}{2}$ фунта натровой селитры и по $\frac{1}{4}$ фунт. перцу и лаврового листа. Другіе для приготовленія рассола разчитываютъ на 10 частей соли половину части натровой селитры и 1 часть приностей.

Кромѣ *русскаго способа* соленія, въ Россіи начинаютъ практиковать и другіе способы, изъ которыхъ назовемъ:

Гамбургскій способъ—когда мясо, отдѣленное отъ костей, натерто солью, плотно утрамбовывается въ герметически закупоривающіеся цилиндры.

Англійскій способъ посола спринцеваніемъ рассола, при посредствѣ помпы, уколами прямо въ толщу мякоти, въ различныя области туши, не разрубая послѣднюю на части и выдерживая цѣликомъ ее на ледникѣ.

Посолка туши до потрошенія ея, черезъ сердце, по способу *Маргана*. Для этого у только что убитого животнаго достаютъ сердце и, не отрѣзывая отъ сосудовъ, разрѣзаютъ въ немъ желудочекъ, вставляютъ въ аорту трубочку и нагнетаютъ черезъ нее, при посредствѣ помпы, рассолъ, который и проходитъ по всему тѣлу, тщательно просаливая самыя мельчайшія клѣточки организма.

Обмываніе мяса.

Передъ всякимъ приготовленіемъ кушаній мясо, принесенное на кухню, должно быть непременно обмыто въ холодной водѣ, такъ какъ передъ тѣмъ оно могло находиться не въ достаточно чистыхъ рукахъ. Но при этомъ необходимо замѣтить, что мясо никакимъ образомъ не слѣдуетъ держать долго въ водѣ въ виду того, что нахожденіе мяса въ водѣ ведетъ къ вымоканію, т. е. къ большей или меньшей потерѣ вкусовыхъ его достоинствъ. Оттаянное мясо обмывать невыгодно, такъ какъ въ ополоски переходить изъ мяса и пропадаетъ до 2% питательныхъ и вкусовыхъ веществъ; лучше всего обмывать мясо замерзшее, не дожидаясь, когда оно оттаеетъ. Обмываніе водою мерзлаго мяса не ведетъ за собою какихъ либо потерь въ его достоинствахъ.

Зачистка мяса въ лавкахъ.

Зачистка мяса состоитъ въ томъ, что еще въ лавкѣ при покупкѣ его долженъ быть обрѣзанъ лишній жиръ настолько, чтобы онъ не увеличивалъ собою совершенно лишняго бесполезнаго вѣса мяса; особенно это нужно наблюдать при покупкѣ такихъ частей, какъ филей (вырѣзка), затылокъ, краевая вырѣзка и пр. Въ этомъ случаѣ надо имѣть въ виду, что тѣмъ меньше мясо зачищено, т. е. срѣзанъ или отодранъ жиръ, тѣмъ часть должна быть дешевле, и наоборотъ. Вотъ поэтому-то при покупкѣ и происходитъ разниа въ цѣнѣ; одно лицо покупаетъ филейную вырѣзку, тщательно очищенную, положимъ, по 65 коп. фунтъ, а другое у того же продавца приобретаетъ ее за 45 к. и даже дешевле, но зато съ весьма большимъ количествомъ неочищенного жира, доходящаго по вѣсу иногда до половины всего куска.

Правила нарѣзки мяса.

Разрѣзка мяса имѣетъ большое значеніе вообще въ хозяйствѣ, а, главнымъ образомъ, при раздѣленіи мяса на порціи. Говоря раньше о разрубкѣ мясныхъ тушъ въ лавкахъ, было уже сказано, что и мясники придерживаются извѣстныхъ правилъ при раздробительной продажѣ. Такъ, напр., всѣ реберныя

части рубятся вдоль реберъ, т. е. параллельно имъ; всѣ части, содержащія позвонки, безъ реберъ, рубятся и разрѣзаются перпендикулярно къ позвонкамъ; всѣ части, содержащія мозговья (трубчатая) кости, рубятся и разрѣзаются перпендикулярно къ костямъ. Такимъ образомъ, если въ лавкахъ руководствуются извѣстными правилами, то тѣмъ болѣе имѣетъ значеніе разрѣзка мяса при приготовленіи его. Правильная разрѣзка супового мяса какъ въ частныхъ хозяйствахъ, такъ и въ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій имѣетъ весьма большое значеніе для наибольшаго выхода порціи изъ мяса. Можно при этомъ принять за правило, что послѣ варки всѣ реберныя части мяса съ костями сначала нужно разрѣзать такъ, чтобы отдѣлить одно ребро отъ другого, дѣлая надрѣзку какъ разъ посрединѣ реберъ, т. е. по межреберью, потомъ нужно сдѣлать надрѣзку по ребру, съ внутренней его стороны, гдѣ нѣтъ мяса, а лишь только блестящая оболочка, которая обхватываетъ ребро; отъ разрѣза этой оболочки заключающаяся въ ней кость вывалится совершенно чистой. По удаленіи реберныхъ костей, образовавшіяся узкія полосы мякоти разрѣзаютъ уже поперекъ на порціи. Суповое мясо, которое окружаетъ трубчатая мозговья кости, разрѣзается всегда перпендикулярно къ нимъ, потому что въ этомъ только случаѣ мясныя волокна будутъ перерѣзаны поперекъ. При разрѣзкѣ хребтовыхъ частей т. е. вырѣзокъ, дѣлается всегда поперечное сѣченіе для того, чтобы мышечныя волокна были перерѣзаны также перпендикулярно. Таковыя части, гдѣ реберъ и позвонковъ нѣтъ, разрѣзаются сверху внизъ, т. е. отъ подкожнаго жира къ внутреннему—газовой области. Части, содержащія одни только позвонки, безъ реберъ (шея, ростбифъ, хвостъ), разрѣзаются въ томъ направленіи, въ какомъ необходимо отдѣлить одинъ позвонокъ отъ другого, т. е. разрѣзаютъ по костямъ.

Способы убоя скота на мясо.

Въ Россіи существуетъ три способа убоя крупнаго рогатаго скота, а именно:

1) **Простой или деревенскій способъ убоя.** Способъ этотъ, самый первобытный, состоитъ въ томъ, что животное привязываютъ за рога къ столбу или дереву и наносятъ ему

ударъ обухомъ въ лобъ, между рогами, причеиъ нерѣдко съ одного удара не убиваютъ, почему животному тогда приходится испытывать страшныя мученія, пока не нанесутъ ему смертельнаго удара. Способъ этотъ мало-по-малу выводится изъ употребленія.

2) **Русскій городской способъ убоя.** Русскій способъ убоя, практикуемый во всѣхъ большихъ городахъ, состоитъ въ томъ, что животному притягиваютъ веревкою голову внизъ къ полу и, вонзая кинжалъ между черепомъ и первымъ шейнымъ позвонкомъ, по направленію къ продолговатому мозгу, убиваютъ его на мѣстѣ. Смерть происходитъ отъ разрушенія шейной части этого мозга, чѣмъ достигаютъ разобщенія нервной системы головы отъ туловища. Когда животное падаетъ, тогда ему широкимъ ножомъ прорѣзаютъ въ нижней части шеи отверстіе по направленію къ сердцу, черезъ которое и вытекаетъ кровь лавою наружу. При истеченіи крови у животного появляются болѣе или менѣе продолжительныя судороги, помогающія обезкровливанію, потому что безъ мышечныхъ сокращеній кровь могла бы застояться въ мясѣ, какъ въ губкѣ, и тогда оно, т. е. мясо, получалось бы слишкомъ кровянистымъ.

3) **Еврейскій способъ убоя.** Еврейскій способъ убоя, практикуемый во всѣхъ западныхъ и юго-западныхъ губерніяхъ Россіи, гдѣ вся торговля мясомъ находится въ рукахъ евреевъ, состоитъ въ томъ, что, поваливъ предварительно животное за ногу на землю спиной внизъ, перерѣзаютъ ему особаго вида ножомъ, въ два замаха, съ произнесеніемъ установленной молитвы, всѣ мягкія части шеи до самыхъ позвонковъ. Такъ какъ при этомъ способѣ нервная система не нарушается, то съ животнымъ, продолжающимъ жить при такихъ условіяхъ, дѣлаются продолжительныя и сильныя судороги, отчего оно еще болѣе теряетъ кровь. Способъ этотъ распространенъ среди евреевъ, потому что по закону Моисея евреямъ строго воспрещается употребленіе крови въ пищу, въ какомъ бы то ни было видѣ. Поэтому мясо еврейскаго убоя бываетъ всегда не такъ сочно, какъ мясо русскаго, и приготовленные изъ него, напр., бифштексы съ кровью выходятъ неудачно.

Евреи употребляютъ въ пищу только передъ туши, потому что онъ, находясь ближе къ зарѣзу, лучше обезкровливается, задъ же употребляется ими лишь въ томъ случаѣ, когда осо-

бенно умѣлыми руками произведено тщательное выжиливаніе (удаленіе всѣхъ кровеносныхъ сосудовъ).

Мясо, полученное по еврейскому способу убоя, съ соблюденіемъ всѣхъ религіозныхъ обрядовъ, называется у евреевъ «кошернымъ мясомъ» или просто «кошеръ». Мясо, почему нибудь негодное въ пищу для евреевъ, называется «трефнымъ». На кошерное мясо существуетъ особый налогъ подъ названіемъ «коробочнаго сбора», почему евреямъ мясо обходится дороже, чѣмъ христіанамъ.

Убой мелкаго скота. Убой мелкаго скота (телятъ, барановъ и козъ) не представляетъ затрудненій и всегда производится зарѣзываніемъ по горлу.

Убой свиней. Убой свиней сопровождается закалываніемъ въ нижнюю часть шеи, по направленію къ сердцу; иногда предварительно оглушаютъ ударомъ въ лобъ.

Спеціальная часть.

Говядина, телятина, баранина и свинина.

Говядина. Подъ общимъ именемъ говядины называется въ продажѣ мясо крупнаго рогатаго скота, которое представляетъ собою главный предметъ продовольствія какъ въ частныхъ хозяйствахъ, такъ и въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учреждений.

Различныя качества мяса (говядины) по роду животныхъ. Разбирая качества мяса животныхъ, нельзя не прибавить, что не всякое мясо въ одинаковой степени имѣетъ вышеприведенныя качества. Причина этого находится въ зависмости главнымъ образомъ отъ породы животнаго, возраста, пола, степени откорма, а равно и отъ того, рабочій или гулевой скотъ, почему и мясо бываетъ: то грубѣе, то сочнѣе, то жирнѣе, то суше, а, слѣдовательно, и польза для питанія различна.

Говядина черкасскаго скота. Такъ называемый черкаскій скотъ разводится на юго-востокѣ Россіи до Чернаго моря и до киргизскихъ степей; откармливаемый специально на убой, онъ составляетъ главное продовольствіе городскихъ населеній Россіи. Общая отличительная черта этого мяса—обильный слой подкожнаго жира и большое наслоеніе его внутри. При разрѣзѣ мяса видна жировая мраморность и жировая пятнистость. Самая лучшая черкасская говядина зимняго хлѣбнаго откорма въ мартѣ и апрѣлѣ, когда и цѣна на таковую всегда крѣпкая. Дешевле мясо продается въ октябрѣ. По степени возраста слѣдуетъ при покупкѣ различать молодую говядину и старую.

Молодая черкасская говядина лучше, чѣмъ старая, но въсѣхъ отношеніяхъ: жиръ таковой всегда бѣлый, плотный, тугоплавкій; костный мозгъ трубчатыхъ костей бѣдъ, твердъ, хорошо рѣжется слоями, крошится и сплошь выполняетъ собою костный каналъ.

Старая черкасская говядина нѣсколько темнѣе молодой. Жиръ всегда желтый, иногда шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта и при томъ мягкій; костный мозгъ трубчатыхъ костей студенистый, желтый, мягкій и отстаетъ отъ краевъ канала.

Говядина истощеннаго черкасскаго скота узнается по отсутствію жира въ подкожной клятчаткѣ. Цвѣтъ жира блѣднѣе обыкновеннаго, часто бываетъ какъ бы вымоченный въ водѣ, иногда напоминаетъ рыбе мясо. Жиръ около почекъ маслообразный, мягкій, сѣрый или грязножелтый. Мясныя туши подобнаго скота содержать огромный процентъ костей и весьма малый макоти; говядина этого сорта отъ старыхъ и не кормленыхъ быковъ идетъ на рынокъ по самой низкой цѣнѣ, такъ какъ не удовлетворяетъ ни въ питательномъ, ни во вкусовомъ отношеніяхъ. Чаще всего употребляется на колбасы.

Говядина не черкасскаго скота, а мѣстнаго происхождения. Сюда относится скотъ обывательскій, а не степной, который держится для молока и удобренія. Скотъ этого сорта специально на убой не откармливается, за исключеніемъ коровъ яловыхъ. Поэтому при покупкѣ полезно различать мясо яловицы отъ мяса вола, бугая и проч.; въ Петроградѣ и Москвѣ такое мясо носитъ названіе русскаго. Цѣна на него гораздо ниже.

Говядина яловой коровы отличается мягкостью, сочностью, цвѣтъ ея всегда блѣднѣе мяса черкасскаго; жиръ бѣлый, не мягкій; часто сбывается за черкаское, но замѣнить его, по выходу порціоннаго мяса и по навару, не можетъ. Жаркія и фарши изъ него получаются весьма удовлетворительные. Цѣна не ниже черкаской.

Говядина разнаго не откормленнаго скота носить въ столицахъ также названіе русскаго, сбываемаго на скотный рынокъ по негодности къ удою, по старости или по какому-либо другимъ причинамъ. Такая говядина отличается тѣмъ, что на поверхности не имѣетъ подкожнаго жира, а внутри нѣтъ жи-

ровых прослоевъ. Мышечные пучки просвѣчиваютъ черезъ подкожную клетчатку синеватымъ отливомъ. Мясныя туши этого сорта содержатъ большой процентъ костей и малый % жира. Въ мякоти много воды. Мясо даетъ самый плохой наваръ, недостаточный выходъ порціи супового мяса и вовсе не годится на жаркiя. Подобное мясо почти сплошь поступаетъ на фаршъ въ колбасы низшаго качества и на варено для бѣднаго люда.

Мясо племенныхъ быковъ (не воловъ), бугасвъ или порозовъ. Животныя этого сорта сбываются всегда на скотный рынокъ по негодности на племя. Мясо темно-коричневаго цвѣта, упруго, плотно, иногда кожисто и липко, притомъ имѣетъ особый специфическій запахъ. Черезъ подкожныя сухожилия растяженія просвѣчиваютъ синеватые (какъ у зайца) и очень развитые мускулы. Хотя выходъ порціи варенаго мяса довольно выгодеиъ, но мясо получается твердое, наваръ—средняго качества, а жаркое—плохое. По своей липкости мясо цѣнится въ колбасномъ производствѣ, гдѣ слыветъ подъ именемъ чернаго и употребляется на самыя лучшія колбасы (саями и пр.).

Въ апрѣлѣ, маѣ и июнѣ въ Петроградъ доставляется изъ остзейскихъ губерній много такого скота подъ названіемъ *ливонскаго*, продаваемаго зачастую за черкасское мясо въ лавкахъ.

Распознаваніе начествъ продажнаго мяса вообще.

Конспектъ изъ вышеприведеннаго.

1) **Черкасское мясо.** Обильный слой подкожнаго жира и большое наслоеніе жира внутри. При разрѣзѣ видна жировая мраморность и пятнистость.

2) **Русское мясо.** На поверхности и внутри туши нѣтъ жировыхъ наслоеній и жировыхъ прослоевъ. Мясо просвѣчиваетъ черезъ подкожныя сухожилия синеватымъ отливомъ. Большой % костей и малый % мякоти.

3) **Порозинное мясо.** Мясо племенныхъ и ливонскихъ быковъ темно-красно-коричневаго цвѣта, упруго, плотно, иногда кожисто и липко. Черезъ сухожилия растяженія просвѣчиваютъ синеватые (какъ у зайца), очень развитые мускулы, причеиъ обладаетъ особымъ запахомъ. Употребляется преимущественно на колбасы.

4) **Мясо молодого животнаго.** Жиръ бѣлый, плотный, тугоплавскій. Костный мозгъ бѣлый, твердый, хорошо рѣжется слоями, крошится и сплошь выполняется костный каналъ.

5) **Мясо стараго животнаго.** Жиръ желтый, иногда шафраннаго или лимонно-желтаго цвѣта, притомъ мягкій. Костный мозгъ студенистый, желтый, мягкій и отстаетъ отъ краевъ костнаго канала.

6) **Мясо истощеннаго животнаго.** Отсутствие жира въ подкожной клетчаткѣ. Мясо бѣдыѣе обыкновеннаго, оно какъ бы вымочено въ водѣ; иногда напоминаетъ рыбе. Жиръ около почекъ маслообразный, мягкій, сѣрый или грязно-желтоватый.

7) **Парное мясо. А. На второй день убоя.** При варкѣ и жареніи мягко. Имѣетъ цвѣтъ поспѣвшей малины. Запахъ ароматичный, пріятный, свѣжій. Горячій ножъ, погруженный въ мясо, не издаетъ дурнаго запаха. При надавливаніи пальцемъ ямка выполняется обратно. Синія лакмусовая бумажка, приложенная къ свѣжему разрѣзу, краснѣетъ, а фенолъ-фталеиновая—не измѣняется.

Парное мясо. Б. Горячее парное только что убитаго животнаго. При варкѣ и жареніи твердо. Очень упруго. Совершенно сухо, нисколько не овлажняется пальца при дотрагиваніи. Ярко-кровнаго цвѣта съ фіолетовымъ оттѣнкомъ. Имѣетъ запахъ свѣжей крови.

В. Привозное парное. Весьма часто бываетъ съ запахомъ рожи. Завалино и помято на поверхности. Не имѣетъ клейма городской бойни.

8) **Мороженое мясо.** При оттаиваніи кирпично-краснаго цвѣта. Обильно смачиваетъ пальцы. При надавливаніи ямка обратно не выполняется. Повѣшенное на крюкъ или положенное на блюдо даетъ истеченіе сока. При обмываніи теряется много мясного сока. Обмывать, варить и жарить лучше не оттаяннымъ.

9) **Подмороженное мясо.** Наружный подмороженный слой ярко-краснаго цвѣта, даетъ ямку при надавливаніи пальцемъ и смачиваетъ обильно пальцы. Внутренній слой, не тронутый морозомъ, удерживаетъ цвѣтъ и всѣ свойства парнаго мяса.

10) **Круиная туша.** Чѣмъ крупнѣе мясная туша, тѣмъ мясистѣе, виднѣе, сочнѣе и выгодиѣе каждая ея часть, конечно, при хорошей упитанности.

11) **Мелкая туша.** Для мелкой раздробительной продажи представлять больше выгод, но не иметь достоинств и ценности крупных туш; мелкими считают туши до 10-ти пудов веса.

Извещения на поверхности туши, которая необходимо срывать при покупке мяса.

а) Кровяные сгустки в подкожной клетчатке — следствие побоев животного при жизни.

б) Студенистые сгустки лимонно-желтого цвета, как желатин — от надавливания при перевозке в вагонах (пролежни).

в) Личинки оводов, т. е. крупные червяки, замешанные в жире подкожной клетчатки, обыкновенно принимаемые за подкожные железы и часто съдаемы.

12) **Подозрительная туша.** Попадает из провинции. Весь жир снаружи и внутри пропитан кровью: костный мозг трубчатых костей кровяно-красный, подкожные сосуды налиты кровью; цвет мяса синеватый.

Убойная качества скота российских пород.

Приведем цифровые данные абсолютного веса мясных туш, встречающихся на петроградских скотобойнях, причем, конечно, для нас интересно выяснить, до какого веса могут доходить мясные туши из наиболее крупных экспляров скота южных степных и северных русских пород (По ветер. Г. Л. Кравцову).

Мяса.	На 1 пуд живого веса.	На 100 част. живого веса.
Украинский бык даль . . . 33 п. — ф.	23,08 ф.	59,73%
Тургайский » » . . . 32 » 34 »	24,00 »	60,13 »
Кубанский » » . . . 29 » 12 »	24,01 »	60,41 »
Донской » » . . . 28 » 28 »	24,00 »	60,22 »
Ливонский » » . . . 26 » 30 »	23,07 »	59,44 »
Калмыцкий » » . . . 24 » — »	24,00 »	60,00 »
Самарский » » . . . 23 » 24 »	22,04 »	56,19 »
Уральский » » . . . 21 » — »	23,03 »	58,33 »
Холмогорка корова дала . . . 20 » — »	22,00 »	55,17 »
Самарский бык даль . . . 19 » 21 »	21,08 »	54,77 »

Мяса.	На 1 пуд. живого веса.	На 100 част. живого веса.
Кубанский бык даль . . . 19 п. 07 ф.	22,09 ф.	57,83%
Акмолинский » » . . . 18 » 30 »	22,02 »	55,55 »
Ливонский » » . . . 17 » 07 »	21,05 »	56,40 »
Ярославский » » . . . 13 » 37 »	20,06 »	50,08 »
Финляндский » » . . . 11 » 10 »	22,01 »	55,41 »
Псковский » » . . . 9 » 39 »	21,02 »	23,20 »
Новгородский » » . . . 7 » 07 »	18,09 »	47,86 »

Приведенные цифры показывают, что между нашим мясным скотом встречаются весьма крупные и мясистые экземпляры, хотя сравнительно довольно редко — большинство значительно мельче.

Расценка мяса по весу целой туши и крупным ее частям на бойню.

Вес средней туши черкасского скота на наших столичных рынках можно приблизительно определить в 16 пудов. Этой цифры мы и будем держаться при всех наших дальнейших расчетах.

По исследованиям, части туши в % можно выразить следующими цифрами: зад, отнятый по 12-е ребро, составляет 42,5% целой туши, перед без грудины — 40,4%, перед с грудиной — 54,6%, а грудинка отдельно — 14,2%.

Средняя 16-ти пудовая мясная туша и более мелкая, до 10-ти пудов, дают следующие абсолютные величины сказанных крупных частей.

Вес туши.	Задь.	Перед.			Грудинка.
		В	л	т	
16 пуд.	6 пуд. 32 ф.	6 пуд.	18 ф.	2 пуд. 12 ф.	
15 »	6 » 16 »	6 »	4 »	2 » 5 »	
14 »	5 » 38 »	5 »	26 »	1 » 39 »	
13 »	5 » 21 »	5 »	10 »	1 » 30 »	
10 »	4 » 10 »	4 »	1 »	1 » 17 »	

Туши черкасского скота ниже 10-ти пудов на рынок не встречаются, разве только как исключение. В свою очередь,

и выше 33-х пудовъ мясная туши у насъ встрѣчаются, какъ большая рѣдкость.

Сдѣлаемъ теперь расчетъ относительно мясныхъ тушъ болѣе крупныхъ, встрѣчаемыхъ на рынкахъ сравнительно рѣдко.

Вѣсъ туши.	Задъ.		Передъ.		Грудина.	
	В	Ф	с	т	л.	т
17 пуд.	7 пуд.	9 ф.	6 пуд.	35 ф.	2 пуд.	17 ф.
18 »	7 »	26 »	7 »	12 »	2 »	22 »
19 »	8 »	2 »	6 »	27 »	2 »	28 »
20 »	8 »	20 »	8 »	4 »	2 »	34 »
21 »	8 »	37 »	8 »	20 »	2 »	39 »
22 »	9 »	14 »	8 »	36 »	3 »	5 »
23 »	9 »	31 »	9 »	12 »	3 »	11 »
24 »	10 »	8 »	9 »	28 »	3 »	16 »
25 »	10 »	25 »	10 »	4 »	3 »	22 »
26 »	11 »	2 »	10 »	20 »	3 »	28 »
27 »	11 »	19 »	10 »	35 »	3 »	34 »
28 »	11 »	36 »	11 »	12 »	3 »	39 »
29 »	12 »	13 »	11 »	30 »	4 »	5 »
30 »	12 »	30 »	12 »	5 »	4 »	10 »
31 »	13 »	7 »	12 »	21 »	4 »	14 »
32 »	13 »	28 »	12 »	37 »	4 »	22 »
33 »	14 »	1 »	13 »	14 »	4 »	23 »

Невольно теперь спрашивается, какое для насъ имѣютъ практическое значеніе размѣры и величина туши, а равно ихъ главныхъ частей при покупкѣ на рынкѣ?

При расцѣнкѣ мясной туши по-мясницки на нашемъ рынкѣ и практикуемъ способъ продажи и покупки принимаютъ во вниманіе ширину, толщину и длину, т. е. размѣръ мясной туши.

При одинаковыхъ условіяхъ упитанности, возраста, пола и породы: чѣмъ мясная туша крупнѣе, тѣмъ цѣнится выше за пудъ и наоборотъ, чѣмъ туша меньшихъ размѣровъ, тѣмъ дешевле. Такъ напр., если мясная туша черкасскаго вола вѣсомъ отъ 16 до 18 пудовъ цѣнится по 4 руб. 80 коп. за пудъ, то одинаковыхъ качествъ туша, но только вѣсомъ отъ 18-ти до 23-хъ пудовъ, будетъ цѣниться на 80 коп. дороже въ пудъ, причѣмъ туша по размѣрамъ меньше 16-ти пудовъ цѣнится 4 р. 50 к., т. е. на 30 к. дешевле въ пудъ.

Для потребителей чрезвычайно важно обращать вниманіе на размѣры туши, и если представляются на выборъ черкасская мясная туши одинаковой упитанности, одной и той же красной донской породы, причѣмъ одна вѣситъ 16, другая 20, третья—24 пуда, то всегда, конечно, слѣдуетъ покупать болѣе крупную, хотя бы и дороже, по причинамъ, о которыхъ скажемъ ниже. То же самое относится къ покупкѣ и выбору главныхъ частей туши, т. е. зада, переда и грудины. Если, напримѣръ, представляется на выборъ три части зада отъ черкаскихъ тушъ одной породы и упитанности, причѣмъ вѣсъ первой 6 пудовъ, второй—8,5 и третьей—10, то выгоднѣе покупать отъ наибольшаго послѣдняго.

Вотъ почему при поставкахъ мяса въ большія хозяйства поставщики и пріемщики оговариваютъ въ контрактахъ, что поставка мяса должна производиться тушами вѣсомъ отъ 14—15—16-ти пудовъ, не менѣе 15-ти и по такой-то цѣнѣ и пр.

Раздѣлка мясной туши на сорта на бойнѣ и въ лавкахъ въ Петроградѣ.

Теперь рассмотримъ, какъ готовится мясная туша на бойнѣ, какъ разрубается она въ кладовыхъ мясныхъ лавокъ по-мясницки и какъ производится разрѣзка ея составныхъ частей для дробной распродажи.

Тотчасъ по убой животнаго отрѣзаютъ ему голову и ноги, потомъ, обративъ тушу спиною внизъ, снимаютъ кожу; отвернувъ, затѣмъ переднія конечности наружу, надрѣзаютъ тѣ грудныя мышцы, которыя притягиваютъ эту конечность къ туловищу. Послѣ этого переднія конечности еще больше отворачиваются наружу и уже тогда срубаютъ грудъ, для чего ножомъ надрѣзаютъ подкожный жиръ и мышцы по направленію отъ шеи къ паху задней конечности, отступя отъ горизонтальной линіи брюха и груди на одну треть глубины всего туловища. Такіе надрѣзы дѣлаются какъ справа, такъ и слѣва, и по этимъ намѣченнымъ линіямъ срубаютъ топоромъ грудъ такъ, чтобы концы реберъ вершка на три отходили къ груди.

Къ срубленной такимъ образомъ съ обѣихъ сторонъ груди прирѣзывается вся брюшная область вплоть до лобковой кости

таза и до кострцовъ заднихъ конечностей, затѣмъ грудь съ брюшными покровами снимается, какъ крышка съ сундука, и изъ вскрытыхъ какъ грудной, такъ и брюшной полостей уже удобно тогда извлечь какъ грудные, такъ и брюшные внутренние органы.

Прежде всего собираютъ салниковый жиръ, потомъ извлекаютъ изъ брюха рубецъ съ сѣткой, книжку, четвертый желудокъ, тонкія и толстыя кишки, а изъ грудной полости—такъ называемый «гусакъ», т. е. трахею съ легкими и сердцемъ, къ которому присоединяются извлекаемая черезъ грудобрюшную преграду, изъ брюшной полости, печень и селезенка. Все это выволакивается одно за другимъ и переваливается черезъ край мясной туши, усаженный неровными и острыми, какъ ножи, концевыми расщепами срубленныхъ реберъ. За эти костные неровности нерѣдко извлекаемые органы цѣпляются, разрываются и тогда края ихъ пачкаются содержимымъ въ этихъ органахъ; такъ, напр., при прорывѣ желчнаго пузыря края ихъ могутъ запачкаться желчью; прорывъ кишки изъ желудка имѣетъ слѣдствіемъ то, что края пачкаются содержимымъ въ этихъ органахъ; кромѣ того, по краямъ всегда неизбежно происходитъ загрязненіе кровью, такъ какъ всѣ внутренние органы весьма богаты кровью, которая въ нихъ застаивается при убоѣ животного.

Освободивъ грудную и брюшную полости туши отъ заключающихся въ нихъ органовъ, подвѣшиваютъ ее за заднія ноги и начинаютъ тщательно обмывать внутреннюю поверхность. Смыть кровь и находящіяся тамъ нечистоты, «обрядчикъ» вынимаютъ почки изъ жировыхъ окопочечныхъ наслоевъ на внутренней поверхности ростбифа; самый «нутренней» жиръ красиво нарѣзается и имъ украшается вся внутренняя поверхность зада; съ внутренней же, реберной поверхности переда сдирается реберная перепонка (плевра) и такимъ образомъ облагаетъ эта очищается отъ кровяныхъ пятенъ. Въ жаркое время года снимать ее не слѣдуетъ, такъ какъ она защищаетъ мясо отъ порчи. Вотъ и всѣ манипуляціи обдѣлки мясной туши на бойнѣ. Необходимо при этомъ замѣтить, что грудь срубается отдѣльно лишь у черкаскаго скота, у русскаго же коровъ грудь обыкновенно отдѣльно не срубается, а остается при тушѣ (по голландски).

Когда затѣмъ мясо остынетъ, т. е. когда оно приметъ температуру окружающей атмосферы, что зимою совершается очень скоро, а лѣтомъ медленно, тогда отправляютъ его въ особые телегахъ въ лавки, гдѣ, однако, тоже тотчасъ никогда не разрубаютъ, а обыкновенно выдерживаютъ сутки, а иногда и двое для того, чтобы въ мясѣ совершились измѣненія, желательныя для потребителя, о которыхъ мы уже говорили выше.

Разрубка мясной туши въ лавкахъ производится слѣдующимъ порядкомъ: сначала отдѣляется передъ отъ зада по 12-е ребро, затѣмъ какъ передъ такъ и задъ разрубается по позвоночнику на двѣ симметричныя половины—на правую и лѣвую, причемъ костистые спинные отростки позвонковъ всегда отходятъ въ лѣвую сторону, а въ правую зато больше прирубается тѣла позвонковъ. Дѣлается это съ тою цѣлью, чтобы процентное содержаніе костей въ правой и лѣвой половинахъ было одинаково. Грудь дѣлится также на двѣ части, правую и лѣвую.

Такимъ образомъ. получается 6 крупныхъ частей изъ цѣлой мясной туши: двѣ доли переда, двѣ половины зада и двѣ половинки грудины.

Каждая изъ этихъ 6 частей въ свою очередь разрубается уже окончательно на тѣ части, которыя имѣютъ особыя названія въ мясной техникѣ на рынкѣ.

Въ Петроградѣ эти части дѣлятся такъ:

Передъ на: 1) зарѣзъ, 2) шею, 3) лопатку, 4) рульку съ голяшкой, 5) толстый, 6) тонкій край и 7) краевую покромку. Изъ нихъ лопатка, толстый край и тонкій край относятся ко второму сорту, шея и краевая покромка—къ третьему, а зарѣзъ и рулька съ голяшкой—къ четвертому.

Задъ на: 1) тонкій филей, 2) ростбифъ, 3) толстый филей, 4) огузокъ, 5) бедро, 6) сѣзкъ, 7) кострець, 8) подбедерокъ и 9) филейная покромка. Изъ нихъ перваго сорта: ростбифъ, тонкій филей, толстый филей, огузокъ, бедро, сѣзкъ и кострець; второго—подбедерокъ и третьяго—филейная покромка.

Грудина на 4 части: 1) челышко, 2) середина грудины, 3) завитокъ и 4) бочекъ. Изъ нихъ: челышко и середина грудины относятся ко второму сорту, завитокъ—къ третьему, а бочекъ—къ четвертому.

Такимъ образомъ, вся туша дѣлится на 20 частей, не считая хвоста, подсердечника и рульку съ голяшкой, принимая

двѣ послѣднихъ за одну часть, причѣмъ перваго сорта выходитъ 7 частей, втораго—6, третьяго—3, и, наконецъ, четвертаго—4 (см. рис. № 1).

Теперь намъ остается описать каждую изъ этихъ 20-ти частей, показать отношеніе ихъ по вѣсу къ цѣлой тушѣ, сколько входитъ въ каждую изъ нихъ существенныхъ питательныхъ частей мяса, т. е. мышцъ и жира, и сколько несущественныхъ—сухожилий и костей, а равно выяснитъ, чѣмъ каждая изъ этихъ частей отличается и какое имѣетъ назначеніе въ кулинарной техникѣ.

Отдѣленіе мяса отъ костей въ большихъ хозяйствахъ.

При пользованіи въ хозяйствахъ цѣлкомъ мясными тушами представляется возможнымъ извлекать значительную выгоду изъ костей, такъ какъ всѣ кости весьма нетрудно отдѣлать отъ мяса, не только идущаго на жареніе, но и предназначеннаго на жаркое.

Заговоривъ о костяхъ, нельзя не сказать, что при большомъ расходѣ мяса было бы слишкомъ невыгодно жарить мясо на костяхъ. Причины слѣдующія:

1) Кости при жареніи мяса увеличиваются въ вѣсѣ, причѣмъ увеличеніе это совершается, разумѣется, на счетъ соковъ мяса, остающихся въ порахъ костей. Если мясо будетъ отдѣлено отъ костей, сокъ этотъ или остается внутри его или можетъ быть приготовленъ въ жидкомъ видѣ, но въ томъ и другомъ случаѣ принесетъ пользу, тогда какъ при жареніи мяса, не снятаго съ костей, сокъ этотъ отчасти пропадалъ бы даромъ, особенно если при этомъ не заведенъ порядокъ извлекать изъ этихъ костей клейкій бульонъ, такъ называемый фюме.

2) Мясо, снятое сырмъ съ костей и потомъ закаренное, чрезвычайно легко и удобно рѣзать на порціи, что особенно важно для равномернаго распредѣленія ихъ между потребителями.

3) Когда мясо закарено на костяхъ, то какъ бы искусно ни рѣзали порціи, всегда часть его останется неразрѣзанною, тогда какъ предварительно снявъ мясо съ костей—можно разрѣзать на порціи безъ остатка. Могутъ замѣтить, что вѣдь и при предварительной срубкѣ сырого мяса съ костей на нихъ останется все-таки нѣкоторая его часть. На это можно отвѣтить,

что сырое мясо можетъ быть снято гораздо чище, чѣмъ жареное.

Не говоря уже о мясѣ, самыя кости, вырѣзанныя изъ мясныхъ частей, предназначенныхъ на жаркое, будучи употреблены предварительно на варку бульона, въ которомъ варится мясо, увеличиваютъ питательное и вкусовое значеніе послѣдняго, и, наконецъ, нужно принять еще во вниманіе, что при такой вываркѣ бываетъ обильный сборъ костнаго жира, всплывающаго на поверхность бульона и имѣющаго нѣкоторую цѣнность въ кухонномъ хозяйствѣ.

О выборѣ мяса на спеціальныя блюда.

Съ возникновеніемъ кулинарныхъ школъ, при помощи спеціально заинтересованныхъ лицъ, явилась возможность широко воспользоваться примѣненіемъ различныхъ сторонъ кулинарной техники для того, чтобы наглядно показать, какая часть туши должна быть выбираема на то или другое кушанье. Можно приготовить, напр., мясной фаршъ изъ какой угодно части туши, но тѣмъ не менѣе нѣтъ основанія готовить его изъ дорогого мяса, цѣною въ 60 коп., такъ какъ фаршъ, приготовленный изъ самой дешевой части туши, по 10 коп. за фунтъ, можетъ получиться по своимъ вкусовымъ и питательнымъ достоинствамъ далеко не въ 6 разъ хуже противъ приготовленнаго изъ мяса въ 60 коп. ф. Все дѣло заключается въ примѣненіи кулинарнаго искусства. Но, тѣмъ не менѣе, есть такія блюда, которые для того, чтобы были вкусны, обязательно требуютъ приготовленія изъ извѣстной только части мяса, напр., бѣфъ-бульи выходитъ вкуснымъ только изъ огузка, филе-миньонъ изъ внутренней вырѣзки отъ толстаго филеа, бифштексъ лишь изъ внутренней вырѣзки отъ ростбифа и т. д.

Употребленіе той или другой части туши на извѣстныхъ кушаньяхъ исключительно зависитъ отъ экономическихъ соображеній, но во всякомъ случаѣ при изысканности извѣстнаго блюда, приготовленное изъ соответствующей части мяса, будетъ всегда превышать своими вкусовыми достоинствами и полезнымъ влияніемъ на организмъ такое же, приготовленное не изъ спеціальной части, какъ это доказано въ послѣднее время Мейнгертомъ въ Германіи.

Схема сортировки (разрубки) мясной туши в Петроградѣ

и назначеніе частей ея в кулинарном искусствѣ.

Туша дѣлится на: **задъ** (42,5%), **передъ** (40,4%), **грудь** (14,2%).

Задъ дѣлится на:

Н. Первые сорта—на жаркое.

- 1) **Ростбифъ**—идеть на ростбифъ; вырѣзки же его: *филейная*, самая лучшая, на изысканное жаркое, *затылочная*, 2-го сорта, на жаркое попроче.
- 2) **Толстый филей**—на жаркое в кускѣ, а вырѣзка его (филе мивьонт) на изысканное жаркое.
- 3) **Тонкій филей**—на жаркое в кускѣ, а вырѣзка его на жаркое попроче.
- 4) **Огузокъ**—на бефъ-бульи, тушеное и брезерованное. Также даетъ превосходное суповое мясо.
- 5) **Ссѣкъ**—на жаркое кускомъ, шпигованное, тушеное и рубленое.

Б. Первые сорта—на горячія.

- 6) **Бедро**—на бульонъ и русскіе супы, когда требуется хорошее суповое мясо къ первому блюду.
- 7) **Кострець**—на супы и рубленія блюда (котлеты, рулеты, вязы и проч.).

В. Второй и третій сортъ—на горячія.

- 8) **Подбедерокъ**—на бульонъ, а вываренное мясо—на фарши и фюме.
- 9) **Филейная покровка** (паппинка)—на домашній фритюръ, горячія и фаршъ.
- Хвостъ**—вообще на горячія и супъ ошно.
- Передъ** дѣлится на:

Г. Второй сортъ—на жарное.

- 10) **Тонкій край**, съ верхнею частью его—*антрекотомъ*, содержащимъ *красвую вырѣзку*, обозначенную на рис. продольными штрихами—на антрекотъ де бефъ, а вырѣзка его, 2-го сорта, на различное жаркое попроче.

Д. Части туши—только на горячія.

- 11) **Толстый край**—на русскіе супы, похлебки. Мясо выгодно дѣлится на порціи (2 сортъ).
- 12) **Лопатка**—на лѣбныя щи, русскіе не кислые заправочные супы, также на оттяжку для консоме (2 сортъ).
- 13) **Шея**—на горячія; мясо твердо, выгодно распределяется на порціи (3 сортъ).
- 14) **Рулька съ голяшкой**—на бульонъ попроче и на горячія в бѣдныхъ хозяйствахъ (4 сортъ).
- 15) **Красвая покровка**—обыкновенно загрязнена—на горячія и фарши в бѣдныхъ хозяйствахъ (3 сортъ).
- 16) **Зарѣзь**—очень кровянистъ, скоро портится—на горячія в самыхъ бѣдныхъ хозяйствахъ, дешевыя столовыя, обжорные ряды, рабочія артели (4 сортъ).
- Грудина** дѣлится на:
 - 17) **Чельшко**—на кислые жирные заправочные супы (борщъ, кислыя щи и пр.) (2 сортъ).
 - 18) **Средина грудины**—на всѣ жирные кислые супы (2 сортъ).
 - 19) **Завитокъ**—на кислые жирные супы в бѣдныхъ хозяйствахъ (3 сортъ).
 - 20) **Бочекъ**—на горячія в самыхъ бѣдныхъ хозяйствахъ (4 сортъ).

Сравнительная характеристика частей мясной туши петроградского дѣления.

По количеству содержанія **мускульной** части туши идутъ въ слѣдующемъ порядкѣ:

1) бедро, 2) кострець, 3) лопатка, 4) сѣкъ, 5) толстый край, 6) шея, 7) огузокъ, 8) толстый филей, 9) филейная покромка, 10) тонкій край, 11) бочекъ, 12) подбедерокъ, 13) рулька съ голяшкой, 14) зарѣзь, 15) середина грудины, 16) ростбифъ, 17) завитокъ, 18) тонкій филей, 19) краевая покромка и 20) чельшко.

По количеству содержанія **жпра:**

1) филейная покромка, 2) ростбифъ, 3) чельшко, 4) тонкій край, 5) завитокъ, 6) краевая покромка, 7) бочекъ, 8) середина грудины, 9) тонкій край, 10) огузокъ, 11) зарѣзь, 12) толстый филей, 13) шея, 14) кострець, 15) толстый край, 16) сѣкъ, 17) лопатка, 18) бедро, 19) подбедерокъ и 20) рулька съ голяшкой.

По количеству содержанія **костей:**

1) подбедерокъ, 2) толстый край, 3) середина грудины, 4) рулька съ голяшкой, 5) тонкій край, 6) сѣкъ, 7) толстый край, 8) тонкій филей, 9) лопатка, 10) огузокъ, 11) бедро, 12) чельшко, 13) ростбифъ, 14) шея, 15) завитокъ, 16) зарѣзь, 17) кострець, 18) краевая покромка, 19) филейная покромка и 20) бочекъ.

Мускульная часть по богатству бѣлковъ служитъ главною основою питательности мяса и хотя не во всѣхъ частяхъ животнаго организма имѣетъ одинаковыя свойства и по содержанію въ ней мѣтина и мѣстромы, съ одной стороны, и по содержанію мельчайшихъ сухожильныхъ нитей — съ другой, но, тѣмъ не менше, по количеству ея можно судить о выгодности данного куска мяса въ смыслѣ распредѣленія его на порціи.

По содержанію мускульной части **бедро** стоитъ на первомъ мѣстѣ. Нужно сказать, что бедро дѣйствительно даетъ сравнительно очень много и очень вкуснаго супового мяса, почему многія хозяйки предпочитаютъ его для горячихъ.

На второмъ мѣстѣ стоитъ **кострець**, дающій также много отличнаго супового мяса, выгодно распредѣляемаго на порціи.

Только одно нехорошо, что онъ даетъ очень жидкій наваръ, а само по себѣ мясо его жирнѣе бедреннаго, что и дѣлаетъ очень выгоднымъ употребленіе его также на котлеты, такъ какъ по содержанію несущественныхъ питательныхъ веществъ кострець стоитъ почти на послѣднемъ мѣстѣ; равно какъ выгодно употреблять на котлеты *филейную покромку*, въ виду того, что она также почти не содержитъ костей, и вся ея мякоть, за исключеніемъ жилокъ, можетъ быть превращена въ фаршъ.

За кострецомъ, по содержанію мускульной части, идетъ **лопатка**, которая даетъ выгодное количество супового мяса на порцію, но только это мясо уступаетъ предыдущимъ по содержанію жира; лопатка стоитъ въ этомъ отношеніи на предпослѣднемъ мѣстѣ, что единственно и заставляетъ считать эту часть во второмъ сортѣ.

Далѣе идетъ **сѣкъ**, дающій очень много прекраснаго мяскаго мяса; но мясо это также небогато жиромъ и требуетъ, какъ дичь, шпиговки саломъ.

Затѣмъ идутъ **толстый край** и **шея**, дающіе также много супового мяса, но твердаго, почему эти части считаются во второмъ и третьемъ сортахъ.

Огузокъ даетъ хотя и меньше суповаго мяса, чѣмъ предыдущіе сорта, но зато это мясо по своей мягкости, сочности и жирности далеко ихъ превосходитъ, почему оно и назначается для приготовленія спеціальнаго блюда — отварное мясо, такъ называемое «бефъ-бульи». Это достоинство заставило считать огузокъ первымъ сортомъ.

Толстый филей по своей формѣ и содержанію составныхъ частей весьма выгоденъ на жаркое въ кускъ. Хотя содержитъ меньше мускульной части, но имѣетъ мясо далеко нѣжнѣе предыдущихъ и, кромѣ того, снабженъ вырѣзкой, сухойжилій содержитъ мало, но костей достаточно.

Тонкій край совмѣстно съ своими покромками по содержанію мускульной части еще ниже предыдущихъ частей, выигрываетъ много антрекотомъ; считается вторымъ сортомъ.

Филейная покромка и **бочекъ** содержатъ еще меньше мускульной части и богаты сухожилиями, почему и считаются въ низшихъ сортахъ туши.

Подбедерокъ стоитъ еще ниже по содержанию мускульнаго вещества, содержа огромное количество костей, но онъ удерживается все-таки во второмъ сортѣ, такъ какъ даетъ прекрасный наваръ.

Что касается **рульки и зарѣза**, то эти части, содержа мускульнаго вещества весьма мало, не отличаются никакими хорошими свойствами, почему и отведены въ низшіе сорта.

Далѣе слѣдуютъ такіа части, которыя стоятъ еще ниже по содержанию мускульнаго вещества, но цѣнятся очень высоко по своимъ особенностямъ. Такъ, **ростбифъ** стоитъ на 16-мъ мѣстѣ по количеству мускульнаго вещества, тонкій **филей** — на 18-мъ, но тѣмъ не менѣе мясо этихъ частей, какъ «вырѣзка», самое нѣжное и лучшее изъ всей туши, почему и цѣнятся чрезвычайно высоко.

Остается сказать о частяхъ **грудины**. Онѣ стоятъ низко по содержанию мускульнаго вещества, но зато по содержанию жира очень высоко, имѣя его до 25%, отчего получили специальное назначеніе на кислые супы, кисляя щи; считаются во второмъ сортѣ.

Отношеніе тушъ различнаго вѣса къ своимъ частямъ. Такъ какъ части мясной туши имѣютъ различное назначеніе въ кулинарномъ искусствѣ, то весьма полезно знать отношеніе тушъ къ ея частямъ.

Пояснимъ это примѣромъ. Въ данномъ хозяйствѣ требуется заварить ростбифъ съ расчетомъ, чтобы его хватило на известное количество лицъ, считая по полъ-фунта на каждого. Въ этомъ случаѣ прежде всего слѣдуетъ припомнить, что ростбифъ тѣмъ будетъ больше, чѣмъ крупнѣе туша. Зная предварительно вѣсъ всей мясной туши, можно точно сказать, какой будетъ вѣсъ вырубленнаго отъ нея ростбифа, такъ какъ ростбифъ всегда составляетъ 8,4% всей мясной туши. Такимъ образомъ, если цѣлая туша вѣситъ 16 пудовъ, то ростбифъ отъ нея будетъ приблизительно составлять 43 фунта. Точно тотъ же расчетъ можно заранѣе сдѣлать и относительно супового мяса, напр., отъ толстаго края, считая на одного человѣка по 1/2 фунта. Въ виду этого и составлена нижеслѣдующая таблица, изъ которой можно видѣть отношеніе тушъ разной величины къ своимъ частямъ и наоборотъ.

Вѣсъ цѣльной мясной тушѣ	Тонкій																																													
	10,1% кнл.	9,7% Локан.	9,6% Шен.	9,4% Сѣкт.	8,4% Ростбифъ.	7,8% Локан.	6,9% Орзакъ.	5,2% Вепро.	6,0% Локанъ филей.	6,0% Серепина грудин.	4,6% Вантоктъ.	8,4% Костротъ.	3,1% Тонкій филей.	2,6% Чемашно.	2,1% Локанъ.	1,4% Шибере- портъ.	1,3% Филейна попкомъ.	1,1% Рулъка съ попкомъ.	1,1% Локанъ.	1,1% Попкомъ.	1,0% Баръль.																									
10 пудъ . . .	1	—	39	—	38	—	34	—	31	—	24	—	21	—	18	—	14	—	14	—	12	—	12	—	10	—	8	—	6	—	5	—	4	—	4	—	4	—	4	—						
12 » . . .	1	08	1 07	1 06	1 05	1	—	37	—	28	—	25	—	24	—	22	—	16	—	15	—	12	—	10	—	8	—	7	—	6	—	6	—	6	—	6	—	6	—	6	—					
14 » . . .	1	17	1 14	1 14	1 13	1 07	1 04	33	29	28	—	25	—	23	—	19	—	17	—	15	—	12	—	8	—	7	—	7	—	7	—	7	—	7	—	7	—	7	—	7	—	7	—			
15 » . . .	1	21	1 18	1 18	1 16	1 10	1 07	35	31	30	—	30	—	27	—	20	—	19	—	16	—	13	—	8	—	8	—	8	—	8	—	8	—	8	—	8	—	8	—	8	—	8	—			
16 » . . .	1	25	1 22	1 21	1 20	1 14	1 10	38	33	32	—	32	—	29	—	22	—	20	—	17	—	13	—	9	—	9	—	9	—	9	—	9	—	9	—	9	—	9	—	9	—	9	—			
18 » . . .	1	33	1 30	1 29	1 28	1 20	1 16	42	37	36	—	36	—	32	—	24	—	22	—	19	—	15	—	10	—	10	—	10	—	10	—	10	—	10	—	10	—	10	—	10	—	10	—			
20 » . . .	2	01	1 38	1 37	1 35	1 27	1 22	1 07	1 02	1	—	36	—	32	—	25	—	23	—	20	—	17	—	11	—	11	—	11	—	11	—	11	—	11	—	11	—	11	—	11	—	11	—			
22 » . . .	2	09	2 05	2 04	2 03	1 34	1 29	1 12	1 06	1 04	1	—	36	—	30	—	27	—	25	—	23	—	18	—	12	—	12	—	12	—	12	—	12	—	12	—	12	—	12	—	12	—	12	—		
24 » . . .	2	17	2 13	2 12	2 10	2 01	1 35	1 17	1 10	1 08	1 08	1	03	—	30	—	27	—	25	—	23	—	18	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—		
26 » . . .	2	25	2 21	2 20	2 18	2 07	2 01	1 21	1 14	1 12	1 12	1 07	—	35	—	32	—	27	—	25	—	20	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	15	—	
28 » . . .	2	33	2 28	2 28	2 25	2 13	2 07	1 26	1 18	1 16	1 16	1 10	—	38	—	35	—	29	—	24	—	16	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	
30 » . . .	3	01	2 36	2 35	2 33	2 21	2 14	1 31	1 22	1 20	1 20	1 14	1 02	—	37	—	31	—	25	—	17	—	16	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—	13	—
32 » . . .	3	09	3 04	3 03	3	—	2 28	2 20	1 36	1 27	1 24	1 24	1 18	1 04	—	40	—	33	—	27	—	18	—	17	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	14	—	
33 » . . .	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

Т А Б Л И Ц А.
Вѣсовая количества сортовъ въ тушѣ.

Вѣсъ мясныхъ тушъ по порядку.	К О Л И Ч Е С Т В А.				Потери при разрубѣ и осушка за двадцать сутокъ.
	Перваго сорта.	Второго сорта.	Третьяго сорта.	Четвертаго сорта.	
10 пудовъ	3 п. 39 ф.	3 п. 26 ф.	1 п. 17 ф.	— п. 26 ф.	6,69 ф.
12 >	4 > 31 >	4 > 16 >	1 > 20 >	— > 32 >	6,82 >
14 >	5 > 23 >	5 > 05 >	2 > 01 >	— > 37 >	7,04 >
15 >	5 > 39 >	5 > 20 >	2 > 06 >	— > 39 >	7,15 >
16 >	6 > 15 >	5 > 34 >	2 > 12 >	1 > 02 >	7,26 >
18 >	7 > 07 >	6 > 24 >	2 > 21 >	1 > 07 >	7,48 >
20 >	7 > 38 >	7 > 13 >	2 > 35 >	1 > 13 >	7,70 >
22 >	8 > 30 >	8 > 02 >	3 > 07 >	1 > 18 >	7,92 >
24 >	9 > 22 >	8 > 31 >	3 > 18 >	1 > 23 >	8,14 >
26 >	10 > 14 >	9 > 21 >	3 > 30 >	1 > 20 >	8,36 >
28 >	11 > 06 >	10 > 10 >	4 > 02 >	1 > 34 >	8,58 >
30 >	11 > 38 >	10 > 39 >	4 > 13 >	1 > 39 >	8,80 >

Содержаніе существенныхъ и несущественныхъ питательныхъ веществъ мяса въ частяхъ и сортахъ мясной туши.

НАЗВАНІЕ ЧАСТЕЙ МЯСНОЙ ТУШИ.	На 100 частей содержится.					
	Мысульина.	Жира.	Итого сущ. питат. вѣщ.	Сухо- жидкостн.	Ко- стей.	Итого не сущ. питат. веществ.
1) Тонкій край	47,1	22,7	69,8	12,5	16,4	28,9
2) Лопатка	62,3	9,8	72,1	11,8	15,6	27,4
3) Шея	58,6	14,1	72,7	12,1	12,1	24,3
4) Сѣвкъ	59,2	12,5	71,5	11,0	16,3	27,3
5) Ростбифъ	43,5	32,2	75,7	10,8	11,9	22,7
6) Толстый край	58,7	12,6	71,3	11,3	16,8	28,1
7) Огузокъ	54,7	17,7	72,4	10,5	15,4	26,9
8) Бедро	70,1	8,2	58,3	7,3	13,3	20,6
9) Толстый филей	53,7	14,9	68,6	9,9	18,6	28,5
10) Срединя грудины	43,6	23,0	67,6	14,0	17,5	31,5
11) Замитокъ	43,8	25,0	68,8	17,7	11,5	29,2
12) Кострець	66,5	12,8	79,3	12,5	7,2	19,7
13) Тонкій филей	42,7	25,4	68,1	14,6	15,9	30,5
14) Челышко	39,4	29,0	68,4	17,2	13,0	30,6
15) Вочекъ	46,9	23,4	70,3	26,5	0,9	27,1
16) Подбедерокъ	44,9	5,4	50,3	18,5	29,4	47,9
17) Филейная покрояка	47,4	32,8	80,1	15,9	2,9	18,8
18) Рулька	44,1	3,3	47,1	28,5	17,0	45,5
19) Краевая покрояка	40,9	24,8	65,7	23,6	9,5	33,1
20) Заръзь	43,0	15,3	59,2	29,4	10,7	40,1
ЦѢЛЬНАЯ ТУША.						
Средней упитанности	49,3	19,3	68,6	16,6	13,0	29,6
Задъ по 12-е ребро	63,6	18,0	71,6	12,3	14,5	26,8
Передъ безъ груди	50,7	14,7	65,1	18,5	15,0	32,5
Передъ съ грудью	47,1	19,9	67,0	18,7	12,3	31,0
Грудь	43,4	25,1	68,5	19,0	10,7	29,7
Сумма 1-хъ сортовъ	55,8	18,4	74,2	10,9	14,1	25,0
> 2-хъ >	49,3	17,1	66,4	14,3	18,1	32,4
> 3-хъ >	51,2	19,6	70,8	14,9	11,8	26,7
> 4-хъ >	44,6	19,9	64,5	24,8	8,2	33,0

Въ накомъ абсолютномъ количествѣ сорта содержатся въ различныхъ тушахъ по вѣсу.

Мясная туша въ Петроградѣ дѣлится на 4 сорта. Исслѣдованія при разрубкѣ 10-ти тушъ черкаскаго скота показали, что, если разрубить мясную тушу на сорта по-петроградски и выдѣлить части пераго сорта, то ихъ будетъ въ цѣлой—39,8%, второго сорта изъ той же туши—36,6%, третьего—14,4% четвертаго—6,6%. Зная такое распредѣленіе сортовъ въ цѣлой тушѣ, можно вывести и абсолютное количество этихъ сортовъ.

Составленная на основаніи этихъ расчетовъ таблица несомнѣнно можетъ облегчить каждому приемщику мяса соображенія относительно того, какое количество должно падать по общему вѣсу туши на 1-й, 2-й 3-й и 4-й сорта и, кромѣ того, по контракту поставки иногда требуются изъ туши только первые три сорта, за исключеніемъ четвертаго (окрайковѣ), а иногда требуется принять по вѣсу изъ туши 2-й и 3-й сорта, за исключеніемъ 1-го и 4-го; но при этомъ нельзя не обратить вниманіе еще на то обстоятельство, что при каждой разрубкѣ мясной туши, будетъ ли она произведена въ лавкѣ или на дому, неминуемо произойдетъ потеря въ вѣсѣ, вслѣдствіе, во-первыхъ, испаренія воды, а во-вторыхъ, отъ раскрошки при разрубкѣ. Потери эти бываютъ тѣмъ значительнѣе, чѣмъ крупнѣе туша, такъ какъ чѣмъ болѣе поверхность, тѣмъ болѣе происходитъ испаренія, и чѣмъ болѣе масса, тѣмъ болѣе раскрошки. Все это имѣетъ огромное значеніе при поставкѣ и приемкѣ мяса въ большихъ хозяйствахъ и не должно быть упускаемо изъ виду при заключеніи контрактовъ на доставку мяса.

О рациональномъ пользованіи мясомъ при доставкѣ его цѣльными тушами въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учреждений.

Вслѣдствіе особыхъ условий, весьма нерѣдко большія хозяйства, напр., больницы, тюрьмы, полки, бывають поставлены почти въ невозможность получать въ потребномъ количествѣ мясо одного какого-нибудь сорта. Въ такихъ случаяхъ, конечно, приходится довольствоваться или тѣмъ мясомъ, какое имѣется

въ наличности, или прибѣгать къ замѣнѣ одного сорта другимъ, но при этомъ часто являються затрудненія, такъ какъ не каждый сортъ можетъ быть употребленъ для приготовления извѣстнаго кушанья, напр., для горячихъ потребны одни сорта, а для жаркихъ другіе.

Вотъ эти-то обстоятельства и заставляютъ весьма многія большія хозяйства переходить отъ пользованія по сортамъ на пользованіе цѣлыми тушами, хотя, конечно, съ другой стороны, разнообразныя свойства различныхъ частей мяса до нѣкоторой степени затрудняють подобные переходы.

Изъ опытовъ, произведенныхъ многими большими хозяйствами, выясняется, что употребленіе мяса тушами не представляетъ особыхъ затрудненій въ случаяхъ:

- а) Когда обѣдъ состоитъ изъ двухъ мясныхъ блюдъ—одного съ мясомъ въ вареномъ видѣ, другого—въ жареномъ.
- б) Когда на второе блюдо могутъ быть подаваемы, по крайней мѣрѣ, хотя бы черезъ день, котлеты или вообще какое-либо кушанье, гдѣ мясо входитъ въ рубленомъ видѣ.

Хотя при наличности этихъ двухъ условий исполнѣ возможно дѣлать въ нѣкоторыхъ заведеніяхъ (напр., въ больницахъ) столъ настолько разнообразнымъ, что ни одно блюдо не повторяется въ теченіе мѣсяца, но не всегда это удается въ виду того, что экономя и завѣдующіе хозяйствомъ, при расчетахъ, не принимаютъ часто во вниманіе грудины, которая исключительно идетъ на кислые супы.

Чтобы облегчить указанные выше расчеты, разсмотримъ сначала, какъ слѣдуетъ пользоваться мясною тушею, принимая въ расчетъ грудину, и какъ надлежитъ ею пользоваться, не принимая грудины въ расчетъ.

Пользованіе цѣлою тушею вѣстѣ съ грудиною. Въ этомъ случаѣ возможны три комбинаціи:

- 1) Когда на горячее и на второе блюдо полагается одинаковое количество мяса—случай, наиболѣе распространенный въ закрытыхъ учебныхъ заведеніяхъ.
- 2) Когда на горячее идетъ большая часть мяса, а на жаркое меньшая. Въ этомъ случаѣ пользованіе мясомъ значительно упрощается и тѣмъ является легче, чѣмъ больше разница. Случай этотъ встрѣчается въ богадѣльняхъ, полкахъ, тюрьмахъ и т. п. учрежденіяхъ.

3) Когда большая часть мяса идет на второе блюдо. Этот случай, встречающийся сравнительно рѣже, напр., въ столовыхъ средней руки, требуетъ очень внимательнаго отношенія къ мясу, но можетъ быть облегченъ или ежедневнымъ введеніемъ въ столъ такихъ блюдъ, куда мясо входитъ въ рубленомъ видѣ, или прибавкою, т. е. покупкою новыхъ надлежащихъ частей туши.

Такъ какъ особенности различныхъ частей мясной туши обыкновенно совпадаютъ съ принятыми дѣлениями ея на сорта, то необходимо разграничить: какія части изъ цѣльной туши могутъ быть употреблены на горячія и какія, въ равной половинѣ по вѣсу, должны быть отдѣлены на жаркія, т. е. рассмотримъ первый случай.

Возьмемъ въ % части туши:

Грудь составляетъ . . .	14,2%	всей туши.
Лопатка	11,7%	» »
Рулька	2,1%	» »
Бедро	5,2%	» »
Подбедерокъ	1,4%	» »
Шей	9,6%	» »
<hr/>		
Итого	44,2%	всей туши.

Такъ какъ въ первомъ случаѣ необходимо взять на горячее ровно половину туши, то недостающіе до половины 5,8% придется замѣнить ничѣмъ инымъ, какъ покромками отъ толстаго края или покромками отъ толстаго филея и ростбифа.

Второй случай, т. е. когда требуется въ хозяйствѣ больше варенаго мяса, чѣмъ жаренаго. Мы уже говорили, что этотъ случай одинъ изъ легчайшихъ, и о немъ можно только добавить, что при перевѣсѣ мяса для горячаго надъ мясомъ на жаркое до 10%, особенно при условіи добавленія въ меню кушаній изъ телятины, баранины, рыбы и т. п., можно не только выгадывать прекрасные куски жаренаго мяса (въ смыслѣ ихъ вкусовыхъ качествъ), но даже почти всегда имѣть возможность отпустить бифштексы исключительно изъ вырѣзокъ, не прибѣгая къ замѣнѣ ихъ ни толстымъ филеємъ, ни сѣзкомъ.

Рассмотримъ теперь третій случай, когда требуется въ хозяйствѣ больше жаренаго мяса, чѣмъ варенаго. Встрѣчается

этотъ случай при требованіи уже болѣе изысканнаго стола, и, конечно, въ такихъ хозяйствахъ, гдѣ расходомъ на мясо не стѣсняются, потому и употребленіе цѣлой туши, особенно включая грудину, становится излишнимъ. Относительно покупки недостающихъ частей туши на жаркое нельзя дать какихъ-либо определенныхъ указаній.

Обратимся теперь къ рассмотрѣнію пользованія тушей безъ грудины.

Отсутствіе къ мясной тушѣ грудины значительно облегчаетъ пользованіе ею, во-первыхъ, тѣмъ, что можно обойтись безъ ежедневнаго приготовленія кислыхъ суповъ, а во-вторыхъ, потому, что въ тушѣ безъ грудины преобладаютъ части, идущія на жаркое; при чемъ въ тѣхъ случаяхъ, когда является необходимость вмѣсто мяса на жаркое имѣть телятину, баранину или что-нибудь въ этомъ родѣ, то въ горячія идутъ не только всѣ покромки, но даже кострещъ и огузокъ. Если же на жаркое идетъ не телятина и баранина, а требуется рубленое мясо (фарш) или мясо, приготовленное мелкими кусками (гуляшъ, бефъ-строгановъ, рагу и проч.), то огузокъ, кострещъ и проч. лучшія части употребляются на жаркое, а покромки и прочія худшія части идутъ на супъ.

Вотъ въ общихъ чертахъ тѣ положенія, которыми слѣдуетъ руководствоваться при пользованіи мясомъ не отдѣльными частями, а цѣлыми тушами съ грудиною и безъ оной. Прибавимъ еще, что удешевленіе продовольствія, при пользованіи цѣлыми тушами, въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій можетъ быть достигнуто слѣдующими тремя средствами:

1) Удешевленіемъ стоимости самаго мяса, такъ какъ потребитель, приобретаая мясо почти изъ первыхъ рукъ, получаетъ его значительно дешевле, чѣмъ покупая въ лавкѣ.

2) Утилизацией отбросовъ (костей, обрѣзнаго жира и студневыхъ веществъ), получаемыхъ отъ мяса, на что обыкновенно весьма мало обращаютъ вниманія, тогда какъ правильное веденіе этого дѣла можетъ дать до 2% первоначальной стоимости мяса.

3) Установленіемъ постояннаго и точнаго контроля въ расходѣ на мясо при разумномъ распредѣленіи частей туши на кушанья.

Вліяніє степені упитанности мясной туши говядины на количество и качество порцій готового мяса.

Если взять тушу средней крупности (15 пуд.) и средней упитанности (сырая мякоть содержит 32% твердых веществ и 68% воды), то первые, вторые и третьи сорта ея, не считая четвертого и потерь за двое суток (всего имѣетъ 46,75 ф.), дадутъ сырой мякоти съ костями **553 фунта**.

Послѣ варки изъ каждого сырого фунта (96 зол.) получится съ костями 65 $\frac{1}{4}$ зол., а безъ костей—64 $\frac{3}{4}$ зол.; безъ потерь же при отдѣленіи костей отъ мякоти (1 $\frac{1}{2}$ зол.) и безъ обрѣзокъ и раскрошекъ при наръзаніи порцій (4 зол.), такое чистое готовое мясо изъ фунта сырого обратится, въ концѣ концовъ, въ **46 $\frac{1}{2}$ зол.** Считая по 20 зол. на человѣка и производя сказанный расчетъ изъ 15-ти пудовой туши, получится выходъ чистыхъ порцій супового мяса—**1.286.** А считая по 40 зол. на человѣка, возможно накормить этой тушей **643** человѣка.

Если взять теперь въ 15 пудовъ очень жирную тушу (сырая мякоть содержитъ 38% твердыхъ веществъ и 62% воды), то при сказанныхъ расчетахъ сырой фунтъ ея обратится въ 50 золотниковъ чистаго готоваго мяса, а цѣльная туша дастъ (по 20 зол.) 1.383 порціи. А считая по 40 зол. на человѣка, такой тушей возможно накормить **691** человѣка, т. е. на 48 человѣкъ больше, чѣмъ въ предыдущемъ случаѣ.

Если же теперь взять тушу въ 15 пудовъ тощую (сырая мякоть содержитъ 25% твердыхъ питательныхъ веществъ и 75% воды), то, приводя сказанные расчеты, получимъ, что сырой фунтъ ея обратится въ 40 золотниковъ чистаго готоваго мяса, а цѣльная туша дастъ (по 20 зол.) всего 1,107 порцій. А считая по 40 зол. на человѣка, такой тушей возможно накормитъ всего 553 человѣка, т. е. на 90 человѣкъ меньше, чѣмъ въ первомъ случаѣ, и на 138 человѣкъ меньше, чѣмъ во второмъ случаѣ. Но, кромѣ, количественной стороны, въ этомъ, третьемъ случаѣ значительно понизится и качественная сторона (питательность). Такъ въ первомъ случаѣ она обыкновенно доходитъ до 32%, во-второмъ случаѣ возвышается до 38%, а въ третьемъ случаѣ падаетъ до 25%, или, говоря иначе,

въ 1-мъ случаѣ потребитель переплачиваетъ за 68% воды, но 2-мъ случаѣ за 62%, а въ 3-мъ случаѣ за 75 % ея.

Итакъ, если взять самое худое мясо и самое хорошее, то при одномъ и томъ же вѣсѣ во второмъ случаѣ выходъ суповыхъ порцій возрастаетъ до 21% и, кромѣ того, качество мяса повысится на 23%.

На практикѣ **тощимъ убойнымъ мясомъ называется такое**, когда 15-ти пудовая туша даетъ сала при сбѣѣ 20 ф. и такое же количество его остается при тушѣ.

Полу-упитаннымъ называется такое, когда 15-ти пудовая туша даетъ сала при сбѣѣ 1 $\frac{1}{2}$ пуда и столько же остается жира при тушѣ.

Вполнѣ жирнымъ называется такое, когда 15-ти пудовая туша даетъ сала при сбѣѣ 2 $\frac{1}{2}$ пуда и столько же остается его при тушѣ.

10-ти пудовая туша даетъ сбойнаго сала:

Тощая	15	фун.
Полу-упитанная	1	пуд.
Вполнѣ жирная	1 $\frac{1}{2}$	»

20-ти пудовая туша даетъ сбойнаго сала:

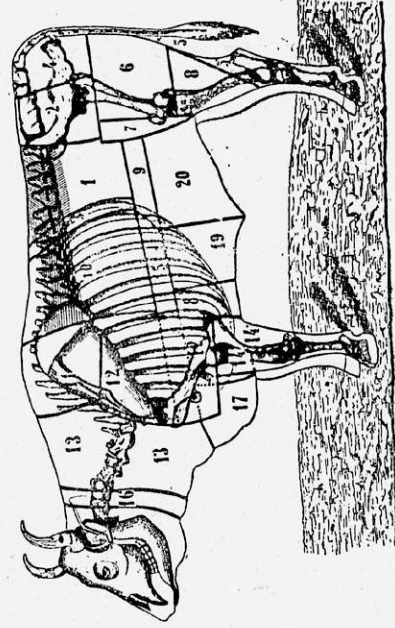
Тощая	30	фун.
Полу-упитанная	2	пуд.
Вполнѣ жирная	3—4	»

Если бы сказанный расчетъ принимался во вниманіе при заключеніи контрактовъ на поставку мяса и при приемкѣ его въ хозяйства общественныхъ учреждений, то вынужденное питаніе въ закрытыхъ заведеніяхъ возможно было бы возвысить до максимума. Достиженіе же этихъ условій особенно важно было бы для учащейся молодежи.

Схема сортировки мясной туши в г. ПЕТРОГРАДЪ.

Составить мастиуръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградъ.



Гусинокъ № 1.

А. Первые сорты—на жаркое.

- 1) Гостинка.
- 2) Толстый филей.
- 3) Тонкий филей.
- 4) Огузокъ.
- 5) Селькъ.

Б. Первые сорты—на горяч. ш.

- 6) Бедро.
- 7) Кострець на рублен.
- 8) Второй и третий сорты—на горяч. ш.

В. Второй сортъ.

- 8) Подберюкъ.
- 9) Филейная покромка.

А. Второй сортъ—на жаркое.

- 10) Тонкий край (варьёвка).

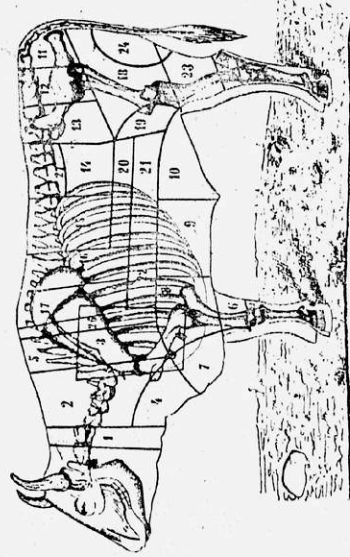
В. Части туши только на горяч. ш.

- 11) Толстый край.
- 12) Лопатка.
- 13) Шей.
- 14) Рулька съ голяшкой.
- 15) Краевая покромка.
- 16) Зарьёк.
- 17) Челышко.
- 18) Средин. грудина.
- 19) Завятокъ.
- 20) Бочекъ.

Схема сортировки мясной туши в г. МОСКВѢ.

Составить мастиуръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

По даннымъ ветеринарнаго врача Г. П. Гурна.



Гусинокъ № 2.

Высшій сортъ.
27) Варьёвка.

1) сорты.

- 11) Гостинка.
- 12) Кострець.
- 13) Окувалокъ.
- 14) Средин. филей.
- 15) Тонкий филей.
- 16) Тонкий край.
- 17) Толстый край.
- 18) Огузокъ.
- 19) Шутъ.
- 24) Селькъ.

II сорты.

- 2) Шей.
- 3) Лопатка.
- 4) Грудина.
- 5) Подберюкъ.
- 7) Челышко.
- 8) Грудъ.
- 9) Завятокъ.
- 10) Пашина.
- 23) Подберюкъ.
- 20) Первая покромка отъ филей.
- 21) Вторая покромка отъ филей.
- 22) Покромка отъ края.

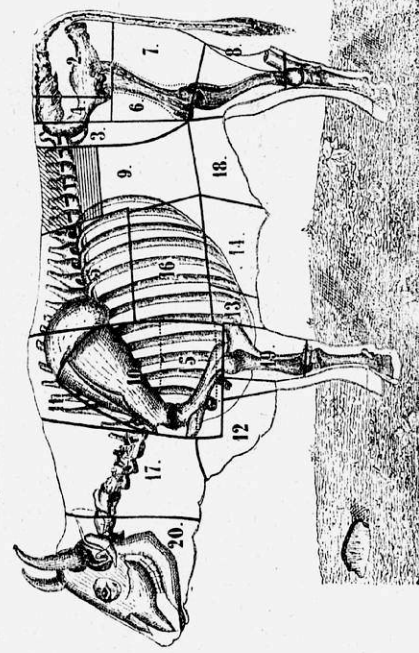
III сорты.

- 1) Зарьёк.
- 6) Рулька.
- 25) Голяшка.
- 26) Зачистка отъ края и шей.

Схема сортировки мясной туши в г. ОДЕССЕ.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.

По данным одесского мясного торговца Бенедато.

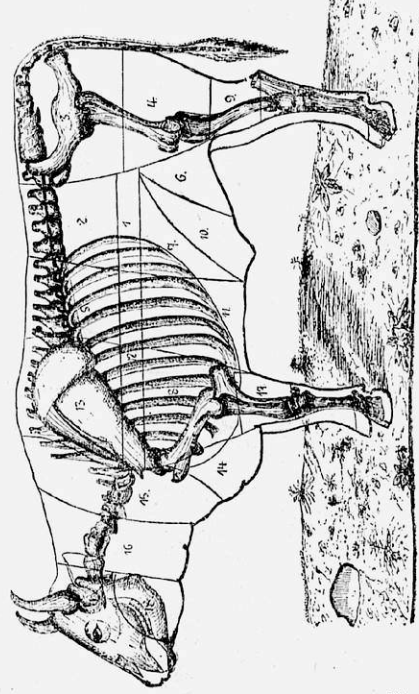


- 1) Ростбиф.
- 2) Кулог.
- 3) Кострец.
- 4) Кострец.
- 5) Антрекот.
- 6) Яблоко.
- 7) Бедрина.
- 8) Сель.
- 9) Почечное.
- 10) Лопатка.
- 11) Толстый окраек.
- 12) Челышко (грудина).
- 13) Средняя (грудина).
- 14) Пашина (грудина).
- 15) Покромка от толстого окрайка.
- 16) Подкрылок.
- 17) Шея.
- 18) Пашина.
- 19) Голяшка.
- 20) Зарызь.

Схема сортировки мясной туши в г. ВАРШАВЕ.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.

Для мясного музея в г. Петроград.



I сорт.

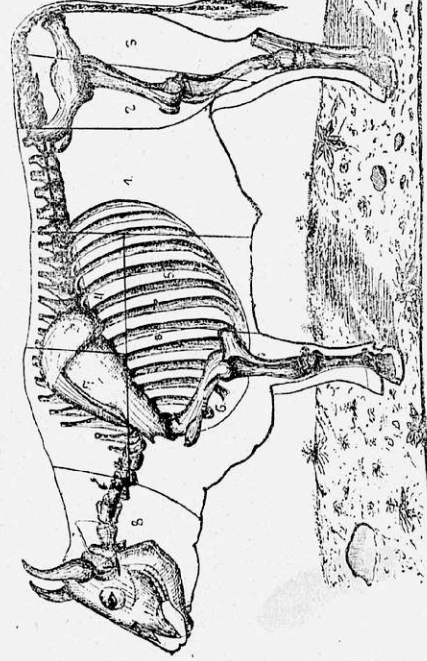
- 1) Филе.
- 2) Толстый филе.
- 3) Огузок и селк.
- 4) Средняя бедра.
- 5) Тонкий край.
- 6) Кострец.
- 7) Бочек.
- 8) Средняя лопатки.
- 9) Подберок.

II сорт.

- 10) Бочек.
- 11) Грудина и зайгек.
- 12) Отг краевой покромки.
- 13) Толстый край.
- 14) Челышко.
- 15) Окова-локт.

Схема сортировки мясной туши в г. Харькове.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.
Для мясного музея в г. Петроград.



I Сорти.

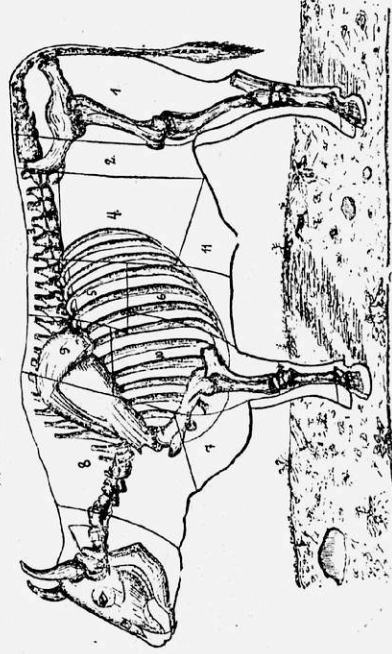
- 1) Филе толстый.
- 2) Сясок.
- 3) Кострець.
- 4) Горка.
- 5) Грудинка.
- 6) Лопатка.
- 7) Толстая горка.
- 8) Ошеек.

II сорти.

Делится на две части: переднюю около 11 пудовъ (8—10 коп. ф.), заднюю около 9 пуд. (10—12 коп. фунтъ).

Схема сортировки мясной туши в г. Кіевѣ.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.
Для мясного музея в г. Петроград.

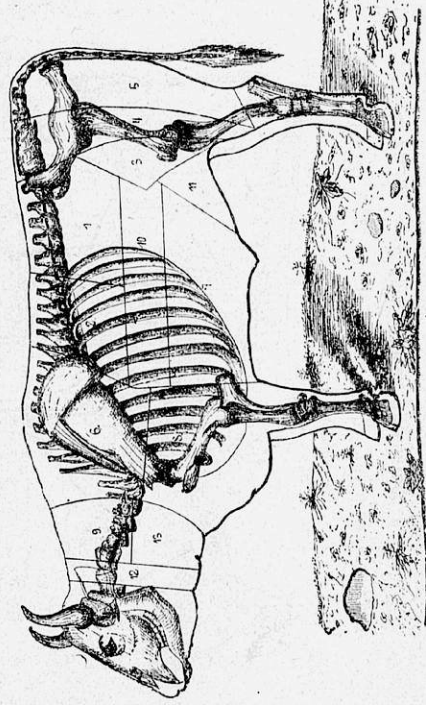


- 1) Куная нога, снаружи огузокъ, внутри сѣсокъ.
- 2) Толстый филе.
- 3) Филе вырѣзаной.
- 4) Тонкий филе.
- 5) Тонкий край.
- 6) Тонкая грудинка.
- 7) Толстая грудинка.
- 8) Ошеекъ.
- 9) Толстый край.
- 10) Лопатка.
- 11) Пашина.

Схема сортировки мясной туши в г. КАЗАНИ.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградъ.



I соргъ.

- 1) Филей.
- 2) Край.
- 3) Кострець.
- 4) Сѣкъ.
- 5) Бедро.

II соргъ.

- 6) Подплевникъ.
- 7) Грудь.
- 8) Гривенка.

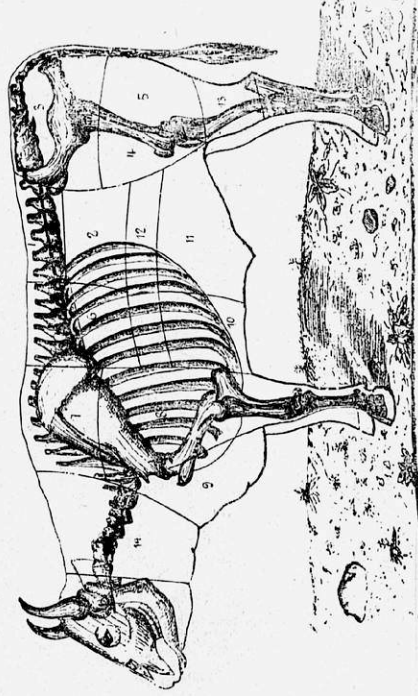
III соргъ.

- 9) Шея.
- 10) Бочекъ.
- 11) Лопавникъ.
- 12) Заръзъ.
- 13) Железавая.

Схема сортировки мясной туши в г. ВИЛЬНО.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградъ.



I соргъ.

- 1) Балыкъ и вырѣзъ.
- 2) Филе.
- 3) Огузъ и сѣкъ.
- 4) Кострець.
- 5) Бедро.

II соргъ.

- 6) Тонкій край.
- 7) Толстый край.
- 8) Лопатка.
- 9) Грудина.
- 10) Грудина.

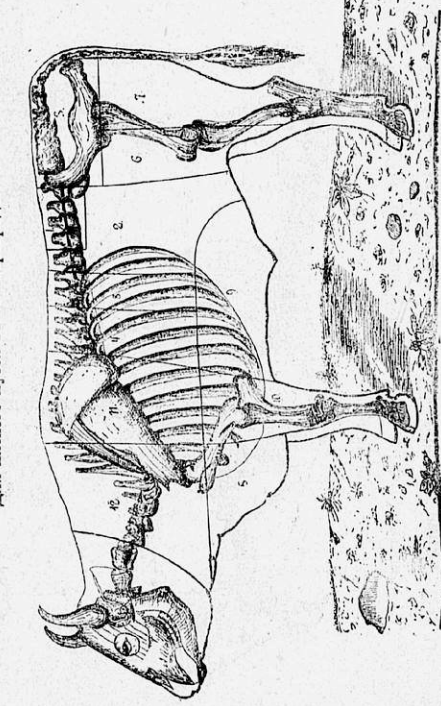
III соргъ.

- 11) Пашна.
- 12) Печерома.
- 13) Подберокъ.
- 14) Шея.

Схема сортировки мясной туши в г. ВОРОНЕЖЪ.

Составил мастеръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградѣ.



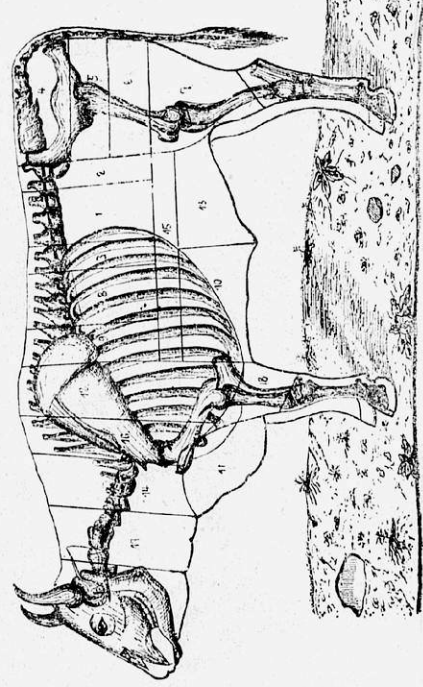
За фунт.

- 1) Английскій филе . 25 к.
- 2) Толстый филе . 11 >
- 3) Огузокъ и сѣкъ 1/2 >
- 4) Завитокъ . . . 10 >
- 5) Тонкй край . . 11 >
- 6) Кострець . . . 11 >
- 7) Бедро 10 >
- 8) Тонкй филе . 10 >
- 9) Грудина . . . 10 >
- 10) Лопатка . . . 9 >
- 11) Толстый край . 9 >
- 12) Шея или подкрылокъ 8 >

Схема сортировки мясной туши в г. САРАТОВЪ.

Составилъ мастеръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградѣ.



I сортъ.

- 1) Филе.
- 2) Тонкй край.
- 3) Кострець.
- 4) Огузокъ.
- 5) Сѣкъ.
- 6) Средняя бедре.
- 7) Подберекъ.
- 8) Тонкй край.
- 9) Толстый край.

II сортъ.

- 10) Грудина.
- 11) Челышко.
- 12) Лопатка.
- 13) Брюзга.

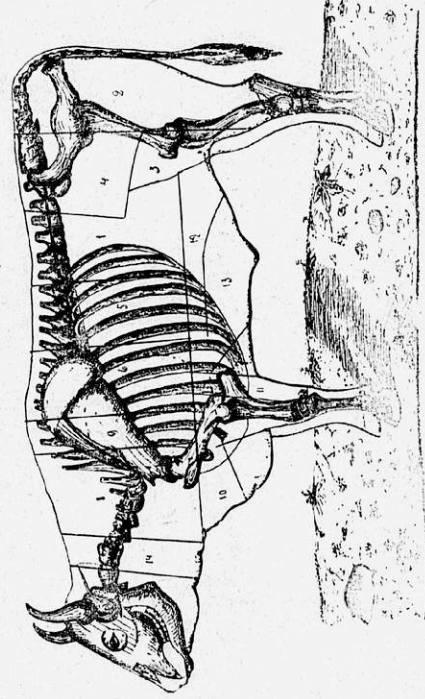
III сортъ.

- 14) Замешная.
- 15) Огъ красной постромки.
- 16) Запекотъ.
- 17) Зарыга.
- 18) Ладьялка.

Схема сортировки мясной туши въ г. НИЖНЕМЪ-НОВГОРОДѢ.

Составить магистру ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея въ г. Петроградѣ.



I сорть.

- 1) Филе вырубной.
- 2) Огузокъ.
- 3) Селькъ.
- 4) Кострецъ.
- 5) Тонкій край.
- 6) Толстый край.
- 7) Соколокъ.

II сорть.

- 8) Шея.
- 9) Окомель.
- 10) Лопатка.
- 11) Огузокъ передній.
- 12) Покромка.
- 13) Тонкая грудина.

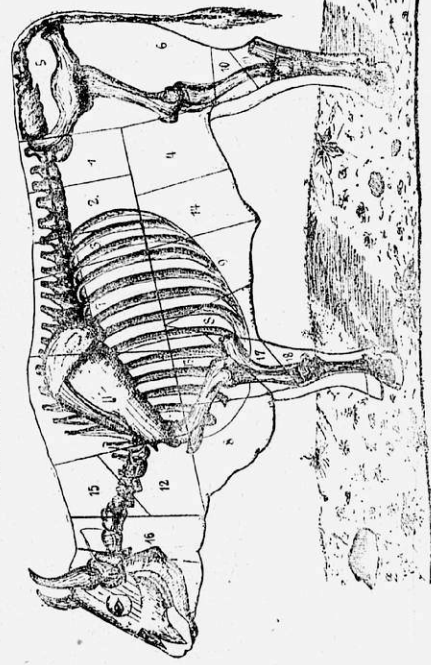
III сорть.

- 14) Зарізь.

Схема сортировки мясной туши въ г. АРХАНГЕЛЬСКѢ.

Составить магистру ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея въ г. Петроградѣ.



I сорть.

- 1) Толстый филе.
- 2) Ростбифъ или тонкій филе.
- 3) Духонакъ.
- 4) Мякотный филе.
- 5) Огузокъ.
- 6) Селькъ, внутренн. подьяжка
- 7) Край или тонкая ребровка.
- 8) Мясъ грудина.

II сорть.

- 9) Тонкая грудина.
- 10) Лыжка.
- 11) Степь или толстая ребровка.
- 12) Шаръ.
- 13) Колѣно.
- 14) Болонъ.

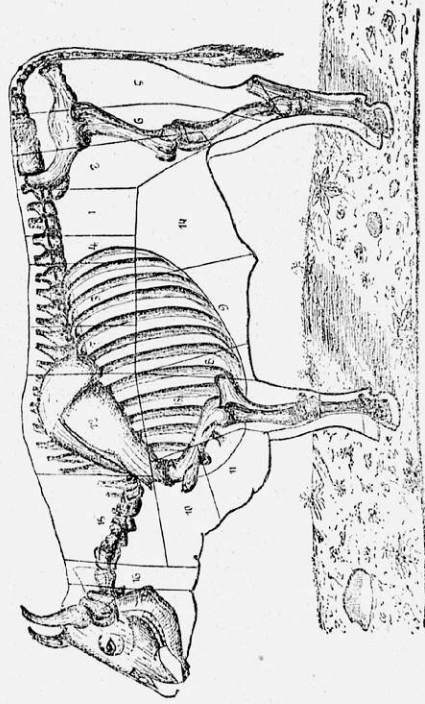
III сорть.

- 15) Подлечье.
- 16) Зарізь.
- 17) Передняя лопатка.
- 18) Задняя лыжка.

Схема сортировки мясной туши в г. СИБИРСКЪ.

Составить магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея въ г. Петроградѣ.



I сортъ.

- 1) Филе.
- 2) Мякотный филе.
- 3) Край.
- 4) Тонкий филе.
- 5) Огузокъ, сѣкъ.

II сортъ.

- 6) Кострець.
- 7) Завязокъ.
- 8) Челышко гривы.
- 9) Грудина.
- 10) Железная.
- 11) Челышко железное.

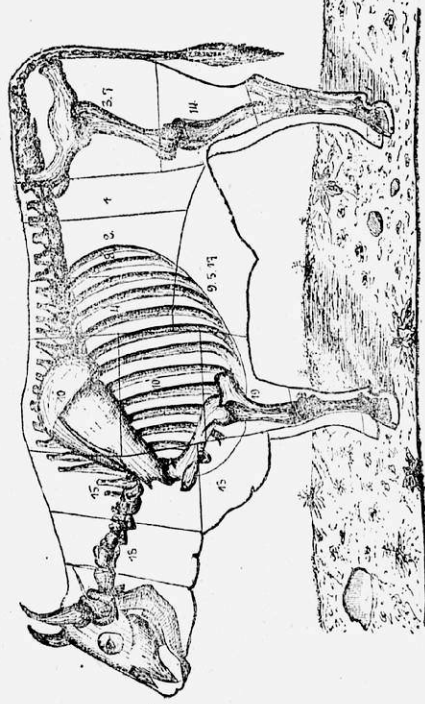
III сортъ.

- 12) Гривка.
- 13) Дольная.
- 14) Лопатникъ.
- 15) Шея.
- 16) Зарѣзь.

Схема сортировки мясной туши в г. РОСТОВЪ-на-ДОНУ.

Составить магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея въ г. Петроградѣ.



I сортъ.

- 1) Филе.
- 3) и 7) Огузокъ и сѣкъ.
- 8) и 2) Почечное.
- 4) Тонкий край.

II сортъ.

- 11) Толстый край.
- 9), 5) и 17) Грудина.
- 10) Лопатка.
- 13) Челышко.
- 15) Подеркалокъ.

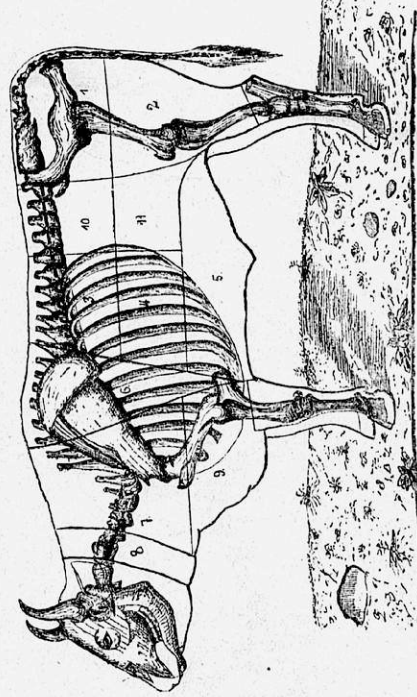
III сортъ.

- 18) Шея.
- 19) Голышка передняя.
- 14) Голышка задняя.

Схема сортировки мясной туши в г. ЛЮБЛИНЪ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградѣ.



I сортъ.

- 1) Крижлевыя.
- 2) Зразовка.
- 3) Розбротель.
- 10) Лосваля.

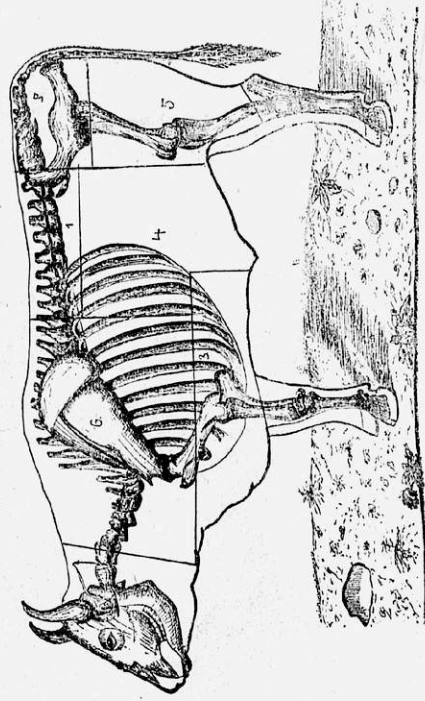
II сортъ.

- 4) Шпондерь.
- 5) Пронгъ.
- 6) Плечова.
- 7) Подрудница.
- 8) Заръязъ.
- 9) Мостекъ.
- 11) Лага.

Схема сортировки мясной туши в г. ВЛАДИКАВКАЗЪ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградѣ.



I сортъ.

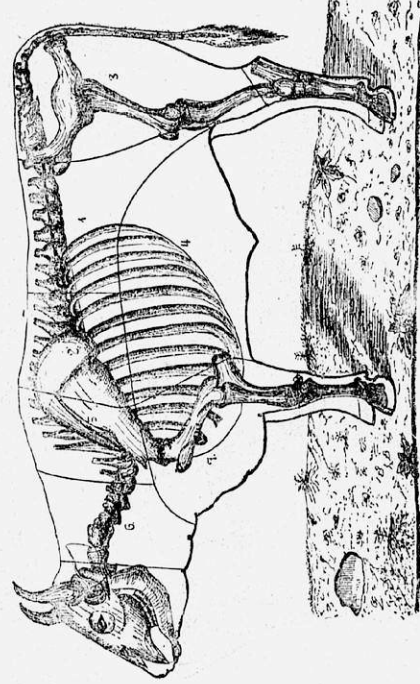
- 1) Филе.
- 2) Огузь и сѣзгъ.
- 3) Груд. и чельшико.
- 4) Середка.
- 5) Лопатка задняя.

II сортъ.

- 6) Толстый край.
- 7) Передняя лопатка.

Схема сортировки мясной туши в г. ОРЕНБУРГЪ.

Составил магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.
Для мясного музея в г. Петроградѣ.



I соргъ.

- 1) Филе и вырѣзка.
- 2) Край.
- 3) Сѣзъкъ и бедро.

II соргъ.

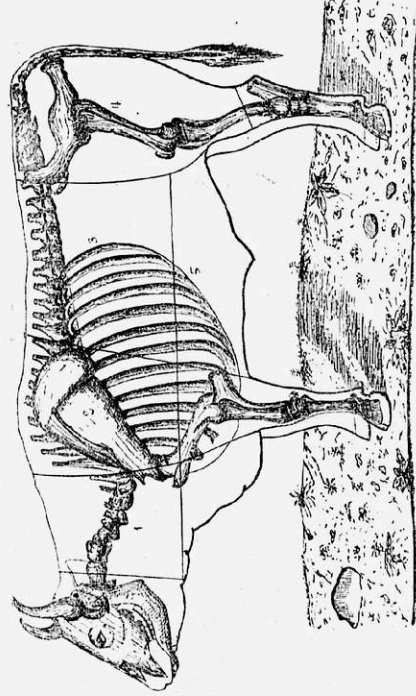
- 4) Грудина съ челышкой и полкой.
- 5) Завятокъ.

III соргъ.

- 6) Шея.
- 7) Лопатка.

Схема сортировки мясной туши в г. БАКУ.

Составилъ магистръ ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьевъ.
Для мясного музея в г. Петроградѣ.



I соргъ.

- 3) Члплагать.
- 4) Задняя часть.
- 5) Грудная часть.

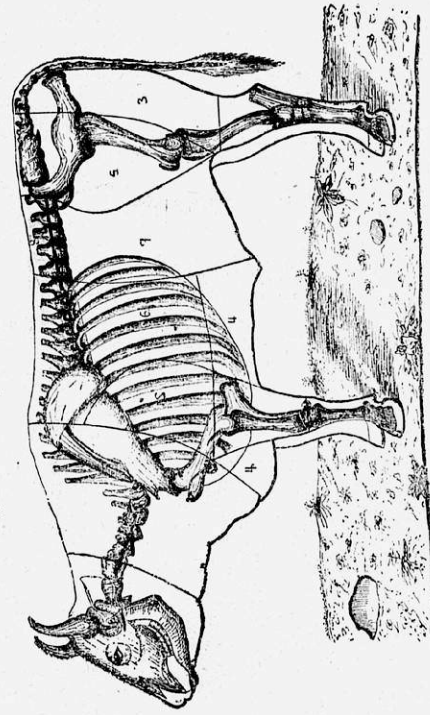
II соргъ.

- 1) Шейная часть.
- 2) Лопатка.

Схема сортировки мясной туши в г. СЕВАСТОПОЛЬ.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградъ.



I соргъ.

- 8) Филе.
- 5) Кострець.
- 6) Край.
- 4) Грудина.

II соргъ.

- 7) Покромка.
- 3) Сѣкъ.
- 2) Средина лопатки.
- 1) Средина шеи.

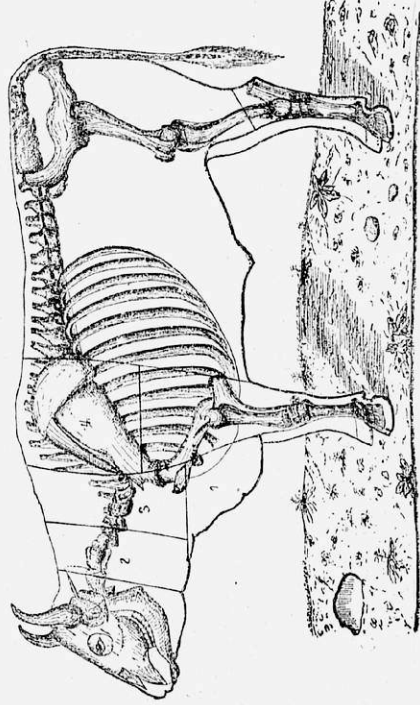
III соргъ.

- 6) Задистокъ.
- 1) Задилокъ отъ шеи.

Схема сортировки мясной туши в г. СТАВРОПОЛЬ.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьевъ.

Для мясного музея в г. Петроградъ.



Соргъ III. 1).

II. 2), 3), 4) и 5).

I. Все остальное.

Универсальная (общая) схема сортировки мясной туши.

Мясо туши не представляет одинакового достоинства въ различныхъ своихъ частяхъ и соотвѣтственно этому части туши имѣютъ разъ навсегда опредѣленную относительную цѣнность. Разница въ цѣнѣ частей одной и той же туши доходитъ до 10-ти и болѣе разъ; такъ, напр., въ Петроградѣ филейная часть продается по 50 к. фунтъ, а зарѣзъ или бочекъ—по 5 коп. Между этими крайними предѣлами существуетъ много среднихъ цѣнностей. Такимъ образомъ изъ этого возникла схема сортировки тушъ на сорта, при чемъ различныя извѣстныя части получили въ кулинарномъ искусствѣ особыя спеціальныя назначенія. Въ различныхъ городахъ существуютъ и различные способы разубки мяса, что видно изъ сравненій выше помѣщенныхъ схемъ сортировки мяса въ Петроградѣ, Москвѣ, Одессѣ и друг. городахъ.

Вкусовые органы, а равно и желудокъ, конечно, сразу указали людямъ разницу въ достоинствѣ различныхъ частей мясной туши, чѣмъ, понятное дѣло, воспользовались мясоротворцы, назначивъ болѣе высшія цѣны на вкусныя части.

Самыя лучшія мясныя части расположены вдоль позвоночника; изъ нихъ считаются болѣе лучшими тѣ, которыя расположены ближе къ заду. Мышечныя волокна въ этихъ частяхъ болѣе тщательно перемѣшаны съ жиромъ, содержатъ весьма мало воды и сухожилій (студневыхъ веществъ). Вообще изъ различныхъ достоинствъ различныхъ частей туши можно вынести слѣдующія общія основанія: 1) при удаленіи отъ позвоночника внизъ мясо ухудшается—оно все больше и больше приобретаетъ студневыхъ веществъ, костей и воды, а теряетъ—жиръ; 2) если мы будемъ разсматривать части мяса, лежація по направленію отъ зада къ переду, то, начиная отъ расположенныхъ у хвоста вплоть до головы, увидимъ также значительное ухудшеніе въ достоинствѣ мяса: съ каждымъ позвонкомъ, съ каждымъ ребромъ по направленію къ шеѣ мясо ухудшается. Такимъ образомъ мясо лучше сверху и задъ, а хуже—книзу и передъ. Разница въ достоинствахъ мяса въ одномъ и томъ же организмѣ произошла отъ разницы работы, которую несутъ различныя группы мышцъ. Передъ хуже зада, потому что болѣе употребляетъ

усилій при работѣ; напр., шея напрягается больше, такъ какъ всю жизнь держитъ тяжелую голову на вѣсу, почему мясо ея цѣнится дешевле; на головѣ—щеконина или щечина представляетъ группу мышцъ, работающихъ день и ночь, напр., у животныхъ, отрывающихъ жвачку, поэтому мясо это дешевле и годится только на фаршъ въ дешевыя колбасы. Наоборотъ, въ задней части, гдѣ мышцы работаютъ сравнительно мало, расположено самое цѣнное мясо—филейная часть; помѣщенная между костями и окруженная жировыми наслоениями внутреннего около почечнаго жира, она цѣнится очень дорого—до 80 и болѣе коп. за фунтъ, предназначаясь на самыя изысканныя блюда.

Зная только что сказанныя общія привила для пользованія частями туши, можно отбросить всѣ названія, данныя кускамъ мяса въ мясной техникѣ. Названія эти, какъ видно изъ схемъ, различны для различныхъ городовъ, а для потребителя, перебивающаго на житѣ изъ одного города въ другой, производятъ недоразумѣнія и путаницу. И, дѣйствительно; въ одномъ городѣ часть называется толстымъ филеємъ, а въ другомъ городѣ она носитъ названіе костреца, а въ третьемъ городѣ послѣдній называется яблокомъ. Для избѣжанія такой путаницы мы озабочены ввести въ употребленіе универсальную схему, которую здѣсь прилагаемъ для пользованія. Въ основу этой схемы мы вводимъ анатомическія названія бычьяго организма. Такимъ образомъ, получаемъ:

1) **Мясо шейное.** Ближе къ головѣ шейное мясо ухудшается, а ближе къ туловищу оно улучшается. *Передншейное* мясо самое худшее (см. а. а. а.). *Задне-шейное* мясо будетъ всегда лучше (см. б. б. б. б.). Какъ то, такъ и другое идетъ только на варено, какъ 4 и 3 сортъ.

2) **Мясо реберное.** Первые 5 реберъ отъ шеи или *передне-реберная часть* (2 сортъ, см. в. в. в.) всегда идетъ лишь только на варено. Задне-реберная часть (8 реберъ) дѣлится такъ: *верхне-реберная часть* (1 сортъ, см. д. д. д. д.) у позвоночника идетъ на жаркое попроче и *нижне-реберная часть* (3 сортъ, в. в.) идетъ только на варено. Какъ та, такъ и другая съ каждымъ ребромъ къ заду содержитъ мясо лучшее.

Мясо поясничное. Состоитъ изъ 6-ти позвонковъ, безъ реберъ, изъ которыхъ каждый къ заду лучше, а впередъ—хуже.

Эта часть содержит двѣ вырѣзки: *верхне-попелничная наружная*—2-го сорта (см. з. з.) и *нижне-попелничная внутренняя*—1-го сорта (см. з. з.). Первая—на жаркія попроче. Вторая—на изысканным жаркія.

Тазовое мясо. *Передне-тазовая часть* до тазобедреннаго сочлененія—на жаркое въ кускѣ. Эта часть содержит тазовую вырѣзку, самую лучшую часть во всемъ быкѣ—на самыя изысканныя жаркія. 1 сортъ (см. к. к.). *Задне-тазовая часть* отъ тазо-бедреннаго сочлененія до хвоста—1 сортъ—на бефъ-бульи (см. л. л.).

Хвостъ, какъ четвертый сортъ—на супъ.

Мясо бедренное состоитъ изъ частей:

Бедренная наружная съ мозговой костью—на бульоны и вообще на варево. 1 сортъ (см. н. н. н.).

Бедренная внутренняя мякоть безъ кости—на брезеро-ванное. 1 сортъ (см. м. м.).

Бедренная передняя съ колѣнной чашечкой—на рубленныя. 1 сортъ.

Мясо подбедерочное. *Подбедерочная наружная*—на бульоны (см. о. о. о.). *Подбедерочная внутренняя* съ скакательнымъ суставомъ—на бульоны (см. р.). Обѣ съ мозговыми косточками. 2 сорта.

Лопаточная часть дѣлится: *верхне-лопаточная часть* съ широкою костью—на отижку и вообще на варево (см. в.). *Средне-лопаточная часть* съ мозговой косточкой—на бульоны и вообще на варево (см. в. г. г.). Обѣ 2 сортъ. *Нижне-лопаточная часть* съ локтевой косточкой и лучевой—на варево. 4 сортъ.

Грудная часть. *Средне-грудная*—соколокъ (см. г. г.). *Средне-грудная*—серединка (см. г. г. г. г.). Обѣ 2 сорта—на жирные кислые заправочные супа. *Грудобрюшная часть*—на кисляя щи. 3 сортъ (см. б. б.). *Брюшная часть* безъ костей—въ бѣдныя хозяйства на варево. 4 сортъ (см. а. а.).

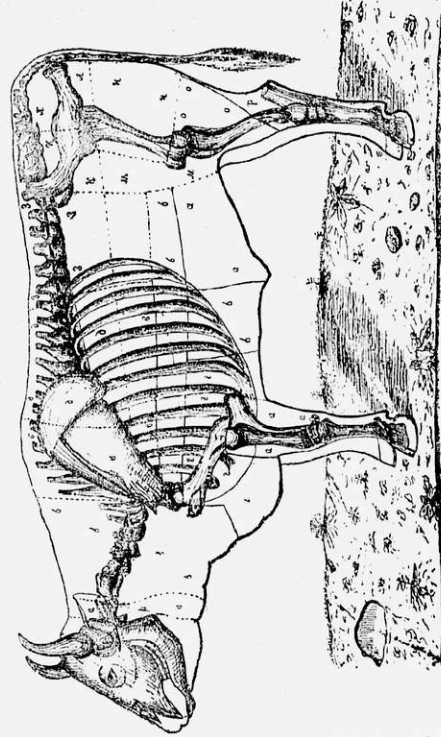
Вотъ всѣ части по универсальному дѣленію. Такимъ образомъ, анатомическая терминологія будетъ слѣдующая:

- 1) Мясо шейное

{ Передне-шейное.
{ Задне-шейное.

Рисунки № 21.

Универсальная (общая) схема сортировки мясной туши.



6) Плохое суповое мясо идетъ въ ра- боцкія артели, но- бѣдныя дома, об- жорныя рыды, хар- чевни и пр. Въ достаточныхъ хо- зяйствахъ лучше— на фаршъ, вывар- ку, фаршъ для со- усовъ и подливки. 6) Мясо средняго до- стоинства—на всѣ крупныя супы въ частяхъ хозяйствахъ въ большахъ об- ществахъ, учре- жденій.

7) Хорошее суповое мясо въ смыслѣ вываристости вы- годности распе- дѣленія на пор- цій—на дѣтныя щи и всѣ супы, при которыхъ по- лагается на пор- цию кусокъ супо- вого мяса.

8) Гурманск. На всѣ кислые супы, требующіе жирное мясо: борщи, кисляя и зеленая щи и проч.

9) На жаркое въ хозяйствахъ частныхъ хозяйствъ, а въ боль- шихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій—на варево.

а) На ростбифъ, флан- кокъ, а вырѣзка— на обфигенсъ.

б) Жаркое въ кускѣ, какъ тушеное шпир- гованное, озеро- вонное и проч.

в) На бефъ-бульи, а также тушеное шпигуванное, озе- рованное и проч.

г) На рулетъ, котле- ты и всевозмож- ныя фарши. Хоро- шее суповое мясо

на бульонъ для вывариванія вы- щихъ бульоновъ. Провоскодное су- повое мясо въ до- статочнохъ хозяй- ствахъ.

д) На обыкновенный бульонъ и консо- ме, а вывареное

мясо, пропущен- ное черезъ мясо- рубку и припра- вленное фаршомъ, жи-

вонное фаршомъ и проч.

р) Заходитъ на внутреннюю поверхность, ноги, хвостикъ, а кости— вверху идутъ какъ жаркое въ кускѣ и на колотыи, а кости- стая часть—внизу на бульонъ.

- 2) Мясо реберное. { Передне-реберная.
Верхне-реберная съ вырѣзкой.
Нижне-реберная.
- 3) Мясо поясничное. { Верхне-поясничная съ вырѣзк. наружи.
Нижне-поясничная съ вырѣзк. внутрен.
- 4) Мясо тазовое. { Передне-тазовая часть съ вырѣзкой.
Задне-тазовая часть.
- 5) Хвостъ.
- 6) Мясо бедренное. { Бедренная наружная.
Бедренная внутренняя.
Бедренная передняя.
- 7) Мясо подбедерочное. { Подбедерная наружная.
Подбедерная внутренняя.
- 8) Лопаточная часть. { Верхне-лопаточная.
Средне-лопаточная.
Нижне-лопаточная.
- 9) Грудная часть. { Передне-грудная—соколокъ.
Средне-грудная.
Грудно-брюшная.
Брюшная часть.
- 10) Студни—губы и ноги.

Сообразно такому дѣленію, безъ мясных терминовъ предлагаемъ пользоваться универсальной схемой по буквамъ (см. рис. универсальной схемы).

О телятинѣ.

Размѣры употребленія.

Обратимся теперь къ разсмотрѣнію другого мясного продукта, хотя и не такъ важнаго, какъ говядина, но тѣмъ не менѣе, имѣющаго большой спросъ на рынкахъ и большое примѣненіе въ кулинарномъ искусствѣ—телятины.

Въ Петроградѣ ежегодно убивается болѣе 100,000 телятъ. Послѣ говядины телятина стоитъ на второмъ мѣстѣ потребленія. Прежде чѣмъ приступить къ болѣе детальному изученію разныхъ сортовъ телятины и особенностей этихъ сортовъ, скажемъ, что главныя достоинства телятины зависятъ отъ двухъ причинъ: возраста теленка, а равно, — какъ и чѣмъ онъ выпоенъ.

Ненормально-молодая телятина. Очень молодая телятина представляетъ блѣдное, сѣрое и влажное мясо съ водянистой и дряблой соединительной тканью. Мясо тянется, какъ желатинъ. Французы называютъ мясо однодневнаго или двухдневнаго теленка «ля вьвидъ желатинезъ» (la viande gelatineuse). Хотя такая телятина, быть можетъ, и не оказываетъ особаго вреднаго дѣйствія на желудокъ, но, тѣмъ не менѣе, извѣстенъ фактъ, что она дѣйствуетъ какъ слабительное, потому считается ненормальной.

Нормальная телятина. Если теленокъ получалъ въ кормъ много молока и ему уже болѣе 6-ти недѣль, то мясо его значительно блѣднѣе и на воздухѣ принимаетъ розоватый оттѣнокъ. Съ дальнѣйшимъ возрастомъ телятина получаетъ все болѣе и болѣе красноватый оттѣнокъ, мясо приобретаетъ постепенно грубую волокнистость и крупнозернистость.

Если соки двухъ сортовъ телятины—одной болѣе молодой, а другой старше, отпрессовать и помѣстить въ пробирку, то увидимъ, что, чѣмъ моложе теленокъ, тѣмъ болѣе сокъ его будетъ по цвѣту приближаться къ молоку, и чѣмъ старше, тѣмъ мо-

лочно-розовый его оттънокъ будетъ ярче выразенъ, и, наконецъ, переходить въ вишнево-красный, одинаковый съ цвѣтомъ мясного сока говядины.

Жиръ хорошей телятины всегда бываетъ бѣлый и крѣпкій, плохой—сѣрый и мягкій.

Цѣмъ жирнѣе и бѣлѣ телятина, тѣмъ она лучше и дороже на рынкѣ. Очень сѣрая и синеватая телятина показываетъ, что теленокъ, кромѣ молока, получалъ много другой пищи. По питательности телятина стоитъ ниже говядины: во-первыхъ, потому, что содержитъ меньше бѣлка, а во-вторыхъ—% содержания костей въ телятинѣ больше. Лучшая телятина у насъ весенняя и лѣтняя выпашаная. Но самыя главныя качества телятины, какъ было сказано, зависятъ отъ возраста и способа отпоя. Нѣкоторые любители-гастрономы не будутъ ѣсть телятину старше 3-хъ недѣль; другіе знатоки отдають предпочтене телятинѣ не раньше шестинедѣльнаго возраста. Нерѣдко на рынкѣ можно встрѣтить телятину 4—5-ти мѣсячную, позже чего она уже груба и не имѣетъ вкусовыхъ достоинствъ. Въ Германіи съ большою охотою ѣдятъ телятину даже 6—7 мѣсяцевъ.

Сорта телятины.

На нашихъ рынкахъ телятину по отпашиванію можно раздѣлить на три сорта:

1) **Цѣльно-молочнаго отпоя телятина** отъ теленка—поеннаго цѣльнымъ молокомъ.

Такая телятина всегда бываетъ бѣлага цвѣта, слегка розоватаго оттънка, жиръ совершенно бѣлый и крѣпкій, и притомъ всегда въ большомъ количествѣ. Изъ этого жира получается прекрасный домашній фритюръ, во многихъ случаяхъ замѣняющій коровье масло и, кромѣ того, по своему качеству, стоящій выше говяжьего почечнаго жира. Цѣна такой телятинѣ отъ 30 до 40 коп. фунтъ.

2) **Отпоя снятымъ молокомъ.** Телятина второго сорта получается отъ телятъ, отпоенныхъ снятымъ молокомъ съ прибавленіемъ болтушки и сырыхъ яицъ. Такая телятина продается на рынкѣ по 20—25 к. за фунтъ; она цвѣтомъ значительно краснѣе молочной, не такъ нѣжна на вкусъ, мясныя волокна

ея грубѣй, жиру гораздо меньше, который, кромѣ того, не такого хорошаго качества—гораздо мягче, водянистѣе и сѣрѣе.

3) **Мучнаго отпоя.** Третій сортъ получается отъ телятъ, поенныхъ одною болтушкой, такъ называемыхъ мучниковъ. Телятина третьего сорта всегда имѣетъ синевато-сѣрый цвѣтъ, очень тощая, почти совсѣмъ безъ жиру, всегда жесткая; продается по 10—15 к. за фунтъ.

Самыя лучшіе поенные телята доставляются въ Петроградъ изъ Новгородской и частью изъ Псковской губерній. Первые считаются лучшими по качеству мяса, потому что, во первыхъ, ихъ выпашиваютъ болѣе продолжительное время, а во-вторыхъ, скорѣе доставляются на рынокъ. Москва лучшихъ телятъ получаетъ изъ Ярославской губерніи.

Крестьянки означенныхъ губерній и подстоличныхъ уѣздовъ специально занимаются выпашиваніемъ телятъ на убой, такъ какъ, не имѣя въ своихъ хозяйствахъ ледниковъ, не могутъ сохранять молочные продукты.

Телятина 2-го сорта болѣею частью также получается отъ закиточныхъ крестьянъ, имѣющихъ порядочное количество скота, а потому и занимающихся производствомъ молочныхъ скоповъ: употребляя цѣльное молоко на выдѣлку масла и другихъ молочныхъ продуктовъ, снятымъ молокомъ поятъ телятъ, а если даютъ цѣльное молоко, то съ прибавленіемъ сырыхъ яицъ, муки и даже воды.

Многочисленныя молочныя фермы въ Петроградѣ и его окрестностяхъ, а также и въ подстоличныхъ уѣздахъ, при значительномъ развитіи молочной промышленности, обыкновенно доносятъ каждой каплей молока. Въ виду этого фермеры находятъ не выгоднымъ тратить молоко на выпашиваніе новорожденныхъ телятъ, а стараются тотчасъ же сбывать ихъ за самую ничтожную цѣну. При этомъ они находятъ даже выгоднымъ пользоваться тѣмъ молокомъ, которое корова даетъ въ первые 3—5 дней послѣ отеленія, такъ называемое «молозиво». Послѣднее, какъ извѣстно, желтокрасноватаго цвѣта, на подобіе сливокъ, съ примѣсью желтоватыхъ сгустковъ и комочковъ, а иногда кровяныхъ жилокъ. Молоко-молозиво весьма полезно для новорожденныхъ телятъ, но наблюденію докторовъ, вредно для людей; но продавцы молока, ради густоты, смѣшиваютъ его со всѣмъ

остальнымъ молокомъ и дѣлаютъ такимъ образомъ послѣднее болѣе жирнымъ.

Въ виду этого ранній сбытъ телятъ на рынокъ изъ-за экономіи молока производитъ двойной вредъ: во-первыхъ, получается не нормальная телятина, а во вторыхъ—къ общему количеству молока прибавляется и молокозиво, которое, особенно у дѣтей, можетъ произвести иногда серьезные послѣдствія—колики, поносы и вообще расстройство пищеваренія.

Распознаваніе продажной телятины. Телятина обыкновенно прямо съ боины поступаетъ на рынокъ вмѣстѣ съ кожей, головою и ногами.

На бойнѣ послѣ зарѣзыванія теленка, ножомъ по горлу, разрѣзаютъ кожу по груди и животу, но при этомъ всю ее не снимаютъ какъ у крупнаго скота, а лишь немного отворачиваютъ, чтобы вынуть брюшные внутренніе органы; при этомъ горло и грудные органы—сердце и легкія, а также печенка изъ брюшной полости обыкновенно остаются въ тушѣ теленка, равно какъ и ножки, надрѣзанныя по суставамъ и удерживаемыя при тушѣ кожей. При покупкѣ телятины всегда слѣдуетъ обращать вниманіе на состояніе копытцевъ, пупка и зубовъ. Если копыта теленка, при осмотрѣ его въ лавкѣ, еще не оплотнѣли и наощупъ представляются мягкими и какъ бы слизистыми, то это значитъ, что тенокъ еще не ходилъ и роговое вещество копытцевъ не успѣло окрѣнуть. Такой тенокъ, какъ ненормально-молодой, можетъ быть забракованъ при покупкѣ; при этомъ для опредѣленія могутъ служить пупокъ и зубы. Пупокъ обыкновенно отваливается къ концу 2-ой недѣли, и если онъ при тенокѣ и притомъ не обсохъ, то это прямо указываетъ на ненормально-молодую телятину. Тоже самое и зубы,—если при вышеприведенныхъ признакахъ будетъ, кромѣ того, во рту на нижней челюсти только три пары рѣзцовъ, то это безусловно подтвердитъ еще болѣе ранній возрастъ. Слѣдуетъ отмѣтить, что, если встрѣтятся затрудненіе отличить ненормально-молодую телятину по какому-либо одному изъ сказанныхъ признаковъ, то по совокупности этихъ трехъ совершенно точно можно сдѣлать безошибочное заключеніе.

Телятина вредная.

Мертворожденные телята попадаютъ на рынокъ непотрошенными. Въ этихъ случаяхъ обыкновенно дѣлаютъ такъ, что при рожденіи телятъ мертвыми разрѣзаютъ имъ горло, какъ будто они зарѣзаны живыми; но такъ какъ изъ раны у мертворожденныхъ кровь идти не можетъ, то края ея обмазываютъ кровью, и тогда съ перваго взгляда кажется, что тенокъ зарѣзанъ, какъ слѣдуетъ. При покупкѣ такого теленка легко узнать по тѣмъ признакамъ, какіе даны выше, а при ветеринарно-судебныхъ вскрытіяхъ и освидѣтельствованіяхъ бросаются въ глаза спеціальныя еще примѣты, наприм., если обмыть края раны теплою водою, то кровь сейчасъ же отмывается и края зарѣза дѣлаются чистыми, тогда какъ у теленка, зарѣзаннаго нормально, края представляются съ запекшеюся кровью, которая при обмываніи теплою водою не отмывается. Если выпотрошить такого теленка, то внутренняя поверхность брюшной области, а также реберная грудной полости окрашены всегда въ кровяно-синеватый цвѣтъ съ большими кровяными подтеками. Если бы такія телята продавались вскрытыми, то покупатель тотчасъ бы обратилъ вниманіе на ненормальную окраску полостей, которая бываетъ лишь у павшихъ животныхъ или у убитыхъ во время предсмертной агоніи, когда сердце уже не проталкиваетъ кровь вовсе, или, хотя и проталкиваетъ, но не въ достаточной степени. Мясо такой телятины кровяно-красное съ синеватымъ отливомъ и его всегда по этому можно отличить.

Если изъ такой телятины приготовить препаратъ, то подъ микроскопомъ увидимъ, что въ кровеносные сосуды запружены кровяными шариками, между тѣмъ какъ достаточно обезкровленная телятина подъ микроскопомъ представляется съ пустыми волосными сосудами. Если отъ такого теленка взять кусочекъ легкаго и пустить на воду, то оно потонетъ, какъ печенка, тогда какъ отъ нормальнаго теленка, надлежащимъ образомъ зарѣзаннаго, легкое въ водѣ не тонетъ.

Замерзшіе телята. Зимомъ, когда стоятъ большіе морозы и когда начинаютъ телиться коровы, часто случается, что тенокъ, родившійся ночью, при плохомъ устройствѣ хлѣва быстро остываетъ и замерзаетъ; тогда берутъ такого теленка,

отгравуют и точно так же, как и у мертворожденного, дѣлаютъ искусственный завѣзъ по горлу, запачкивая края раны кровью отъ послѣда. Въ этомъ случаѣ отличить такого теленка по наружному виду, а также и по даннымъ ветеринарно-судебнаго вскрытія возможно на основаніи тѣхъ же примѣтъ, какія только что были описаны у мертворожденныхъ телятъ.

Относительная цѣнность.

Лучшія части телятины такъ же, какъ и въ мясной тушѣ, расположены взаду и кверху. Такимъ образомъ, лучшая телятина въ тушѣ—въ задкѣ и кверху у позвоночника, а худшая—въ передкѣ и внизу, хотя разница въ качествѣ не такъ рѣзко выражена въ телятинѣ, какъ въ говядинѣ. Нужно прибавить, что, чѣмъ старше становится теленокъ, тѣмъ разница въ цѣнѣ на части его туши становится рѣзче; при чемъ встрѣчаемся съ тѣмъ же явленіемъ, какое уже было рассмотрѣно при изученіи цѣнъ на части мяса крупнаго рогатаго скота, а именно, что тѣ части организма, которыя несутъ при жизни большую работу, имѣютъ меньше вкусовыхъ и питательныхъ достоинствъ, нежели тѣ, которыя несутъ меньше, такъ какъ послѣднія приобрѣтаютъ болѣе жиру и менѣе студенистыхъ веществъ, тогда какъ первыя, наоборотъ, больше студенистыхъ веществъ и меньше жиру.

Видимыя составныя части телятины.

Телятина такъ же, какъ и говядина, состоитъ изъ 4-хъ составныхъ частей: 1) мускуловъ, 2) жира, 3) костей и 4) сухожилій. Первые изъ этихъ веществъ такъ же, какъ и въ говяжьемъ мясѣ, называются существенными питательными веществами, а вторыя, т. е. кости и сухожилія несущественными.

Если взять небольшого теленка, примѣрно 60—75 фунтовъ, вѣса, средняго отпоя, и обрѣзать у него всю мякоть, то костей получится около 31%, а мякоти всего 69%; между тѣмъ, въ болѣе крупномъ теленкѣ—115—164 фунт. вѣса, мякоти около—72¹/₂%, а костей—27¹/₂%.

Изъ этого, по отношенію къ телятамъ, можно вывести то же самое, что было сказано и относительно крупнаго скота, т. е.

чѣмъ меньше теленокъ ростомъ и вѣсомъ, тѣмъ % костей въ немъ возрастаетъ не только въ цѣломъ, но и въ каждой изъ его частей отдѣльно, и, наоборотъ, чѣмъ крупнѣе и тяжелѣе теленокъ, тѣмъ болѣе % мякоти и менѣе % костей въ немъ, и это не только въ цѣломъ, но и въ каждой его части отдѣльно. Поэтому для потребителя выгоднѣе покупать телятину отъ туши болѣе крупной, чѣмъ отъ туши менѣе крупной, конечно, при всѣхъ другихъ одинаковыхъ условіяхъ.

Свойство телятины при нагрѣваніи.

Телятина болѣе идетъ на жаркія, чѣмъ на горячія. При жареніи въ теченіе 2-хъ часовъ телятина теритъ до 36,4% своего первоначальнаго вѣса, при чемъ много значить температура, до которой достигаетъ телятина въ центрѣ куска. При 75° она получается очень сочной и розовой и теритъ меньше вѣса; при 85° она уже не имѣетъ розоваго цвѣта, а приобрѣтаетъ болѣе сѣрый видъ и дѣлается менѣе сочна, уменьшаясь при этомъ въ вѣсѣ; наконецъ, при 100° получается сухое мясо и безвкусное, иногда въ состояніи мясного угля, до котораго доводится при неумѣломъ жареніи.

Чтобы опредѣлить однако среднее время, потребное для лучшаго жаренія и меншей потери въ вѣсѣ, нужно знать какъ объемъ, такъ и вѣсъ давнаго куска телятины. Изъ наблюденій замѣчено, что 1 фунтъ телятины требуетъ 15 минутъ жаренія, и, сверхъ того, съ общаго количества сбрасывается еще 15 минутъ; такъ, напр., кусокъ телятины въ 3 фун. требуетъ для лучшаго жаренія 45 минутъ—15, т. е. полъ-часа. Значитъ, при болѣе крупныхъ кускахъ требуется и времени больше; но кромѣ вѣса и времени, имѣетъ также значеніе и температура, которая окружаетъ жаркое. Для телятины температура должно быть ниже, чѣмъ для говядины. Самое выгодное жареніе телятины произвести можно въ печкѣ Румфорда, въ которой телятина теряетъ на 6% менѣе въ вѣсѣ, чѣмъ при жареніи въ духовой печи, и, сверхъ того, тутъ нѣтъ надобности обрѣзывать съ мяса корку, такъ какъ она бываетъ весьма тонкой; все это даетъ экономію до 10%.

Кости телятины. При вываркѣ костей телятины потеря ихъ въ вѣсѣ болѣе значительна, чѣмъ при вываркѣ костей говядины. Кости теленка, завѣшенные тотчасъ послѣ выварки, теряютъ 28% своего вѣса, тогда какъ кости говядины всего 17%. Такая разниа въ потерѣ на костяхъ обуславливается болѣе высокимъ содержаніемъ въ нихъ костнаго хряща въ сравненіи съ землистыми частями. Поэтому кости мягкія, желатинъ отъ нихъ нѣжный, такъ какъ кости мало еще пропитаны отложеніемъ извести, каковая въ костяхъ взрослыхъ животныхъ мѣшается вываркѣ желатина. Вотъ почему если желаютъ придать бульону или консоме больше клейкости и нѣжности во вкусѣ, то кладутъ вмѣстѣ съ говядиной нѣкоторое количество телячьихъ голяшекъ.

Схема сортировки телячьей туши въ Петроградѣ и назначеніе частей для кулинарнаго искусства.

Телячья туша дѣлится на слѣдующія семь частей.

I. Голова. II. Шея и лопатка. III. Телячьи котлеты или такъ называемое телячье карре, т. е. ребра по позвоночнику (10 реберъ съ одной стороны и 10 съ другой). IV. Грудинка телячья. V. Почечная часть. VI. Окорокъ телячій. VII. Ноги.

ЛУЧШИЯ ЧАСТИ.

Телячій окорокъ, изъ котораго готовятъ жареную и брезерованную телятину.

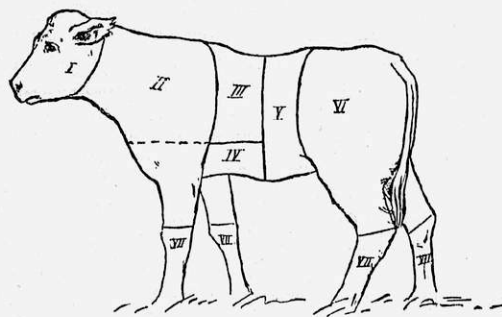
Часть окорока, которая соответствуетъ говяжьему сефку, называется *фрикандо*, изъ котораго готовятъ: телячье фрикандо шпигованное, фрикандо запеченое въ тѣстѣ по-славянски, фрикандо глянсированное и фрикандо шпигованное по англійски.

Почечная часть (соответствующая ростбифу). Изъ него готовятъ различнаго рода жаркія, какъ-то: жаркое кускомъ, телятина подъ бешемелемъ, попеты (зразы) изъ телятины, гренадинъ изъ телятины, шницель по-вѣнски и пр.

Телячье карре или жареная натурально, панированые, котлеты сое, котлеты зингара, котлеты финзербъ, а-ля вилеруа, въ папильотахъ, въ клярѣ и масса другихъ.

Телячьимъ карре называется та часть туши теленка, которая соответствуетъ ребернымъ частямъ туши вола, т. е. отчасти толстому и цѣликомъ тонкому краямъ и тонкому филе. Карре это содержитъ 8 или 10 реберъ, иначе сказать, 8 или 10 котлетъ, при чемъ обыкновенно при раздѣленіи телячьей туши на сорта число реберъ считается не отъ передка а отъ задка. Такимъ образомъ, выходитъ, что на котлеты идутъ только первыя 8 или 10 реберъ отъ задка, остальные 5—3 ребра переднія не прирубаются къ котлетамъ.

Нужно замѣтить, что всѣ 8—10 котлетъ не только не обладаютъ одинаковымъ качествомъ мяса, но, наоборотъ, даже



Раздѣлна телячьей туши на сорта.

имѣютъ большую разниа; такъ, напримѣръ, если взять первую котлету отъ задка и самую переднюю, то сейчасъ же будетъ замѣтна большая разниа: задняя котлета всегда будетъ болѣе мясиста и будетъ имѣть небольшое количество пленокъ и сухожилий, а передняя, наоборотъ, почти все покрыта сухожилиями и пленками и совсѣмъ имѣетъ другой видъ, т. е. выгладитъ какой-то трепаной и маленькой въ сравненіи съ задней. Въ богатыхъ домахъ и на кухняхъ первоклассныхъ ресторанахъ какой бы многочисленный обѣдъ ни былъ, повара дѣлаютъ подборъ только изъ первыхъ отъ зада трехъ-четырехъ котлетъ; стало быть, отъ одного теленка берется три-четыре послѣднихъ

ребра правой и три-четыре послѣднихъ ребра лѣвой стороны; всего выходитъ 6—8 котлетъ.

Со всего карре, при наръзкѣ его мякоти на отбивныя котлеты. въ сыромъ видѣ, удерживается при каждой котлетѣ всего $\frac{2}{3}$ мякоти, а остальная $\frac{1}{3}$ зачищается и будетъ состоять изъ мелкихъ кусочковъ и обрѣзковъ, которые въ благоустроенномъ хозяйствѣ не пропадаютъ, а идутъ либо на рубленныя котлеты, либо на рагу и пилавъ, либо же на приготовленіе фюмэ для соусовъ и подливковъ.

Грудинка. Очень вкусна хорошо приготовленная *телячья грудинка*, которая фаршируется ливеромъ или англійскимъ фаршемъ. Хорошо на завтракъ подать рагу или фрикасе изъ грудинки. Грудинка часто покупается на рассольникъ.

Шея и лопатка часто продаются вмѣстѣ съ включеніемъ также трехъ переднихъ реберъ, которыя никогда уже не идутъ на отбивныя котлеты. Лопатка и шея могутъ быть употреблены на фаршированный рулетъ изъ телятины, на рубленныя зразы изъ телятины, на рубленныя котлеты и на фарши въ колбасы (телячьи фаршированныя колбасы).

Голова. Изъ головы теленка готовятъ телячью голловку о натурель, а также супъ а-ля тортю, галантинъ.

Телячьи ножки. Содержать 40% костей и 60% сухожильной, очень вкусной мякоти, которая, будучи положена въ воду для ошпариванія, при температурѣ въ 80° и послѣ варки въ теченіе трехъ часовъ при 90° теряетъ въ вѣсѣ около 10%, такъ что на столъ можно подать 54% первоначальнаго вѣса. Изъ нихъ готовятъ: телячьи ножки, жареныя натурально, телячьи ножки въ клярѣ; телячьи ножки, отваренныя подъ соусомъ пулетъ; телячьи ножки а-ля вилеруа; аспикъ изъ ножекъ.

ОРГАНЫ СВОЯ:

Сладкое мясо (железы). Идетъ на паштеты и къ различнымъ блюдамъ на гарниры; сладкое мясо подается также самостоятельнымъ блюдомъ на антреме.

Печенка телячья. Идетъ на гратенъ для паштетовъ, соте, и проч.

Почки телячьи. Приготавливаются подъ соусами: мадера, томатъ, пикантъ, въ сметанѣ и проч.

Мозги. Мозги жареныя во фритюрѣ, въ клярѣ.

Легкое—на фарши и пироги.

Языкъ—на холодное и копченый.

О баранинѣ.

Баранина по содержанію бѣлка стоитъ ниже говядины, при чемъ ея бѣлокъ имѣетъ весьма мало желатина, жира же въ баранинѣ больше, чѣмъ въ говядинѣ. Баранина удобоваримѣ говядины, потому что имѣетъ болѣе тонкія мускулы и не такъ плотна. Она вообще годится для замѣны говядины, чѣмъ достигается желаемое на кухнѣ разнообразіе. Имѣетъ то преимущество передъ говядиной и свиной, что ее можно ѣсть почти сырой, не опасаясь заразиться туберкулезомъ и глнстами, такъ какъ эта болѣзнь у барановъ почти не встрѣчается.

Бараній жиръ содержитъ въ себѣ значительно больше стеарину, чѣмъ жиръ другихъ домашнихъ животныхъ, поэтому онъ весьма неудововаримъ, и полученный изъ него фритюръ во вкусовомъ отношеніи хуже говяжьяго фритюра. Жиръ старыхъ барановъ имѣетъ непріятный запахъ свѣчнаго сала. Поэтому его нужно тщательно сѣзвать съ мяса въ сыромъ видѣ.

Хорошая баранина ярко-краснаго цвѣта, жиръ нѣжный, бѣлый, довольно прозрачный и твердый; баранина же темнаго цвѣта съ непрозрачнымъ жиромъ—плохая, какъ равно и блѣднаго цвѣта, т. е. слишкомъ худая. Лучшая баранина получается отъ барановъ, выросшихъ на солончакахъ, или питающихся горными травами. Поэтому лучшими породами по качеству мяса считаются кавказская и крымская. Средняя по вкусовымъ качествамъ будетъ малороссійская баранина и худшая изъ свѣрныхъ губерній. Самая вкусная баранина бываетъ отъ весны до осени, въ началѣ года она еще рѣдкость и считается лакомствомъ.

Молодой барашекъ очень вкусенъ, пока кормится молокомъ матери, но все же онъ не долженъ быть черезчуръ молодъ, такъ

какъ мясо молодого барашка содержитъ много желатина; во всякомъ случаѣ небольшой барашекъ по отношенію вѣса костей къ вѣсу мяса и питательности гораздо выгоднѣе соответствующаго по возрасту теленка.

Въ кушанья баранину слѣдуетъ употреблять не моложе 2-хъ-мѣсячнаго возраста; 6-ти-мѣсячный откормленный барашекъ даетъ прекрасное нѣжное мясо; изъ него можно приготовить превосходное жаркое и отличныя котлеты; баранина вкусна и холодная.

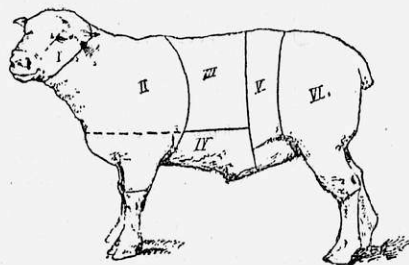
За границей, гдѣ употребленіе баранины гораздо болѣе распространено, нежели въ Россіи, охотно ѣдятъ даже старую баранину; въ Англіи цѣнятся особенно 3-хъ-лѣтнія; русскіе же находятъ, что старая баранина пахнетъ саломъ. Такую баранину передъ приготовленіемъ необходимо мариновать, какъ и мясо дикихъ животныхъ. Послѣ мариновки мясо дѣлается мягче. Такая разница во вкусахъ происходитъ, вѣроятно, отъ неумѣнія ее выбирать и готовить. Мясо неоскопленныхъ взрослыхъ самоновъ тоже дурно. Кроме того, для всякихъ животныхъ есть свой сезонъ, такъ, напр., баранина поздною осенью не употребляется: обиліе жира сообщаетъ ей непріятный вкусъ, тогда какъ неслишкомъ жирная баранина, при умѣломъ приготовленіи, нѣсколько напоминаетъ жаркое изъ серны.

Различныя части баранины имѣютъ различный видъ: бедро вкуснѣе лапатки; это лучшая часть по наименьшему содержанию костей и жира; вкусны и дешевы ножки, головка, печень и передняя часть барана.

Козье мясо мало употребительно, хотя мясо молодого козленка считается лакомствомъ, мясо же стараго козла, особенно поздною осенью, имѣетъ противный вкусъ и запахъ; исправить до нѣкоторой степени его можно, вымочивъ въ уксусѣ. Коза гораздо вкуснѣе козла.

Схема сортировки бараньей туши и назначеніе частей для кулинарнаго искусства.

Баранья туша дѣлится на 6 частей: I) голову, II) переднюю четверть и лопатку, III) котлеты (карре) IV) грудину, V) почечную часть (сѣдло) и VI) заднюю четверть (бараній окорокъ).



Раздѣленіе бараньей туши на сорта.

ЛУЧШИЯ ЧАСТИ:

Почечная часть идетъ на жаркое кускомъ, съ костями или безъ костей, какъ филе; иногда подаются обѣ половинки вмѣстѣ до хвостовыхъ позвонковъ, такъ называемое «сѣдло». Изъ мякоти этой части дѣлаются различныя соусныя блюда и шашлыки.

Бараній окорокъ готовится, какъ и телячій, жареный и брезерованный, съ различными темными, пикантными соусами (задняя часть).

Баранье карре имѣетъ то же назначеніе, что и телячье. Лучшія котлеты заднія, какъ и у теленка.

- 6) Котлеты бараньи въ клярѣ.
- 7) Котлеты бараньи маринованныя, соусъ пуаврадъ.
- 8) Эпиграммы изъ барашка.

Остальныя худшія части: лопатка баранья и шея.

Употребляется: 1) На жаркое рулетомъ и на рубленныя блюда.

2) На супы и похлебки изъ баранины.

3) На рагу изъ баранины (рагу де-мутонъ).

Грудинка баранья.

Употребляется на рагу изъ баранины (рагу де-мутонъ) и пилавъ (пилавъ де-мутонъ).

Ножки барашна.

Подъ соусомъ съ мадерой или съ пикантнымъ.

О свииниѣ.

Въ свииниѣ содержаніе бѣлка нѣсколько ниже, чѣмъ въ говядинѣ, но зато она имѣетъ больше желатина и жиру. Хорошее свиное мясо должно быть нѣжно-волокистое, свѣтлаго цвѣта и не слишкомъ жирно. Жиръ бѣлый, а кожа проарачна. Бѣли же мясо темное, жиръ мягкій, а кожа желтая, то оно низкаго качества и къ употребленію не годится. Очень жирная свиинна невыгодна, потому что въ ней меньше бѣлка, чѣмъ въ худой. У молодой свиини сало очень тонкое.

Потребленіе свиинны весьма распространено въ деревняхъ, такъ какъ свиинью легко выкормить, а мясо ея удобно сохраняется, благодаря обилію жира, въ видѣ разнообразныхъ запасовъ сала, ветчины, колбасъ и т. п., при чемъ свиная туша даетъ наименьшій процентъ отбросовъ.

Противъ употребленія свиинны существуетъ, однако, два возраженія: 1) то, что она изобилуетъ паразитами (финны, трихины); 2) что неудобоварима, по чрезмѣрной жирности. Что касается до опасности зараженія паразитами, которые, дѣйствительно, иногда попадаютъ въ свииниѣ чаще, нежели въ мясѣ другихъ животныхъ, то для этого во всѣхъ городахъ теперь подвергаютъ ее ветеринарному микроскопическому осмотру; относительно же того, что свиинна неудобоварима, можно сказать, что это не совѣтъ вѣрно,—она прекрасно усваивается желудкомъ, особенно при физической работѣ и пребываніи на воздухѣ. Лучшая свиинна получается отъ 7—8-ми-мѣсячной свиини, а лучшее сало отъ 15-ти-мѣсячной. Поросенокъ вкусенъ въ періодѣ 2—6-ти недѣль; изъ 8-ми-мѣсячнаго поросенка можетъ быть уже приготовлено нѣсколько кушаній. Мясо дикаго кабана значительно вкуснѣе, нежели мясо свиини, но въ настоящее время, съ исчезновеніемъ лѣсовъ, онъ попадаетъ на рынкѣ все рѣже и рѣже. Для хозяйства свииня представляетъ слѣдующія выгоды: быстрый ростъ, плодовитость, способность чрезвычайно быстро откармливаться, нетребовательность въ пищѣ и, наконецъ, незначительность отбросовъ при убое. При этомъ не-

обходимо соблюденіе только одного условія: хорошо проваривать и прожаривать свииниу при приготовленіи изъ нея кушаній.

Способъ рѣзки свииней и назначеніе частей туши для кулинарнаго искусства.

Рѣзка свииней производится слѣдующимъ образомъ: сначала свиинью ошеломляютъ ударомъ въ лобъ, а затѣмъ мгновенно вонзаютъ широкой ножъ въ нижнюю часть шеи, по направленію къ сердцу. Вышедшую кровь обыкновенно не бросаютъ, а собираютъ въ плоскую чашку, взбивая ее вѣнчикомъ, чтобы она не обратилась въ цѣльный сгустокъ, а затѣмъ, сливъ въ кувшинъ, выносятъ на холодъ, наблюдая, однако, чтобы не замерзла. Такая кровь идетъ на кровавые колбасы.

Обезкровленную свиинью вѣшаютъ затѣмъ за заднія ноги головою внизъ, чтобы дать возможность вытечь послѣднимъ остаткамъ крови; потомъ вырываютъ щетину изъ хребта и, уложивъ на бревна, обкладываютъ соломою для опаливанія, во время производства котораго поворачиваютъ съ одного бока на другой, затѣмъ поливаютъ водою и скоблятъ ножомъ. Опаливаютъ свииней сказаннымъ образомъ въ Малороссіи, тогда какъ на бойняхъ, въ столицахъ и городахъ, ихъ шпарятъ въ особыхъ шпарняхъ. Когда туша сваружа хорошо обчищена, тогда начинаютъ ее потрошить, дѣлая глубокой разрѣзъ по брюху. Прежде всего вынимаютъ внутренности, тщательно отдѣляя внутренній жиръ; затѣмъ обираютъ сальникъ и присоединяютъ къ нему брыжжеечный, т. е. межкишечный жиръ, а равно и весь околопочечный. Все это вытѣтъ, по вытапливаніи, даетъ прекрасный домашній фритюръ, который нисколько не уступитъ топленому коровьему маслу. Вытопленный фритюръ держатъ на холоду.

Освободивъ потомъ какъ тонкія, такъ и толстыя кишки отъ жира, ихъ выворачиваютъ, моютъ въ горячей водѣ, очищаютъ тупымъ пожемъ внутреннюю слизистую оболочку ихъ, перемываютъ еще разъ и, обваливъ въ соли, складываютъ въ прядки, вѣшая въ прохладное помѣщеніе, но не допуская до замерзанія. Кишки идутъ на приготовленіе колбасъ. Точно такъ же поступаютъ съ желудкомъ: вывертывая его, моютъ въ горячей

водѣ, соскабливая слизь, и перетираютъ солью. Осторожно потомъ вынимаютъ мочевой пузырь, затѣмъ изъ брюшной полости извлекаютъ печенку, наблюдая, чтобы при этомъ не разорвать желчнаго пузыря, такъ какъ при выпускѣ желчи свинина и жиръ получаютъ горькій вкусъ.

Печень можно употребить на жаркое, фаршъ для пироговъ, въ ливерныя колбасы и, наконецъ, на сыръ, добавляя, конечно, туда трюфели и различныя спеціи.

Ливеръ употребляютъ на фаршъ, сердце отвариваютъ, застуживаютъ и подаютъ, какъ холодное, съ горчицей и хрѣномъ, равно какъ ноги и голову, отбивъ предварительно копыта у ногъ, а изъ головы вынувъ мозги и зубы. Мозги также не пропадаютъ, ихъ добавляютъ въ студень или прибавляютъ къ печени, когда приготавливаютъ изъ нея сыръ.

Схема сортировки свиной туши по-русски (рис. 1).

Послѣ того, какъ свинью ошпарятъ или опалятъ послѣ убоя, тушу вывѣшиваютъ въ холодильникъ, чтобы мясо окрѣпло, чтобы въ немъ совершался тотъ процессъ, который называется трупнымъ оконеченіемъ. Послѣ того раздѣлываютъ тушу по-

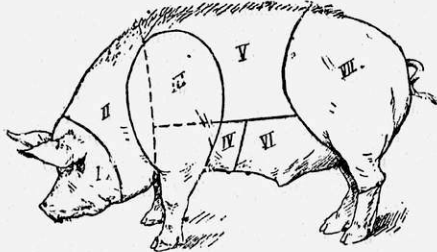


Рис. 1.

мясницки, а именно, отрѣзаютъ голову (I), идущую на различныя шофрау, на зильцы, студни и пр., шею (II), идущую въ колбасныя для изготовленія изъ нея итальянской ветчинной колбасы; лопатку или передній окорокъ (III), идущій большою

частью на фаршъ въ колбасы: салами, любекую и пр., грудину (IV), идущую на копченіе для закусокъ, а также на фаршъ въ польскія и литовскія колбасы. Въ копченомъ видѣ идетъ въ борщи. Свиныя котлеты (V) или свиное карре, идущее на котлеты изъ свинины—и вообще на жаркое; шпекъ (VI) идетъ на соленое свиное сало (малороссійское) и въ колбасныя въ примѣсъ рѣшительно ко всѣмъ фаршамъ въ колбасы, сосиски, колбаски, сыръ изъ дичи и проч. (VII) окорокъ въ соленомъ и копченомъ видѣ, идетъ на обыкновенную ветчину.

Уильтширская половинка свиной туши (рис. 3).

Такъ называется цѣльная половинка свиной туши, отъ которой предварительно отрѣзаютъ голову. Затѣмъ изъ такой половины вынимаются: 6 шейныхъ позвонковъ и грудная кость съ первымъ ребромъ, вынимается также почти вся тазовая кость и лопатка, такъ что въ половинкѣ остается только 12 реберъ, маклакъ, бедро и плечевая мозговая косточка. Хорошо обдѣланная половинка имѣетъ ровную поверхность безъ висящихъ кусковъ мяса, съ гладко опиленными концами реберъ, съ небольшою ямой на томъ мѣстѣ, гдѣ вынута лопатка. Остающіяся ребра могутъ быть надпилены посрединѣ, какъ это повсемѣстно дѣлается въ Ирландіи; большая часть половинокъ американскаго приготовленія также имѣютъ эту особенность. Въ видѣ такихъ половинокъ свинина издавна солилась въ Англіи, въ графствѣ Уильтширъ, отъ котораго этотъ способъ приготовленія и получилъ свое названіе; готовится такъ же въ остальныхъ частяхъ Англіи и Ирландіи. Въ видѣ такихъ половинокъ свинина доставляется въ Англію и изъ Швеціи, Даніи, Германіи, Соединенныхъ Штатовъ. Начинали и всячески пробовали доставлять ихъ изъ Россіи. Удивительно, почему бы у насъ въ Россіи не производить эти половинки въ указанномъ видѣ и не сбывать ихъ на англійскій рынокъ?

Слѣдуетъ замѣтить, что на англійскомъ рынкѣ предпочитаютъ вѣсъ этихъ половинокъ отъ 35-ти до 50-ти англ. фунтовъ, тогда какъ половина, напр., въ 90 фунт. уже считается неподходящей подъ требованія рынка. Болѣе легкія половинки получаютъ отъ свиней въ 4 до 5-ти пуд. живого вѣса и цѣ-

Свинная туша опаленная и раздѣленная по малороссійски (рис. 2).

Всегда съ признаками копоти и съ подпалинами на кожѣ.



Рис. 2.

Дѣлится въ домашнемъ обиходѣ:

- 1) *Голова* — на студень.
- 2) *Шей* — солится на варено въ людскую.
- 3) *Передній окорокъ* — коптится, какъ дешевая ветчина, для рабочнхъ и въ людскую.
- 4) и 6) *Боковина* — въ засолѣ на малороссійское сало и въ колбасный фаршъ малороссійской закусанки.
- 5) *Хребтовая свинина* — самая лучшая часть на малороссійское сало, дающая крупнйй шпекъ для шпиготанія.
- 7) *Задній окорокъ* — самая лучшая провѣсная ветчина.

Ульштирская половина свиной туши.

Полученная чрезъ засолъ спринцеваньемъ, при посредствѣ полны, по английскому способу, на соляхъ въ Грязяхъ, Тамбовской губ., для отправки за границу — на лондонскій рынокъ.

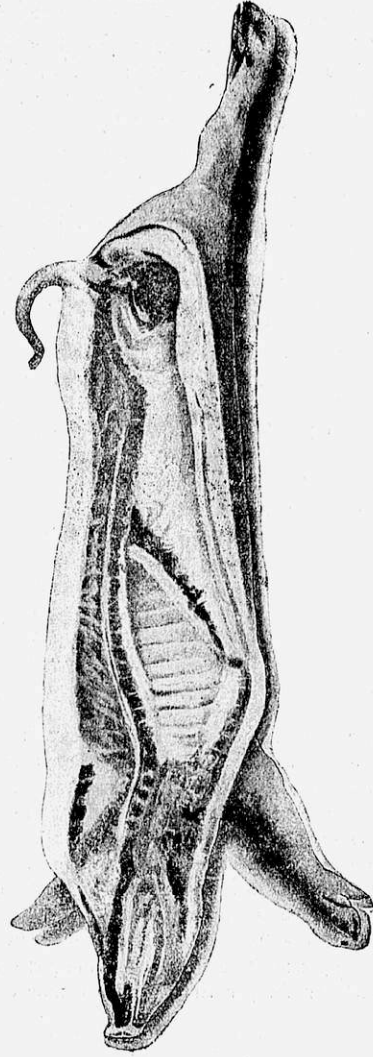


Рис. 3.

нятся особенно высоко. Вторымъ условиемъ служитъ толщина шпека. Жиръ на спинѣ долженъ быть не толще $\frac{3}{4}$ вершка; чѣмъ больше мяса относительно жира, тѣмъ лучше. Третье требование — чтобы мясо и жиръ были совершенно тверды послѣ остыванія тушъ, т. е. хлѣбной кормки.

Половинки низаго качества бываютъ съ болѣе мягкимъ мясомъ и значительно болѣе салыня, чѣмъ высшій сортъ, именно со слоемъ сала подъ кожей (на спинѣ) отъ 3—4-хъ дюймовъ, и могутъ быть значительно тяжелѣе приведеннаго выше вѣса, доходя до 90 англійскихъ фунтовъ. Этотъ низшій сортъ совершенно бракуется строгимъ лондонскимъ рынкомъ.

Когда, Богъ дастъ, у насъ будетъ сбытъ нашей русской свинины за границу, особенно при дешевизнѣ хлѣба, то не мѣшаетъ имѣть въ виду нашимъ сельскимъ хозяевамъ и свиноводамъ все вышесказанное, а посему совѣтуемъ заводить свиней такого сорта, у которыхъ отложение жира подъ кожей сравнительно небольшое, потому что свиньи, способныя къ значительному ожиренію и отложенію толстаго шпека, не будутъ имѣть сбыта на европейскомъ рынкѣ.

Объ окорокахъ.

Каждый городской обыватель озабоченъ приготовить къ Св. Пасхѣ что-либо изъ мясныхъ продуктовъ копченія и соленія.

Каждая хозяйка заранѣе придумываетъ, какъ и чѣмъ обставить пасхальный столъ, чтобы всего было много, чтобы все было вкусно и убрано красиво. При этомъ каждый, соразмѣривъ съ своими средствами, справляясь съ своимъ бюджетомъ, больше старается бить на эффектъ, мало заботясь о доброкачественности приобретаемыхъ продуктовъ.

Приходите вы выбирать окорокъ въ мясную лавку или колбасную и прежде всего ваше вниманіе должно быть обращено на то, имѣется ли у ножки окорока свинцовая пломба, свидѣ-

тельствующая о томъ, что окорокъ этотъ осмотрѣнъ на городской микроскопической станціи при бойнѣ или въ городской лабораторіи на Свѣнной. Если пломба имѣется, то ее хорошенько слѣдуетъ осмотрѣть и удостовѣриться, дѣйствительно ли она установленная пломба, съ гербомъ городского управленія, или какаянибудь привѣшенная для вида—взятая отъ чая или отъ куска красного товара. Убѣдившись въ дѣйствительности пломбы, слѣдуетъ обратить вниманіе на свѣжесть, нѣтъ ли протухлости. Если окорокъ свѣжъ снаружи, то этимъ еще нельзя ограничиться, и какъ только принесете домой, возьмите филиейный ножъ, нагрѣйте въ кипяткѣ, оботрите полотенцемъ насухо и возите горячее лезвіе его внутрь окорока до самаго тазобедренного сустава или по направленію мозговой кости и, быстро вынувъ, понюхайте лезвіе. Если окорокъ тронулся, что скорѣе всего случается у костей, то горячее лезвіе ножа сейчасъ же обнаружитъ и доведетъ до свѣдѣннн вашего обоняніи.

На поверхности тухлость распознается скорѣе: ее можно опредѣлить простымъ понюхиваніемъ, а для того, чтобы усилить запахъ, несвойственный свѣжести, поступаютъ такъ: отрѣзываютъ кусочекъ окорока съ поверхности и окунаютъ его въ крутой кипитокъ, а затѣмъ быстро вынимаютъ и нюхаютъ тѣ пары воды, которые отъ него исходятъ: при этомъ запахъ испорченности ощущается рѣзче. Или же пользуются показаніемъ красной лакмусовой бумажки, которая обнаруживаетъ порчу тѣмъ, что, предварительно смоченная водою, при прикосновеніи къ окороку синѣетъ, тогда какъ синяя бумажка не измѣняетъ своего цвѣта въ красный, какъ это случается всякій разъ при прикладываніи ея къ несвѣжему окороку. Въ продажѣ часто, чтобы избавиться отъ малѣйшаго запаха, кладутъ окорокъ на нѣкоторое время въ растворъ уксуса; поэтому при выборѣ не мѣшаетъ его обнюхать, не пахнетъ ли уксусомъ. Для того, чтобы отбить запахъ несвѣжести, продавцы пускаются на разныя хитрости. Для этого кладутъ окорокъ въ холодную воду и тушатъ въ этой водѣ раскаленные до красна уголья. Стоитъ только потушить одинъ-два уголька, какъ тотчасъ всякій запахъ исчезаетъ. Или берутъ и толкутъ уголь въ порошокъ, заливаютъ въ подшечку, а эту послѣднюю опускаютъ въ ту воду, куда положенъ окорокъ, при чемъ всякій неприятъ-

ный запах сейчас исчезает. Но если подобными способами дезодорированный окорок оставить полежать сутки при обыкновенной температурѣ, то тухлость въ немъ появляется вновь.

Окорокъ слѣдуетъ выбирать малосольный, провѣшенный. Посоленный вкрутую или старой солки и долго лежалый въ рассолѣ до почтенія окорокъ въ продажѣ носитъ названіе «деревянной ветчины». Онъ твердъ, сухъ, малосоченъ и до приторности солонъ; иногда при раздвиганіи мышечныхъ мясныхъ пучковъ такого окорока видны бываютъ мелкіе кристаллы поваренной соли, которая отъ избытка ея въ рассолѣ осаждается въ твердомъ видѣ. Любители и знатоки ветчины, взявъ кусочекъ ея на языкъ, тотчасъ скажутъ вамъ, съ какимъ откормомъ они имѣютъ дѣло.

Слѣдуетъ выбирать окорокъ хлѣбной кормки, съ плотнымъ слоемъ жира; чѣмъ крѣпче жиръ, тѣмъ лучше и вкуснѣе окорокъ; чѣмъ бѣлѣе мясо, тѣмъ моложе свиныя и тѣмъ вкуснѣе ветчина. Кожица на окорокѣ отъ молодой свины, кормленной хлѣбомъ, всегда бываетъ прозрачная, какъ стекло, мягкая, сочная, всегда хорошо хруститъ подъ зубами, тогда какъ отъ свины старой, кормленной отбросами и вообще плохого откорма, или у окорока стараго посола вкрутую, кожица всегда бываетъ жесткая, непрозрачная, сухая, желтоватаго цвѣта, напоминающая собою корку высохшаго лимона. Такая кожица не хруститъ подъ зубами и плохо разговивается. Всегда слѣдуетъ избѣгать покупки окорока подѣ названіемъ въ продажѣ «маслянки»—это окорокъ отъ свины, кормленной жмыхами, т. е. отбросами отъ маслобенъ. Шпекъ у такого окорока мягкій, жидкій, при дотрагиваніи сильно маслитъ пальцы, при запеканіи сильно вытекаетъ, такъ какъ жиръ очень легкоплавкій, а сама ветчина—дряблая, масляная, невкусная, а иногда даже совершенно противная на вкусъ.

При всѣхъ вышеописанныхъ качествахъ окорокъ слѣдуетъ выбирать съ болѣе тонкимъ слоемъ шпека и съ болѣе развитымъ слоемъ ветчины. Самый лучший окорокъ долженъ имѣть подкожный салыный слой не толще одного дюйма. Это значитъ, что окорокъ полученъ отъ свины известной англійской породы, убитой въ болѣе молодомъ возрастѣ, именно въ то время, когда вѣсъ всей туши, при правильномъ откормѣ, не

доходилъ до трехъ съ половиною пудовъ вѣса. Толщина шпека при заготовкѣ ветчины, особенно при вывозѣ ея за границу, имѣетъ большое значеніе. Недаромъ свиноторговцы и колбасники выучились точно опредѣлять эту толщину шпека даже еще у живой свины. Мнѣ самому приходилось быть очевидцемъ, какъ одинъ изъ нихъ мѣрилъ толщину шпека, подошедши къ живой свиной, лаская ее, а между тѣмъ потихоньку вонзая тонкій стальной дротикъ въ средину спины ея тотчасъ за лопатками; и пока шило это проходило по жиру, свиныя, повиному, не чувствовала боли, а какъ только жиръ кончился и начинался уколъ въ мясо, то свиныя взвизгивала и убѣгала въ сторону, а свинобоецъ въ этотъ моментъ выхватывалъ шило и показывалъ колбаснику, какова должна быть толщина шпека данной свины. Измѣривъ у одной, свинобоецъ приступилъ такимъ же образомъ измѣрять шпекъ и у другихъ свиной.

При покупкѣ окорока безъ пломбы и безъ клейма здѣшняго убоя и осмотра слѣдуетъ обратить вниманіе на присутствіе крупинокъ (крупка по-мяснички); для этого слѣдуетъ надрѣзывать его съ открытой части въ нѣсколькокихъ мѣстахъ. Крупинки эти, въ одиночку и въ массѣ, при сильномъ зараженіи хорошо распознаются простымъ глазомъ—это и есть такъ называемыя финны или молодое состояніе солитера.

Никто не поручится, что при самомъ строгомъ осмотрѣ все-таки внутри окорока гдѣ-нибудь сидитъ, притаившись, хоть одна крупинка финны, и тогда нельзя утвердительно сказать, что данный окорокъ положительно безвреденъ. Поэтому слѣдуетъ навсегда отказаться отъ сырой провѣсной ветчины и ѣсть ее лучше вареной и хорошо запеченной въ тѣстѣ. При этомъ слѣдуетъ обратить вниманіе на то, что мясо окорока плохой проводникъ тепла, и можетъ случиться, что при вареніи окорока въ центрѣ онъ не дойдетъ до надлежащей температуры, и тогда притаившаяся тамъ крупинка финны останется живою и небезвредною для потребителя. Для того же, чтобы температура при вареніи и запеканіи окорока могла болѣе равномерно и скорѣе подѣйствовать въ самой глубинѣ окорока, слѣдуетъ его пронзить нѣсколько разъ въ самой объемистой его части какимъ-нибудь желѣзнымъ прутомъ, чрезъ что получатся ходы во внутрь окорока, по которымъ надлежащая температура можетъ скорѣе про-

никнуть въ центръ самого окорока и обезвредить его во всякомъ случаѣ окончательно. Обстоятельство это чрезвычайно важно въ томъ случаѣ, когда ветчина или окорокъ не осмотрѣны подъ микроскопомъ, и когда никто не поручится, что онъ не содержитъ въ себѣ «трихиноза» — болѣзни смертельной для человѣка.

Потребитель большею частью покупаетъ уже готовый окорокъ, «копченый». Но часто покупаютъ окорокъ соленой и отдаютъ коптить колбаснику.

Укажу на странный случай порчи или протухлости окороковъ въ самой копильницѣ при ихъ копчении. Случается, что окорокъ поступаетъ въ копильню совершенно свѣжимъ, а провисѣвъ тамъ недѣлю, оттуда выходитъ протухлымъ. Что за странность? Вѣдь копчение есть одинъ изъ способовъ консервирования, потому что креозотъ дыма есть противогнилостное средство. Оно пропитываетъ мясо окорока снаружи и непремѣнно должно проникнуть внутрь во всѣ мѣста окорока. Этимъ равномернымъ проникновениемъ креозота въ мясо окорока и обусловливается удачное копчение его. Но можетъ случиться, что пустякъ очень горячій дымъ, который можетъ произвести запеканіе окорока снаружи. Тогда значительная часть жира «шпека» выплавляется, подъ кожей образуется желатинообразная масса, и мясо снаружи настолько свернется отъ высокой температуры дыма, что черезъ этотъ свернувшійся слой проникновение креозота внутрь окорока очень затруднится. Стало быть, снаружи окорокъ какъ будто прокоптился, а внутрь копчение не проникло, мясо его во время пребыванія въ копильнѣ, подъ влияниемъ возвышенной температуры, можетъ протухнуть. У окорока, подобнымъ образомъ запеченнаго въ копильнѣ, есть свои примѣты: кожа у него отстаетъ, между кожей и шпекомъ — пустота, а иногда вмѣсто пустоты скопление желатина, образовавшагося изъ студневыхъ веществъ подкожной кѣтъчатки. Такой окорокъ всегда легко узнать при покупкѣ на рынкѣ. Разсмотримъ теперь форму окороковъ.

Окорокъ представляетъ собою обдѣланную заднюю часть свиной туши, которой обыкновенно придана та или другая, обычная въ данной мѣстности, форма, почему онъ различается по наружной формѣ, а также по вѣсу и обработкѣ.

По формѣ окорока различаются:

1) *Длинный окорокъ*. Такая вырѣзка удобна, когда желаютъ оставить при окорокѣ больше мяса, такъ какъ прирѣзаются при этомъ даже два послѣдніе задніе поясничные позвонка, которые послѣ варки или запеканія окорока могутъ быть вынуты изъ него. Остальныя кости обыкновенно оставляются въ окорокѣ и требуется, чтобы онъ не торчали надъ мясомъ и чтобы



Длинный окорокъ
Тамбовскій.



Длинный окорокъ
Козловскій.

поверхность отрѣза (мясная) была чисто отрѣзана. Наши русскіе тамбовскіе окорока (Мокроусовскіе), а также и козловскіе, по преимуществу длинные окорока, въ среднемъ вѣсѣ отъ 25-ти до 35 фунтовъ.

2) *Короткій окорокъ* отрѣзается значительно короче, чѣмъ предыдущій, такъ что въ окорокѣ не остаются не только поясничные позвонки, но даже отпиливается верхняя часть тазовой кости. Отрѣзъ почти плоскій, а сало обрѣзано косо и далеко по краю отрѣза, такъ что когда окорокъ виситъ, то

видно почти одно мясо. Это такъ называемая американская вырѣзка окорока, имѣющая цѣлью выставить наружу на видѣ болѣе мяса, чѣмъ сала. Получается такой окорокъ въ Англии и Франціи по преимуществу отъ молодыхъ свиней. Рыночной вѣсъ короткаго окорока фунтовъ на 15 въ среднемъ.

3) *Окорокъ Армора* вполне сходенъ съ короткимъ окорокомъ, только онъ обрѣзанъ очень старательно и ему обыкновенно придается красивая круглая форма, какъ бы обточенная. Большею частью изготовляются отъ молодыхъ свиней и представляють очень нѣжную малосольную ветчину, полученную при посредствѣ способа соленія спринцеваніемъ при помощи помпы.

4) *Манчестерскій окорокъ* по формѣ подходитъ къ длинному окороку, но отличается отъ него своею сальностью и меньшею мясистостью, больше поэтому изготовляется отъ большихъ, старыхъ и окирѣлыхъ свиней. Тазовая кость послѣ запеканія или варенія у такихъ окороковъ вся вынимается довольно легко, а нога у нихъ отрѣзывается въ колѣнномъ суставѣ. Рыночный вѣсъ манчестерскаго окорока около 30-ти фунтовъ.

5) *Стаффордширскій окорокъ* по качествамъ рѣзки почти одинаковъ съ предыдущимъ; онъ немного только шире предыдущаго и имѣетъ болѣе плоскую внутреннюю поверхность и гораздо меньше. Эти окорока бывають какъ шпаренныя, такъ и паленые. Въ Ливерпулѣ на рынкѣ шпаренныя вѣсятъ отъ 17-ти до 18-ти англійскихъ фунтовъ, а паленые—отъ 15-ти до 16-ти фунтовъ. Окорокъ, при паленіи свиной туши, всегда больше теряетъ въ вѣсѣ, вслѣдствіе испаренія большого количества воды, чѣмъ это бываетъ при шпареніи свиньи. По принятымъ правиламъ въ Цинциннати, «Стаффордширскій окорокъ» долженъ быть обрѣзанъ коротко, тазовая кость вынута, вылучена въ вертлужной впадинѣ, нога обрѣзана въ первомъ суставѣ ниже колѣна; солится спринцеваніемъ при помощи помпы.

6) *Престонскій окорокъ* по своей мясистости одинаковъ съ «длиннымъ», но вырѣзанъ короче, безъ позвонковъ, и закругленъ, какъ и длинный. Онъ легче, чѣмъ послѣдній, и готовится преимущественно отъ молодыхъ свиней.

7) *Гамбургскій окорокъ*. При обрѣзкѣ принимаетъ почти четырехугольную форму съ плоскимъ верхнимъ краемъ и почти параллельными боками; бедро при этомъ отрѣзается коротко.



Норотій окорокъ.



Окорокъ Армора.

Окорока такой формы приготовляются въ Гамбургѣ, какъ и показывается самое названіе, и потребляются въ вареномъ видѣ.



Престонскій окорокъ.



Ольденбургскій окорокъ.

Такой формы окорока специально готовили американцы для Гамбурга до запрещенія ввоза американскаго свиного мяса въ Германію; посоль совершается на гамбургскій ладъ.

8) *Вестфальскій окорокъ* вырѣзывается до конца тазовой кости, которая не вынимается; нога отрѣзается почти до самаго окорока и послѣднему придается удлиненная, закругленная форма. Лучшимъ рынкомъ для этого окорока можетъ считаться тотъ же Гамбургъ, на которомъ этотъ окорокъ имѣетъ отъ 16-ти до 20-ти русскихъ фунтовъ. Онъ приобрѣлъ себѣ извѣстность своею малосольностью и вкусомъ, благодаря употребляемымъ при приготовленіи его приправкамъ. Бдять его у насъ въ Россіи большею частью сырымъ, неваренымъ, хорошо и долго копченымъ, провѣснымъ.

9) *Голландскій окорокъ* обрѣзается тоже круто, но короче; нога отрѣзается длиннѣе. Бдять его тоже въ невареномъ, сыромъ видѣ, только хорошо и долго копченымъ, провѣснымъ.

10) *Ольденбургскій окорокъ* отрѣзается довольно длинно; вырѣзается онъ до конца подвздошной кости (тазовой) и ему обыкновенно придаютъ треугольную форму, такую, какую очень часто придаютъ окорокамъ и наши засолыщики въ Россіи. Эта крупная вырѣзка, наравнѣ съ вышеперечисленными 8 нѣмецкими сортами, находятъ сбытъ въ Гамбургѣ.

11) *Горскій окорокъ* долженъ быть мясистымъ (не плоскимъ), закругленнымъ, съ довольно коротко обрѣзанной ногой. Встрѣчается на рынкахъ въ Лондонѣ, Даніи (Копенгагенѣ) и Швеціи. Рыночный вѣсъ отъ 14-ти до 18-ти англійскихъ фунтовъ. Окорока эти ввозятся въ приморскіе города Вел. Кн. Финляндскаго. Посоль совершается по способу Маргана—иньекціею разсола черезъ сердце—при помощи помпы, причемъ получается самая нѣжная малосольная ветчина.

12) *Молодой окорокъ*, отъ молодой свиньи, фунтовъ около 8—9-ти вѣсомъ. Если смотрѣть со стороны кожи, то онъ имѣетъ форму почти равнобедреннаго треугольника, основаніе котораго закруглено. Особою извѣстностью эти окорока пользуются въ Лондонѣ. Любители ветчины и у насъ въ Россіи часто заказываютъ эти окорока колбаснику.

13) *Свернутый окорокъ*. Очищается отъ всѣхъ костей, въ немъ находящихся, свертывается потомъ по длинѣ, обшивается



Манчестерскій окорокъ.



Стаффордширскій окорокъ.

въ полотно и обертывается туго веревкой. Такимъ образомъ выкопченный окорокъ вѣситъ отъ 4—6-ти фунтовъ и находятъ себѣ огромный сбытъ въ Англій.



Гамбургскій окорокъ.



Вестфальскій окорокъ.

Вотъ всѣ тѣ формы окороковъ, которыя встрѣчаются въ продажѣ на европейскихъ рынкахъ. И у насъ въ Россіи готовятъ окорока на различные лады; но нѣмцы-колбасники у насъ больше придерживаются въ изготовленіи нѣмецкой формы окороковъ. Формы эти придаютъ окороку еще предъ ихъ соленіемъ, чаще уже соленымъ предъ ихъ копченіемъ, а нѣкоторые окорока обдѣлываются послѣ копченія. Послѣдніе приготовляются для гастрономическихъ магазиновъ.

О вредномъ мясѣ.

Мясо совершенно негодно къ употребленію, главнымъ образомъ, въ двухъ случаяхъ: 1) или оно испорчено отъ долгаго лежанья (тухлое, гнилое); 2) или оно происходитъ отъ большого животнаго. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ болѣзнь весьма легко, черезъ мясо, передается людямъ. Въ обихѣ этихъ случаяхъ продажа подобнаго мяса для употребленія безусловно воспрещается нашимъ законодательствомъ, а въ случаѣ продажи продавецъ подвергается законной отвѣтственности въ судебномъ порядкѣ.

1) Мясо, испортившееся отъ времени. Если въ мясѣ переходить граница мортификаціи, т. е. необходимое время для вылеживанія и размягченія, то оно сейчасъ же портится, изменяетъ свой цвѣтъ, плотность и другія свойства, почему и можно всегда опредѣлить такое мясо. Признаки испортившагося мяса слѣдующіе: цвѣтъ темный, грязный; мясные пучки теряютъ свой блескъ и разрыхляются; при дотрагиваніи пальцами ощущается липкость; запахъ сначала затхлый, а потомъ отвратительно гнилой; горячій ножъ, погруженный въ мясо, усиливаетъ запахъ и обнаруживаетъ его даже въ самомъ началѣ порчи; мясо приобретаетъ щелочную реакцію, поэтому красная лакмусовая бумажка, приложенная къ такому мясу, тотчасъ синѣетъ; иногда на поверхности замѣчаются бѣлыя точки—плѣсень; жиръ ослизлый съ зеленоватымъ цвѣтомъ. Въ случаѣ сомнѣнія порченное мясо весьма легко можно опредѣлить такъ: обдать его кипяткомъ, и тогда поднимающіеся отъ мяса пары покажутъ—испорчено оно или нѣтъ. Само собою разумѣется, что наваръ изъ испорченнаго мяса къ употребленію совершенно

негоденъ и безусловно вреденъ, при чемъ. если бы даже въ такомъ мясѣ или наварѣ былъ отбитъ дурной запахъ, то во всякомъ случаѣ вредъ отъ этихъ продуктовъ не уменьшится. Содержатели плохенькихъ трактирныхъ заведеній весьма часто принимаютъ разнообразныя мѣры, чтобы скрыть запахъ испорченныхъ мясныхъ продуктовъ, напр., вымачиваютъ ихъ въ уксусъ или хлѣбномъ квасѣ, кладутъ въ нихъ истолченный уголь, зашитый въ подушечки, заливаютъ холодной водой и тушатъ въ ней раскаленные уголья и пр.; во всѣхъ этихъ случаяхъ запахъ гнили исчезаетъ, но вредъ остается.

Возбудители гниlostнаго броженія. Порча въ мясѣ происходитъ вслѣдствіе того, что вмѣстѣ съ воздухомъ проникаютъ въ его поры особые гниlostные и плѣсневые зародыши, повсюду разбѣянные въ природѣ и называемые микроорганизмами или бактеріями. Если какую-либо часть свѣжаго мяса закупорить герметически въ сосудѣ, въ воздухѣ котораго не содержится бы ни одного плѣсневаго или гниlostнаго зародыша, то мясо сохранилось бы свѣжимъ навсегда. На этомъ свойствѣ основаны всѣ способы консервированія мясныхъ продуктовъ въ жестянкахъ.

Что касается того вреднаго вліянія, которое оказываютъ на мясные продукты бактеріи, то необходимо пояснить, что испортившееся мясо въ началѣ гніенія далеко не такъ вредно, какъ сгнившее совершенно, при чемъ степень вреда зависитъ отъ большаго или меньшаго накопленія яда тѣхъ микроорганизмовъ, которые возбуждаютъ гніеніе.

Условія, благопріятствующія и неблагопріятствующія порчѣ мяса. Если испорченное мясо будемъ нагревать до температуры кипѣнія, то всѣ микроорганизмы, вызывающіе гніеніе, хотя и погибнутъ, но вредъ отъ яда, образованнаго ими, останется въ своей силѣ и вредное его дѣйствіе не уменьшется даже при самомъ продолжительномъ кипяченіи или нагреваніи при возможно высокой температурѣ. Если испорченное мясо заморозимъ, то ядъ бактерій гніенія останется въ мерзломъ мясѣ, нисколько не потерявъ своихъ вредныхъ свойствъ. Ниже 3° тепла и выше 40° Ц. дѣйствіе на мясо вредныхъ микроорганизмовъ затрудняется и даже совершенно прекращается.

Мясо, изрубленное на мелкіе куски, портится скорѣе, чѣмъ

въ болѣе крупныхъ кускахъ или въ цѣлой тушѣ, такъ какъ чѣмъ мельче кусокъ, тѣмъ большую онъ имѣетъ поверхность сравнительно съ массой, и, стало быть, тѣмъ больше на него могутъ дѣйствовать вредныя бактеріи воздуха, и, наоборотъ, чѣмъ кусокъ крупнѣе и поверхность его относительно массы меньше, тѣмъ и дѣйствіе вредныхъ микроорганизмовъ уменьшается. Мясо съ перерубленною костью скорѣе загниваетъ у кости, потому что воздухъ вмѣстѣ съ микроорганизмами легко проникаетъ во внутрь мяса черезъ поры или каналцы костей.

Микроорганизмы гніенія скорѣе размножаются при влажѣ и сырости, чѣмъ въ сухомъ воздухѣ; поэтому для мяса всякая сырость весьма вредна и при остальныхъ одинаковыхъ условіяхъ—въ дождливое, сырое время мясо портится скорѣе, чѣмъ въ сухое, равно какъ скорѣе портится у суставовъ, гдѣ происходитъ скопленіе суставной влаги (сеновиі). Что касается до вліянія свѣта на бактерій гніенія, то въ темныхъ помѣщеніяхъ онѣ размножаются гораздо быстрѣе, чѣмъ въ свѣтлыхъ; поэтому мясо лучше сохраняется въ свѣтлой кладовой, нежели въ темной.

Всякая нечистота въ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняется мясо, пыль на стѣнахъ, прилавкахъ, на полу, все это способствуетъ скорѣйшей его порчѣ. Если прикоснуться къ поверхности мяса нечистыми руками или разрѣзать его грязнымъ ножомъ, то мясо получаетъ также быструю склонность къ гніенію. Не чистая, не мытая посуда, въ свою очередь, благопріятствуетъ размноженію микроорганизмовъ.

Такъ какъ покойное состояніе воздуха весьма благопріятно для размноженія бактерій то необходимо, чтобы въ погребахъ и ледникахъ, а равно и вообще во всѣхъ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняютъ мясо, были устраиваемы вытяжныя трубы и вентиляторы, которые бы постоянно приводили воздухъ въ движеніе. Подъ вліяніемъ токовъ воздуха мясо будетъ обвѣтриваться и и осушаться снаружи, а вслѣдствіе этого на немъ тогда образуется родъ роговой блестящей пленочки, защищающей его отъ проростанія, т. е. отъ вліянія бактерій гніенія.

2) Мясо и органы отъ больныхъ убойныхъ животныхъ. Для того, чтобы неспециалистъ, не ветеринарный врачъ, а простой обыватель, изучающій кулинарное искусство и домо-

водство, могъ бы ясно отличить больное мясо отъ здороваго, нами устроенъ мясной музей, гдѣ въ количествѣ 500 восковыхъ моделей въ наглядной формѣ представлены всѣ виды и особенности нормального мяса и рядомъ съ нимъ—всѣ виды и особенности ненормального мяса и органовъ, пораженныхъ различнаго рода болѣзненными процессами. 26-тилѣтній опытъ показалъ, что подобные контрасты, при сравненіи здоровыхъ и больныхъ убойныхъ мясныхъ продуктовъ нашего мясного музея, на первыхъ же порахъ сдѣлались доступными для пониманія и запоминанія не только образованныхъ и мало-мальски развитыхъ людей, но и всякаго грамотнаго или даже и вовсе безграмотнаго посетителя музея. Тутъ, стало быть, хорошо оправдалась ходячая пословица: «лучше одинъ разъ видѣть, чѣмъ сто разъ слышать или десять разъ читать». Поэтому и въ настоящемъ краткомъ популярномъ мѣсовѣдѣніи нахожу неудобномъ и неумѣстнымъ задаваться подробнымъ изложеніемъ спеціальнаго предмета о больномъ мясѣ и больныхъ органахъ убойнаго скота. Вмѣсто этого нахожу полезнымъ предложить читателю прямо войти въ нашъ мясной музей и посмотреть, что тамъ находится и чѣмъ больные мясные продукты по наглядности отличаются отъ здоровыхъ. Что касается тѣхъ читателей, которые не имѣютъ возможности посетить нашъ музей, какъ напр. живущіе въ другихъ городахъ, то таковымъ советую обратиться къ содѣйствію боенскихъ ветеринарныхъ врачей. Вездѣ, гдѣ только есть образцовыя бойни, имѣется хотя и небольшая коллекція наиболѣе распространенныхъ болѣзней домашнихъ животныхъ, познакомиться съ которыми полезно каждому обывателю для того, чтобы умѣть выбирать здоровые мясные продукты.

Первымъ дѣломъ при посѣщеніи музея слѣдуетъ обратить вниманіе на коллекціи нижеслѣдующихъ болѣзней.

1) Мясо и органы отъ чахоточныхъ или туберкулезныхъ животныхъ.

Коллекція такъ называемой жемчужной болѣзни рогатаго скота (жемчужница) или, какъ ее называютъ, «туберкулезъ», «чахотка» убойныхъ животныхъ. Извѣстно, что если мясные

продукты поражены будутъ этой болѣзью, то они могутъ вызвать у потребителя, предрасположеннаго къ чахоткѣ, названную болѣзнь, и жизнь такого человѣка будетъ въ опасности, но, кромѣ того, этотъ же субъектъ можетъ передать потомъ эту болѣзнь и другимъ близкимъ къ нему людямъ, тоже предрасположеннымъ къ этой болѣзни. Легкія, сердце, печень, бронхіальная железа, почки, селезенка, часть рубца и сѣтки, часть брюшины, часть мясной туши со стороны внутренней поверхности реберъ и пр.—все это бываетъ покрыто на поверхности отдѣльными или слившимися жемчужинами, потреблять въ пищу которыхъ очень опасно, особенно въ непроваренномъ и непрожаренномъ видѣ. Потребитель, покупая, напримѣръ, почки на разсолникъ или выбирая рубецъ на польскія фляки, ливеръ и печенку на фаршъ въ пироги, долженъ обратить вниманіе на то, нѣтъ ли гдѣ-нибудь жемчужины, сидящей на ножкѣ, твердой, какъ камень, или болѣе рыхлой, какъ сыръ, или расплывчатой, гнезвидной, какъ сметана. И если естъ такая ненормальность, то не слѣдуетъ покупать этотъ продуктъ.

2) Органы отъ ящурныхъ убойныхъ животныхъ.

Ящурная коллекція представляетъ собою цѣлый рядъ воловьихъ и коровьихъ языковъ, бычьихъ мордъ и ногъ, идущихъ на студень, которые обыкновенно разносятся по городу на лоткахъ равносчиками въ опаленномъ или ошпаренномъ видѣ. Болѣзнь эту ветеринары называютъ афтою или, по-просту, ящуромъ, язычницей или рылокопытною болѣзью, которая, между прочимъ, у потребителя этихъ продуктовъ можетъ вызвать во рту и на губахъ, а также и на языкѣ пузырчатый и язвенный стоматитъ, а у поваровъ, кухарокъ и хозяекъ, которымъ приходится работать на кухнѣ, у нихъ, при обмываніи означенныхъ больныхъ органовъ въ водѣ, передъ варкой, могутъ заразиться и нарвать пальцы у ногтей и сойти ногти, особенно если на пальцахъ имѣются такъ называемыя заусеницы. Достаточно одинъ разъ взглянуть на ящурную коллекцію, чтобы потомъ навсегда запомнить и примѣтить ненормальности. И въ этомъ случаѣ потребитель, побывавшій въ музеѣ, покупая соленный, копченый или свѣжій языкъ или морды и ноги на студень,

долженъ обратить вниманіе на то, нѣтъ ли гдѣ-нибудь пузырей или изъязвленій и вообще нарушенія цѣлости.

3) Болѣзнь лучистаго гриба или антиномикозисъ.

Коллекція эта, не менѣе достойная вниманія и осмотра, состоитъ изъ моделей восковыхъ и объектовъ натуральныхъ. Представляетъ она болѣзнь лучистаго гриба или такъ называемый антиномикозисъ рогатаго скота. Болѣзнь эта тѣмъ страшна, что передается всѣмъ другимъ домашнимъ животнымъ, а главное, поражаетъ и человѣка, производи въ немъ еще большія разрушенія, чѣмъ туберкулезъ. Начинается обыкновенно съ пораженія губъ, полости рта, подчелюстныхъ железъ, языка, гортани, заходя потомъ въ кости верхней и нижней челюсти и поражая ихъ съ громаднымъ вздутіемъ костей ткани. Вотъ представлена вся лѣвая половина головы черкаскаго быка съ сильнымъ подкожнымъ поражениемъ. То же замѣчается и на поверхности кожи вола, покрытой волосами. А вотъ та же болѣзнь проникла въ подчелюстныя железы и въ самыя легкія. Что болѣзнь эта передается человѣку, укажу на слѣдующій фактъ. Въ клиническомъ институтѣ в. кн. Елены Павловны лежалъ больной помѣщикъ, который умеръ при явленіи страшнаго разрушенія языка, гортани и пр. лучистымъ грибомъ. «Откуда могла зайти болѣзнь?», задастъ вопросъ знаменитый покойн. проф. Эйхвальдъ студентамъ. «Не имѣлъ ли помѣщикъ какого-либо соприкосновения съ больной скотиной, у которой болѣзнь эта принимаетъ форму хроническаго теченія?» И тогда выступаетъ супруга помѣщика и говоритъ: «Помнится мнѣ, что у одной коровы въ нашемъ имѣніи была на челюсти какал-то твердая опухоль и что покойникъ очень любилъ свое стадо коровъ. Ежедневно, вставъ утромъ раньше всѣхъ, заходилъ на кухню, нарѣзалъ ломтиками черный хлѣбъ, солилъ и отправлялся на скотный дворъ, давая при этомъ коровушкамъ по кусочку хлѣба, онъ ихъ ласкалъ, трепалъ по шеѣ и тою же рукою отламывалъ кусочки хлѣба и клалъ себѣ въ ротъ». «Теперь все понятно», скалалъ профессоръ, «онъ заразился слюною больной коровы съ опухолью антиномикозиса на мордѣ, и это вѣрно, съ этимъ надо считаться».

4) Пузырчатая глиста или эхинококки.

Эта коллекция представляет внутренние органы, на поверхности и внутри которых замѣтны какіе-то водяные пузыри различной величины, начиная от горошины до объема дѣтской головы. Это такъ называемая пузырчатая глиста или эхинококкъ (молодое состояніе цѣпня, живущаго въ тонкихъ кишкахъ собаки и кошки). Сами по себѣ эти пузыри, если бы попали въ пищу человѣку, не принесли бы никакого вреда. Но въ рукахъ «кошатника», т. е. того продавца, который на лоткѣ разноситъ эти органы съ пузырями по дворамъ, на продажу кошкамъ и собакамъ въ сыромъ, невареномъ видѣ, они представляютъ косвенный вредъ, ибо, заражая собакъ и кошекъ глистами, тѣмъ самымъ представляется болѣе или менѣе вѣроятный случай заразиться зародышами этихъ глистовъ при посредствѣ домашней собаки и кошки. Такъ что, въ концѣ концовъ, точно такіе же пузыри могутъ вырасти и у человѣка. Эти пузыри могутъ поселиться не только въ легкихъ, печени, почкахъ и селезенкѣ, но и проникать въ самое сердце или, еще хуже, могутъ проникнуть въ мозгъ человѣка, и тогда онъ обязательно сойдетъ съ ума. Тутъ же представлены препараты съ перерожденными пузырями эхинококка, которые по ошибкѣ можно принять за жемчужную болѣзнь ¹⁾.

5) Мясо и органы, пораженные гнойными нарывами.

Мясо и органы, пораженные гнойниками. Часто эти гнойные нарывы выпячиваются на поверхность, а иногда сидятъ въ глубинѣ. При разрывѣ изъ нарыва вытекаетъ иногда жидкій гной, какъ сливки, въ другой разъ гуще, какъ сметана, или какъ картофельное пюре, иногда выдавливается густая сыровидная масса. Во всякомъ случаѣ, для того, чтобы быть увѣреннымъ въ отсутствіи гнойныхъ нарывовъ въ глубинѣ (въ толщѣ) органовъ, слѣдуетъ послѣдніе разрѣзать предъ ихъ приготовленіемъ на тонкіе пласты.

¹⁾ Для того, чтобы быть увѣреннымъ въ отсутствіи пузырей или затвердѣнія эхинококковъ въ легкихъ и печени, слѣдуетъ послѣдніе разрѣзать на тонкіе пласты, а легкія — прощупывать.

6) Печеночные глисты-двуустки.

На моделяхъ видно, какъ эти глисты набиваются въ желчные ходы печени, измѣняя ихъ эластичность въ жесткую хрящевую массу. Пораженіе бываетъ чаще въ печени коровъ, тѣмъ у быковъ; а еще чаще у овецъ. Зато печень телятъ всегда почти бываетъ чиста отъ глистовъ и всякаго рода ненормальностей.

7) Фины въ говядинѣ.

На выставленныхъ моделяхъ мяса, а также языка и сердца, убойнаго крупнаго рогатаго скота простымъ глазомъ можно хорошо и отчетливо замѣтить мелкіе пузырьки, въ срединѣ которыхъ ясно просвѣчиваютъ крупинки. Эти образованія суть не что иное, какъ молодое состояніе или зародыши глиста вооруженнаго цѣпня. Если не проварить или не прожарить такое мясо и органы, то у потребителя въ тонкихъ кишкахъ можетъ образоваться большой ленточный глистъ, причиняющій много страданій человѣку. Иногда матерямъ совѣтуютъ для улучшенія питанія скоблить дѣтямъ сырое мясо говядины. Въ этомъ случаѣ при зараженіи говядины онѣ могутъ очень легко наскоблить упомянутыя крупинки и дать въ сыромъ видѣ дѣтямъ, у которыхъ, обыкновенно, и образуются отъ этого ленточные глисты, вызывающія сильныя страданія и крайнее истощеніе.

8) Фины въ свиномъ мясѣ.

На выставленныхъ моделяхъ исключительно свиного мяса (свиной сырой окорокъ, вареная ветчина, свиное сердце) простымъ глазомъ можно отчетливо видѣть мелкіе пузырьки, въ срединѣ которыхъ ясно просвѣчиваютъ крупинки. Эти образованія суть не что иное, какъ молодое состояніе ленточнаго глиста-солитера или такъ называемаго вооруженнаго цѣпня, живущаго въ тонкихъ кишкахъ человѣка. Эти пузырьки извѣстны въ просторѣчій подъ именемъ «крупки» или «крупы». Слабое зараженіе, говорятъ, бѣтъ можно, но только послѣ провариванія и прожариванія настолько, чтобы температура прожариванія внутри куска ветчины достигала не ниже 60° Ц. Въ

противномъ случаѣ любители сырой копченой ветчины, и притомъ неосмотрѣнной ветеринарнымъ врачомъ, рискуютъ заразиться солитеромъ. Большое преступленіе или нравственную отвѣтственность несутъ родители, дающіе своимъ дѣтямъ непеченную или не хорошо проваренную ветчину.

9) Ноздреватая ветчина и солонина.

На выставленныхъ моделяхъ ветчины и солонины представлена ноздреватость; это такое явленіе на поверхности разрѣза, какъ будто кто-то вилкою или толстою иглою испещрилъ эту поверхность. Если эти ноздри разной величины, и притомъ пустыя, такъ что изъ нихъ игла ничего не извлекаетъ, то такая ноздреватость ветчины и солонины селитряннаго происхожденія, т. е. переложили селитры при посолѣ, а продукты соленія и *подрамо*, какъ говорятъ засольщики-мясники. Такая ноздреватость безвредная. Если же ноздри одинаковой величины и болѣе или менѣе округленныя и притомъ содержатъ въ себѣ свернувшіяся бѣлые комочки, удобно извлекаемые иглой или шпилькой, то такая ноздреватость ветчины и солонины носить названіе «ноздреватости финознаго происхожденія». Такая ветчина и солонина не безвредны для потребленія и, во всякомъ случаѣ, для обезвреженія ихъ требуется провариваніе и прожариваніе, и притомъ настолько, чтобы температура прогрѣванія въ центрѣ кусковъ доходила до 60° Ц.

10) Трихинозная свинина.

Если разрѣзать ветчину, даже сильно зараженную трихинами, то на поверхности ея простымъ глазомъ почти ничего нельзя замѣтить. Поэтому на представленной модели трихины изображены въ томъ видѣ и въ тотъ моментъ, когда поверхность разсматривается чрезъ увеличительное стекло. Здѣсь для наглядности и представлены онѣ въ видѣ крупныхъ яицъ, расположенныхъ между мышечными волокнами. Нѣкоторые изъ нихъ надрѣзаны или вскрыты пополамъ лезвіемъ того ножа, которымъ дѣлался разрѣзъ, и тогда вскрытая капсула обнаруживаетъ внутри свернувшуюся спиралью трихину въ видѣ

змѣйки или маленькаго круглага глиста. Если такое мясо съѣсть, то, пройдя чрезъ желудокъ, капсулы трихинъ (скорлупа) растворяются въ немъ и трихины сдѣлаются свободными, проскользнутъ въ тонкія кишки и тамъ плодятся. Молодое поколѣніе, въ видѣ мельчайшихъ червячковъ, въ количествѣ многихъ милліоновъ, расплзается по всему тѣлу, причиняя смертельный вредъ человѣку. Въ виду предосторожности отъ зараженія, слѣдуетъ потреблять окорока исключительно съ пломбами осмотра ихъ подъ микроскопомъ и то лучше пропеченными и хорошо проваренными до 60° Ц.

11) Туберкулезное вымя.

Далѣе на восковой модели представленъ продольный разрѣзъ вымени и сосковъ, пораженныхъ туберкулезомъ у дойной коровы. При этомъ не только само вымя въ пищу нельзя допустить, но и молоко вредно и заразительно, особенно для предположенныхъ къ туберкулезу дѣтей.

На другой модели представлена поверхность вымени съ сосками, у основанія одного изъ нихъ, съ прорвавшимся гнойнымъ туберкулезнымъ абсцессомъ. И въ этомъ случаѣ молоко абсолютно вредно, даже хорошо прокипяченное. Глядя на эти модели, у посетителя музея невольно складывается убѣжденіе, что прежде чѣмъ доить и пить молоко сырымъ и даже кипяченымъ, полезно бываетъ предварительно осмотрѣть и хорошо прощупать вымя и соски у коровы послѣ тщательной выдойки, нѣтъ ли тамъ какихъ-нибудь узловъ и затвердѣній.

12) Салпая зараза отъ конины.

Различные образцы конины представлены въ видѣ отдѣльной коллекціи. Среди нея представлена коллекція страшной болѣзни — сапа лошадей, убиваемыхъ на конину въ пищу людямъ, и эта смертельная болѣзнь переходитъ и на людей. Въ Петроградѣ живетъ 40,000 татарскаго населенія, питающагося кониной. Для продовольствія этого населенія существуетъ въ Петроградѣ 8 лавокъ для продажи конины и городская конебойня, гдѣ убивается до 8.000 лошадей въ годъ; всѣ эти ло-

пади передъ убоемъ и послѣ убоя осматриваются ветеринарнымъ врачомъ, при чемъ всѣ наблюдаемые случаи сапной заразы задерживаются и уничтожаются. Тутъ и представлены: коллекція сапа въ легкихъ (легочный сапъ) въ видѣ мельчайшихъ гнойныхъ узелковъ, коллекція сапа въ носовыхъ полостяхъ и на хрящевой носовой перегородкѣ (носовой сапъ, сопровождающійся истечениемъ) въ видѣ сапныхъ узловъ и коллекція сапа на кожѣ въ видѣ кожныхъ гнойныхъ нарывовъ (кожный сапъ).

13) Чума рогатаго скота и чума свиней.

Болѣзни эти, хотя сами по себѣ не вліяютъ вредно непосредственно на потребителя, но тѣмъ не менѣе могутъ оказать огромный вредъ въ сельскомъ хозяйствѣ или причинить его каждому обывателю, держащему у себя скотъ, тѣмъ, что черезъ продажу такого мяса на пищу могутъ успѣшно распространяться сказанныя болѣзни на домашній скотъ.

14) Повальное воспаленіе легкихъ крупнаго рогатаго скота.

Болѣзнъ характеризуется особымъ измѣненіемъ—опеченіемъ легкихъ, которыя такъ оплотнѣваютъ въ нѣкоторыхъ болѣе или менѣе обширныхъ частяхъ, что по твердости положительно напоминаютъ печень. Болѣзнъ человѣку не передается, а заразительна лишь для соответственнаго рода животныхъ.

Такое же опеченіе легкихъ представлено и отъ крупнаго воспаленія у всѣхъ убойныхъ животныхъ и инфлуэнцы лошадей (грудная форма).

15) Восковидное перерожденіе мяса.

А вотъ представлено мясо, похожее на воскъ или парафинъ, а также и другіе виды перерожденія мяса и органовъ.

16) Мясо съ волосами.

Цѣлая коллекція естественныхъ препаратовъ: куски мяса, среди которыхъ въ глубинѣ сидитъ цѣлый коконъ волосъ. На одномъ препаратѣ этотъ волосной коконъ крошечный, на дру-

гомъ онъ съ голубиное яйцо, на третьемъ—съ куриное, на четвертомъ—съ гусиное яйцо. Тутъ же рядомъ цѣлые большіе ключья рыжихъ волосъ, вынутые изъ толстаго филея мясной туши, образованіе которыхъ въ самомъ мясѣ представляетъ интересную игру природы.

Любопытная исторія съ такого рода волосами однажды вышла въ камерѣ мирового судьи. Одинъ мясникъ изъ своей лавки продалъ кусокъ мяса. Онъ не только не зналъ, но и не могъ подозрѣвать, что въ этомъ кускѣ, въ центрѣ, сидитъ цѣлый коконъ волосяныхъ образованій въ капсулѣ. Мясо было куплено одною зажиточною госпожею, въ домѣ которой, во время каникулъ, собралась къ обѣду учащаяся молодежь. За обѣдомъ былъ поданъ упомянутый кусокъ, и когда хозяйка дома, вооружившись филейнымъ ножомъ, начала рѣзать порціи каждому, то вдругъ, къ удивленію всѣхъ обѣдающихъ, при вырѣзкѣ куска, въ глубинѣ раздалось шипѣніе и почувствовался отвратительный запахъ, наполнившій всю столовую. Всѣ вышли изъ-за стола. Что же оказалось? Въ кускѣ мяса сидѣла волосяная киста, которая, распарившись, растянула газами жирныхъ кислотъ свою капсулу. Капсула освободилась отъ напряженія, когда коснулось ея лезвіе ножа. Это необычайное и неприятное явленіе повело къ судебному процессу. Мясникъ былъ привлеченъ къ судебной отвѣтственности и сначала былъ осужденъ на двѣ недѣли подъ арестъ за продажу мяса съ волосами, несмотря на то, что онъ вслѣдствіи доказывалъ, что всю свою жизнь продавалъ и продаетъ только одно мясо, а волосяною торговлею никогда не занимался—и что мясо это осматрѣно было на бойнѣ ветеринаромъ. Дѣло было разсмотрѣно снова, по вызовѣ насъ, экспертовъ. Тогда мною въ судъ была представлена цѣлая коллекція подобныхъ же образованій, собранныхъ въ мясномъ музеѣ, и было доказано, что тутъ своего рода игра природы и что мясникъ тутъ не причемъ. Такимъ образомъ, благодаря собраннымъ препаратамъ музея, невинность чело-
вѣка была доказана, и честь восстановлена.

17) Желудочные и кишечные волосяные камни.

Волосяные шары бывают и въ другомъ родѣ. Всѣ они вынуты изъ желудковъ или кишекъ убойныхъ животныхъ. Изъ нихъ тѣ, которые поменьше, не причинили еще вреда животному своимъ присутствіемъ въ пищеварительномъ трактѣ, а вотъ которые побольше, тѣ застряли при переходѣ тонкихъ кишекъ въ толстыя, произвели закупорку и послужили, тѣмъ самымъ, причиною смерти животнаго. Шары же величиною въ голову человѣка и больше не могутъ пройти въ кишки и остаются въ желудкѣ, иногда разрывая его. Отъ какой же причины образуются эти волосяные шары? Они появляются у быковъ отъ дурной привычки ихъ лизать другъ друга, или самого себя. У быковъ и коровъ языкъ шероховатый, какъ щетка, и во время лизанія на немъ образуется комокъ шерсти, который и проглатывается животнымъ. Затѣмъ такимъ же образомъ накапливается и проглатывается второй комокъ, третій и т. д. Въ желудкѣ эти порціи волосъ прилегаютъ другъ къ другу и подъ влияніемъ круговыхъ движеній его сбиваются въ шары, которые, достигнувъ известной величины, на поверхности отшлифовываются, а потомъ изъ перваго желудка поступаютъ во второй, третій и четвертый, наконецъ, проникаютъ въ кишечный трактъ и тамъ или проходятъ навизъ, не задерживаясь, или же при переходѣ тонкихъ кишекъ въ толстыя, въ наиболѣе узкомъ мѣстѣ застреваютъ и служатъ причиною смерти. Къ сожалѣнію, эту дурную привычку усваиваютъ и люди. Вотъ хранится волосяной шаръ, который вынутъ при переходѣ тонкой кишки въ слѣпую, при вскрытіи трупя одного мѣщанина — квасовара. Умеръ онъ въ Обуховской больницѣ отъ воспаленія брюшины, образовавшагося отъ закупорки кишечника волосянымъ шаромъ. Такіе шары образуются у людей отъ безпощаднаго грызенія своей бороды и своихъ усовъ. Есть также указаніе, что такіе же коконы образуются и у тѣхъ воспитаницъ, по преимуществу въ закрытыхъ учебныхъ заведеніяхъ, которыя усваиваютъ себѣ плохую привычку грызть кончики своей косы. Такъ или иначе, изъ этихъ вещественныхъ доказательствъ ясно видно, что дурныя привычки одинаково присущи какъ быкамъ, такъ и людямъ, и что во всякомъ случаѣ собраніе этихъ шаровъ на доказъ въ музеѣ да послужитъ наизиданіемъ публикѣ.

18) Фальсификація мяса отбросами.

Любопытно посмотрѣть на препараты, опечатанные полковыми печатями гвардейскихъ полковъ. Это — засушенные куски печени, печенокъ, легкиихъ, селезенки, грудно-брюшной преграды, кишокъ, требушины и пр. внутренностей. Чѣмъ же замѣчательны эти натуральные объекты? Всѣ они доставлены изъ полковыхъ хозяйствъ, за печатями и при отношеніяхъ. Съ перваго раза, глядя на эти куски, никому въ голову не придетъ, что они служили для фальсификаціи мясной туши при ея замораживаніи.

Дѣло вотъ въ чемъ. Зимой всѣ мясныя лавки въ Петроградѣ завалены мерзлою говядиною (или, какъ говорятъ, мороженымъ мясомъ). Привозится оно сюда изъ Оренбурга, Козлова и друг. городовъ въ видѣ цѣлыхъ мерзлыхъ тушъ, которыя тамъ на мѣстѣ, замораживаются спеціально для отправки въ столичные рынки. Между тѣмъ внутренніе органы остаются тамъ на мѣстѣ безъ всякаго сбыта, ихъ тамъ некуда дѣть, такъ какъ нѣтъ на нихъ спроса и потребителя. Мясики для того, чтобы получить привѣсъ, рѣжутъ эти органы на мелкія части и напшиговываютъ ими мясныя части туши такъ точно, какъ напшиговывается мясо въ кулинарномъ искусствѣ свинымъ шпеккомъ. Операция эта производится въ то время, когда туши, вывѣшанныя на морозъ, начинаютъ замерзать. Обыкновенно для этого широкимъ ножомъ въ тушѣ дѣлаются прорѣзы и туда напшиваютъ куски кишокъ, требушины, сычужовъ, книжекъ, селезенокъ, печенокъ, сердца, дыхательнаго горла съ легкими, грудно-брюшной преграды и пр. Поверхность разрѣза прибивается ножомъ, хорошо сглаживается и такъ все замораживается. Прорѣзы почти незамѣтны бываютъ снаружи, и только опытный глазъ мясника или мясовѣда ихъ различитъ въ мерзлой тушѣ. Да и никому въ голову не придетъ, чтобы тамъ, внутри, были куски этой дряни. А между тѣмъ, мясная туша кажется послѣ этого толстой, мясистой и привлекательной на видѣ. Когда же такая мясная туша, по привозѣ въ Петроградъ, попадетъ, напр., въ солдатскій котель, то въ котлѣ, при нагрѣваніи, изъ нея начинаютъ выползать эти куски наружу поочередно, какъ змѣи, и всплывать на поверхность. Завѣдующій полковымъ хозяйствомъ, дежурные офицеръ и врачъ и другіе

при этомъ приходять въ недоумѣніе.—«Откуда взялась печенка, селезенка и пр.?» «Какимъ образомъ попала кишка, да еще совершенно не вычищенная и пр.?»

Большинство для выясненія такихъ недоразумѣній отправляются въ мясной музей и тутъ дѣло выясняется, а препараты высушиваются и остаются документами для ознакомленія посѣщающихъ музей завѣдующихъ хозяйствомъ, экономовъ, экономокъ; да и всякому интересно имѣть понятіе объ этой удивительной и неслыханной фальсификаціи мяса органами.

19) Надутые воздухомъ поросята и телятина.

Фальсификація мяса воздухомъ практикуется давно и повсюду. Тутъ представлены поросята и телятина, надутые воздухомъ и они же до надуванія, послѣ чего имѣютъ огромную разницу, а вѣсъ ихъ оказывается одинъ и тотъ же. Хотя нельзя сказать, чтобы надутое мясо представляло собою безусловный вредъ (если оно, однако, надувается не ртомъ, а мѣхами), но тѣмъ не менѣе это представляеть собою обманъ публики, ибо товаръ увеличивается въ объемѣ вдвое, втрое и кажется на глазъ потребителю виднѣе, пышнѣе, сочнѣе и бѣлѣе, а потомъ, когда потребитель купитъ и зажаритъ такое надутое мясо, то воздухъ отъ теплоты расширится и уйдетъ прочь, а мясо опадетъ и очутится таковымъ же, какимъ было до надуванія. Въ Петроградѣ надуваніе мяса теперь запрещено.

Надутое мясо, въ парномъ состояніи, всегда можно узнать по особому хрусту, который слышенъ при надавливаніи пальцемъ на мясо. Въ мороженомъ надutomъ мясѣ хрустъ не ощущается, и поэтому надо обращать вниманіе на то, нѣтъ ли надрѣзовъ на концѣ ногъ у поросенка, или у кости телячьего окорока. Если надрѣзы имѣются, то мясо надuto.

Остальные многочисленные случаи ненормальностей мяса и органовъ въ видѣ восковыхъ моделей музея представляютъ собою объекты болѣе спеціальнаго характера, а посему здѣсь о нихъ говорить не будемъ, такъ какъ эта книга не представляетъ собою спеціальнаго учебника мясовѣдѣнія.

К О Н Е Ц Ъ .

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

- Агарь-агарь, 200.
 Актиномикозъ, 939.
 Анатомія мяса, 816.
 Антрекотъ жареный, 249.
 > тушеный 249.
 Артишоки (способы чистки), 90.
 > а-ли баригуль, 467.
 Арбузы маринованные, 791.
- Баранина** (общ. правила приготовленія), 48.
 Баранина (окорокъ жареный), 456.
 > статьи въ мисовѣд., 915.
 Баба ромовая, 786.
 > лимонная, 785.
 > кружевная, 787.
 > заварная, 789.
- Ваклажана (чистка), 90.
 > фарширован., 654.
 > по-гречески, 616.
- Вальс о помѣт., 358.
 Вазе (сухая меренга), 747.
- Вѣфъ булы, 224.
 > астуфатъ, 205.
 > а-ли модъ, 207.
 > брезе, 897.
 > паяль, 404.
 > андобъ, 443.
 > стропановъ, 621.
 > дыносъ, 667.
 > гласе, 587.
- Витки обыкновенные, 184.
 > по-кавалски, 629.
 > скобелевскіе, 629.
- Висель де-кревиль, 462.
- Вифтекъ обыкновен., 164.
 > жареный на рошпорѣ, 164.
 > по-гамбургски, 165.
 > по-пѣмски, 165.
- Влажане миндальное, 167.
 > шоколадное, 167.
- Влинички прѣсные, 182.
 > суфлейные, 355.
- Ванна гречневая протертая, 695.
 > царскіе (гречневые), 630.
 > царскіе ишенячные, 636.
 > кренель, 695.
- Вискивъ обыкновен., 711.
 > жецугазъ, 714.
 > заварной, 714.
 > а-ли кольеръ, 713.
- Ворцовъ, 339.
- Ворчь малороссійскій, 188.
 > польскій, 231.
 > литовскій, 233.
 > постный грибоу, 545.
- Вотвина, 352.
- Вось бараній ст. кашей, 259.
- Вордюры изъ тѣста, 435.
- Вобы зеленые, 89, 158.
- Врѣнь, 725.
- Врезаніе мяса, 35.
- Вукеть, 7.
- Вульонъ, общія правила приготовленія, 1.
- Вульонъ желтый, 1.
 > бѣлый, 11.
 > красный, 12.
 > минутный, 22.
 > Магги, 24.
 > паровой, 23.
 > консоме, 13.
- Булка домашняя скоромн., 727.
 > постная, 728.
- Булочки сибирскія, 743.
- Буйабезъ по-марсельски, 538.
- Бураки кипшен., 192.

Брусника моченая, 788.
Вдохрыбка по-новгородски, 561.
Вѣлки, вѣваніе, 117.
Вуше (пирожки), 480.
Водяни мяса, 888.

Вафли французскія, 817.
» на дрожжахъ, 862, 768.
Варка мяса, 84.
» дѣльной рыбы, 79.
» ветчинн, 85, 504.
» птицы, 66.
» зелени, 94.

Вареники съ вишнями, 869.
» съ творогомъ, 869.
Варенье изъ листьевъ шпинника, 757.
» малиновое, 768.
Варенье земляничное, 760.
» изъ брусники, 761.
» крыжовника, 762.
» князля, 765.
» персиковъ, 765.
» абрикосовъ, 766.
» изъ тыквы съ лимономъ, 790.
» вишневое, 764.
» изъ яблокъ и грушъ, 766.
» сливъ, 766.
» рябиновое, 768.
» изъ китайскихъ яблочекъ, 768.
» смородины, 766.
» морошки, 761.
» барбариса, 763.
» изъ лимоновъ, 763.

Выборъ рыбы, 73.
птицы, 63.
Ветчина вареная, 594.
» запеченая въ тѣстѣ, 665.
Внутренности птицы, 69.
Волованъ финансьеръ, 641.
» рыбный, 641.
Воловачики съ мозгами, 502.
Вортель (примѣчаніе), 70.
Винигретъ скоромный, 580.
» постный, 569.

Вянка, 223.
Вямя туберкулезное, 943.
Во-жидное перерожденіе мяса, 944.
Волосы образаванія въ мясо, 944.
Ватрушки, 193.

Глазурь для тортовъ, 720.
Гарниръ русскій, 480.
» итальянскій, 579.
» жульенъ и брюнзауэ, 491.
» прешансьеръ, 541.
» жардиньеръ, 489.
» голдери, 506.

Гарниръ милансье, 459.
» финансьеръ, 645.
» андалузскій, 667.
Галантьеръ изъ индѣйки, 308.
» поросенка, 591.
Голова телячья, фарширован., 589.
» » не фарширован., 590.
Горошекъ зеленый свѣжій, 573.
» консервы, 777.
» сушеный, 350.
Голубцы скоромные, 628.
» постные, 566.
Гренки изъ булки, 310.
» изъ гречневой каши, 212.
Грибокъ лучистый въ мясо, 939.
Грибы бѣлые въ сметанѣ, 686.
» маршинов., 787.
» чистка, 92.
Грешенки пѣтушныя, 71, 505.
Грудника телячья фаршированная, 266.
» не фаршированная, 261.
Горохъ скоромный, 809.
» постный, 669.
Грудника баранья, 259.
Гречанины изъ телятины, 670.
Груша земляная въ различныхъ видахъ, 655.
» салсъ мясной, 102.
Гуляшъ венгерскій, 625.
Гусь вареный, 266.
Гусь жареный съ яблоками, 283.
Гухаръ жареный, 280.
Гянттофитъ, 705.
Груша маршинованая, 783.
Говядина (общ. правила приготовленія), 84.
Глисты печеночные, 941.
» пузырчатые, 940.
Гранитъ (мороженое), 489.

Дичь (общія правила приготовленія), 56.
» мелкаго жареная, 510.
» выборъ на рынокъ, 61.
Дичина глѣс., 49.
Демиласъ, 102.
Дьябли (гренки), 341.
Дичь маршинованая, 794.
Донышки артишокъ, 467.
Дрохта жареная, 686.
Дыни маршинованая, 791.

Жаренье мяса, 35.
» птицы, 67.
» рыбы, 81.
Желе изъ разныхъ ягодъ, 196.
» изъ вина, 280.
» изъ варьшенонъ, 281.

Желе ералашь, 328.
» москвитъ, 436.
» мисседуанъ, 648.
» изъ смородины натур., 785.
Жаго де-мутонъ, 466.
Жиръ въ мясѣ, 854.
Желатинъ, 120.
Женуазъ, 714.

Закуски холодн., 574.
» горчица, 619.
Запеканіе въ тѣстѣ, 36.
Заправка птицы, 61.
Защетка мяса передъ приготовленіемъ, 86.
Защетка изъ лавкахъ, 850.
» мяса въ больш. хозяйств., 864.

Заливное изъ рыбы, 577.
» поросенка, 591.
» курицы или дичи, 578.
Зразы изъ судака, 394.
» отбивныя изъ говядины, 305, 306.
» литовскія, 184.
» недьсоновскія, 305.
» рисовая, 562.

Зандъ-кухень, 746.
Зандъ въ сметанѣ, 234.
Заготовка въ прокъ шавеля, 776.
» шпината, 776.
» помидоровъ поше, 777.
» салата или капусты, 780.
» капусты шинков., 779.
» лука шаротъ, 789.
» коринионовъ, 789.
» зеленого горошку и бобовъ, 777.
» птицы, 776.

Заготовка поше изъ разныхъ ягодъ, 769.
» мяса соленимъ, 847.
Заправка салатовъ, 611.
» птицы, 61.
Зелень 87.

Икра изъ баклажанъ, 617.
» изъ рыбы, 84.
Индѣйка жареная фаршир., 341.
Имѣшеніе свиоветъ мяса подъ вяшномъ холоду, 837.

Набочки (щетка), 90.
» фаршированныя, 654.
Картофель отварной, 226.
» жареный на маслѣ, 167.
» наплъ, 451.
» крокеты, 316.
» су-де, 528.
» цюстешъ, 487.

Картофель по-шмоци, 276.
» поше, 185.
Карамель для орѣховъ, 386.
Камбала (щетка), 77.
» на бѣломъ винѣ, 686.
» шпрона по фригюръ, 686.
Канала, 618.
Капустя дѣятная о гратенъ, 513.
» по польскі, 485.
» бросельская, 89.
» фаршированная, 289.
» шинкованая, 779.
» красная или синія, 780.
Каштаны для фарша, 348.
Каша манная расемч., 660.
» гречневая крутая, 329.
» ризманнъ, 212.
» гурьевская горчица, 343.
» замороженная, 469.
Каймакъ заморожен. 496.
» застуженный, 498.
Кеасы сырные, 440.
» англійскіе, 724.
Кисель изъ ягодъ, 553.
Кисель миндальный, 670.
Кисель шоколадный, 670.
Кисель изъ курицы, 378.
» изъ рыбы, 380.
» фаршированная, 380.
» дѣятная, 380.
Кляръ итальянскій, 143.
Клецки заварныя, 248.
Колдуны литовскіе, 349.
Компотъ изъ свѣжыхъ фруктовъ, 173.
» изъ сушеныхъ, 569.
Консервы бѣлые рыбы, 796.
Консоле мясной, 14.
» изъ курицы и дичи, 16, 17, 471.
» съ кшелю, 377.
» томатъ, 609.
» изъ овощей и кореньевъ, 17.
» наво глассе, 516.
Коренья сладкіе, 666.
» глассированные, 167.
Корюшка маршалъ, 472.
» царовая, 649.
» маршинованая, 792.
Котлеты рубленыя мясныя, 179.
» рубленыя изъ телятины, 184.
» для больныхъ, 184.
» пожарскія, 331.
» ново-михайловскія, 679.
» де воляшъ, 522.
» маршалъ изъ дичи, 483.
» телячьи отбивныя, 364.
» соте два рещета, 450.
» зингары, 418.

- Котлеты въ папилютахъ, 516.
 > бараны въ клдрѣ, 406.
 > свиная папироланъ, 364.
 > рыбная обыкновенная, 216.
 > > д'Артуа, 403.
 > > постная, 565.
 > картофельная, 559.
 > изъ дикой козы, 683.
 > изъ рыбы, 631.
 > изъ мозговъ, 631.
 Корнелюды, 88.
 Клей рыбій, 676.
 > мясной, 120.
 > растительный, 200.
 Кремъ патисеръ, 818.
 > сырой ванильный, 208.
 > заварной кофейный, 292.
 > баваруазъ, 408.
 > яблочный, 851.
 > земляничный, 208.
 > Аспанъ изъ рыбы, 414.
 > > изъ дичи, 417.
 Крутоны изъ бѣлаго хлѣба, 384.
 > > лапшица, 116.
 Крокеты изъ картофеля, 316.
 > > яица, 413.
 Крепделъ шафранный, 729.
 Куличъ шафранный, 734.
 > простой, 749.
 Кулебяка московская, 658.
 Курицкѣ, 372.
 Кура отварная съ рисомъ, 194.
 > фаршированъ, горячая, 667.
 Колца мидальныя, 740.
 Крошмъ, 703.
 Кофе турецкій, 706.
 > обыкновенный, 705.
 Какао, 707.
 Кюмель-кухенъ, 743.
 Квасъ лимонный, 774.
 > сахарный, 774.
 > хлѣбный, 773.
 Крупа перловая, 163.
 > манная, 163.
 Крустады деревянные, 602.
 > рисовыя, 493.
 > картофельныя, 382.
 > изъ хлѣба, 438.
 Крустады д'омаръ, 585.
 > изъ аварного тѣста, 536.
 Камни волосяныя, 944.
 Костная ткань, 832.
 Лапшицкѣ (общ. правила пригото-
 вленія), 18.
 Лапшицкѣ изъ телчячихъ ножекъ, 19.
 > > > голонки, 19.

- Лапшицкѣ изъ дичи или курицы, 19.
 > изъ рыбы, 674.
 Лапшеть де бѣтъ, 663.
 Леицъ фаршированный скоромн., 358.
 > > постный, 572.
 Лучекъ гласированный, 167.
 Лукъ фаршированный, 484.
 Лѣзонъ для суповъ-пюре, 28.
 > > соусовъ, 101.
 Лапша, 282.

Маринованіе мяса, 39.

- > > дичи, 64, 794.
 > > рыбы, 792.
 Макароны о григетъ, 637
 > > миллиезъ, 645.
 Мателотъ изъ налима, 632.
 Маседульнъ изъ зелени, 536.
 > > желе, 543.

- Масло а ля метръ д'отель, 107.
 > монпельерское 110.
 > черное (беръ нуаръ) 109.
 > > раковое, 108.
 Масло изъ дичи, 613.
 > изъ рыбы, 614.

- Морениги сухія и заварныя, 747.
 Мернейль, 748.

- Мазурекъ на дрожжахъ, 730.
 > марципаный, 731.
 > изъ песочнаго тѣста, 732.
 > изъ бакаліи, 731.

- Мозги телчячі жареныя, 349.
 Морковь а ля метръ д'отель, 656.
 Мороженое сливочное, 168.
 > > фисташковое, 245.
 > > шоколадное, 833.
 > > орѣховое, 336.
 > > кремъ-брюле 334.
 > > натобрианъ, 461.
 > > гранитъ, 489.
 > > вишневое, 566.

- Муесь изъ ягодъ сырой, 216.
 > > > заварной, 426.

Мисовѣдѣніе, 811.

- Мясо (общія правила пригото-
 вленія), 34.
 > > гориче-парное, 834.
 > > обыкновенно-парное, 835.
 > > мороженое, 842.
 > > испорченное, 934.
 > > вредное, 934.
 > > сладкое, 505.
 > > тушеное, 205.
 > > брезерование, 397.
 > > по-гуеварно, 286.
 Мускулатура, 824.
 Мортификація мяса, 836.

- Мясо и органы пораженные гнойнми
 пузырями, 940.
 Микроорганизмы въ мясѣ, 936.
 Мускулинь мяса и его свойства, 826.
 Мясо и органы больныхъ животныхъ, 936.

- Нарѣзка мяса въ готовомъ видѣ, 44.
 > > изъ ливахъ 850.

- Нарѣзка птицы, 68.
 > > рыбы, 85.
 > > окорока, 594.
 > > поросенка, 593.

- Наливка клеиск. висканка вишнев. 773.
 > > черно-смородиновая, 772.
 > > абрикосовая, 771.

- Налившинки постная, 664.
 > > жареная въ фритюрѣ, 854.
 > > въ клдрѣ, 354.

- Налившинки отварная, 354.
 > > жареная во фритюрѣ, 854.

- Нѣки заварная, 248.
 > > мателотъ, 632.

- Недоразумѣнія при выборѣ мяса, 814.
 > > Нездравотствъ ветчины и солонины 942.
 > > Надуваніе воздухомъ, 948.

- Общія правила пригото-
 вленія:

- > бульона 1.
 > суповъ-пюре 25.
 > > ружныхъ суповъ 32.
 > > консоме 13.
 > > французскихъ суповъ 34.
 > > мяса 34.
 > > птицы и дичи 62.
 > > рыбы 73.
 > > зелени, овоцъ и корнелюдовъ 87.
 > > соусовъ 95.
 > > холодныхъ блюдъ 112.
 > > сладкихъ блюдъ 116.
 > > различныхъ сортовъ тѣста 123.

- Обѣды русск. кухн. 161.
 > > франц. > 376.
 > > постныя 645.

- Овоици 88.
 О значеніи мясной пищи 811.

- Органы и индурности быка 819.
 > > отъ индурныхъ животныхъ 938.
 Огурды фаршированыя 556.
 Окорокъ 357.
 > > жареный 335.
 > > браннины жареный 456.
 > > отъ различ. породъ свиной
 929—933.

- Олады скоромныя 366.
 > > постная 550.

- Окуни въ сметанѣ 172.

- Омлетъ фарширов. 648.
 > > съ варенемъ 649.
 Осетрина по-русски 479.
 > > холодная въ лапшицкѣ 585.
 Оленина 684.
 Орѣхи окарма 386.
 Оттѣжка мясная 15.
 > > изъ курицы и дичи 16.
 > > изъ икры 222.

- Осетрина мариналь 685.
 > > Отбиваніе мяса 38.
 > > Опашиваніе птицы > 57.
 > > Опашиваніе > 58.

- Панады 145.
 Пассеровка горичая, бѣлая 96.
 > > > красная 96.
 > > > холодная 100.

- Парфе малиновое 388.
 > > разноцвѣтное 390.
 > > орѣховое (пращное) 445.
 > > чайное 532.

- > > кофейное } 532.
 > > фисташковое }
 > > изъ фисталокъ и розъ 531.

- Паштетъ изъ дичи холодный 607.
 > > горичій 643.

- Паштетъ о григетъ 603.
 > > Паша сырая царская 699.
 > > заварная 697.

- > > шоколадная 697.
 > > съ вареными желтками, 698.
 > > царская съ пѣнками 700.
 > > красная запеченая 701.

- > > абрикосовая заварн., 698.
 Печенка телчячі соте 368.
 Печенка воловьѣ 369.

- Печенье англійское 741.
 > > итальянское 741.
 > > мелкое къ чаю 752.
 > > на розовой водѣ 557.

- Перники а ля Бурдало 606.
 > > Пшрожное слоеное съ яблоками 744.
 > > миль феблѣ 745.

- > > тарталетки 751.
 > > рожья 751.
 > > пѣч-а-шу 750.
 > > песочное 745.

- > > профитроли 751.
 Пирогъ кисло-слоеный 330.
 > > съ морковью 266.
 > > кайманчичъ, горичій 498.

- > > съ черносильвомъ 573.
 > > съ яблоками 236.

- Пирожки пѣлы 527.
 > > тарталетки 534.
 > > блинчатые 151.

Супъ крестыянский, 172.
 > раковой московскій, 297.
 > бронуазъ, 492.
 > гарбюръ, 520.
 > наво глиссе, 516.
 > освѣжающій, 853.
 > назъ королевы постный, 571.
 > назъ апельсиновъ и саго (сла-
 кий), 561.
 Супъ назъ сухошыхъ фруктовъ (сла-
 кий), 559.
 Суфле изъ рыбы и дачи, 417.
 > > яблокъ, 240.
 > > чернослива, 285.
 > > тыквы, 657.
 > > лиць, 652.
 Сырники книжками, 296.
 Сыръ изъ дачи (фромажъ), 597.
 Смятка изъ рыбы, яблокъ и пр., 270.
 Солоніе мяса, 847.
 > бѣлыхъ грибовъ, 781.
 > огурцовъ, 788.
 > рыжиковъ, 786.
 > груздей, 782.
 Слиты маринованныя, 783.
 Скелеть убойныхъ животныхъ, 816.
 Сухожилия, 829.
 Способы сохраненія мяса, 846.
 Схемы сортировки туши быка въ ра-
 ныхъ городахъ, 880—899.
 Сортировка теленка, 912.
 > барана, 917.
 > свиньи, 920.
 Свицина, общія правила приготовленія,
 47.
 Свицина, статьи въ мясоѣдѣніи, 918.
 Свиноецъ (квасъ), 191.
 Словство мускулина и сухожилий, 829.
 Схема универсальная, 903.
 Терминологія кухни, 146.
 Твардагсти для овощей, 388.
 > сладкія, 751.
 Творогъ, пригот., 194.
 Телятина, общія правила приготоделе-
 нія, 47.
 Телятина, статьи въ мясоѣдѣніи, 906.
 > надутая воздухомъ, 948.
 > а-ля кремъ, 314.
 Телячья грудка, фарширов., 256.
 > > отварная, 260.
 > > жареная, 261.
 Тетерка жареная, 279.
 Томбаль изъ макаровъ (три рецепта),
 459 и 845.
 Томбаль изъ капитановъ, 474.
 > домашъ глиссе, 419.

Трубочки со сливками, 269.
 > съ кремомъ, слоеныя, 312.
 Тѣльное изъ рыбы, 212.
 Тѣсто, общія правила приготова., 128.
 Тѣсто русское, кислое, 126.
 > французское брѣиное, 129.
 > прѣсное, жидкое, 132.
 > > крутое, 132.
 > сдобное раскаточное, 133.
 > английское, 135.
 > полусдобное, 136.
 > слоеное, 136.
 > кисло-соеное, 141.
 > кляръ итальянскій, 143.
 > варное пат-а-шу, 145.
 > паштетное, 134.
 Тортъ неаполитанскій, 721.
 > дрезденскій, 719.
 > песочный, высокий, 722.
 > > плоскій, 723.
 > > мокка, 716.
 > > орѣховый, 718.
 Треска, 570.
 Тыква маринованная, 790.
 Турья-до соусъ безрежь, 528.
 Туркины въ свиномъ мѣсѣ, 942.
 Туркудезь вымени, 943.
 Тушеніе мяса, 35.
 Трюфели, 92.
 Улики для супа, 563.
 Уха, 219.
 Утка съ рѣпой, 321.
 > по-испански, 671.
 Угорь, 70, 792.
 Убой скота на мясо, 851.
 Фазанъ жареный, 509.
 Фарширован., птицы, 64.
 Фаршъ соеочный, 843.
 > изъ риса, 195.
 > > вареного мяса, 151.
 > > жареного мяса, 178.
 > > мозговъ, 502.
 > > гратавъ, 605.
 > > годиво, 640.
 > > изъ ливера, 256.
 > > кисельный, 380.
 > > изъ рыбы, 213.
 > > вянучи, 223.
 Фаршъ изъ творогу, 194.
 > > черного хлѣба, 266.
 > > > сальпиконъ, 430.
 > > > финзеровъ, 419.
 > > > моркови, 266.
 > > > капусты, 330.
 > > > свѣжыхъ грибовъ, 273.

Фаршъ изъ сухихъ грибовъ, 552.
 > > лиць, 478.
 Фляки польскія, 688.
 Филе жареное въ духъ шкафу, 481.
 > > на вертелѣ, 481.
 > жардиньеръ, 483.
 > годаръ, 504.
 > мишонъ, 384.
 > по-вадалузски, 666.
 > подъ соусъ равототъ, 688.
 > по-испански, изъ гуся, 671.
 > сорны или доса, 683.
 Фояды артишокъ, 469.
 > рѣны, 485.
 Форммакъ изъ говядины и телятины,
 627.
 > въ калачѣ, 629.
 > > кокиляхъ, 628.
 Фрикадели, 295.
 Фритюръ, 50.
 Фромажъ, 597.
 Форежь гатчинская, 383.
 Фриядо по славински, 674.
 Фригасе изъ цыплятъ, 473.
 Финнъ въ говядинѣ и въ свининѣ, 941.
 Фальсификація мяса, 947.
 Фоме, 23.
 Хлодникъ польскій, 360.
 Хворость, 746.
 Цыплята прентаньеръ, 541.
 > по польски, 239.
 > въ клярѣ, 677.
 > а-ля Виллора, 676.
 > въ напильтахъ, 678.
 > маренго, 423.
 > духовые по москвовки, 300.
 Цукаты изъ дыни, 767.
 Чума рогатого скота, 944.
 > консервы, 795.
 Шарлотъ изъ яблокъ, 261.
 > холодный (глиссе), 460.

Шашлык, 748.
 Шаргрозъ изъ дачи, 529.
 Шашмакъ по грузински, 638.
 Шнелъглозъ, 295.
 Шницель по вѣски, 670.
 Шюфруа изъ дачи, 598.
 Шпациать съ пашотами, 517.
 Шпиготаніе мяса, 39.
 > дачи, 66.
 Шпекъ свиной, 926.
 Шоколадъ, 707.
 Шадезь рисоный и перловый, 29.
 Щи дѣтския (свѣжкія), 170.
 > > кислыя (натурал.), 209.
 > > (искусствен.), 210.
 > > сучочный, 210.
 > > зеленцы, 237.
 > > рахмановскія, 314.
 > > изъ крапивы, 254.
 > > со свѣтками, 552.
 > > гдибная, 565.
 Щуца фаршированная, 687.
 Щучина, 363.
 Эссенція шпациать, 105.
 > > шампинион., 105.
 Эхинококки, 940.
 Эклера, 750.
 Эпиграмма изъ барышка, 535.
 Эскалопы изъ телятины, 669.
 Эфъ брун, 650.
 > а-ля Паризьскы, 652.
 Яица фаршированные, 651.
 Яичница глазунья, 649.
 > > руаяль, 393.
 > > омлетъ фарширов., 648.
 Языкъ соевый, 664.
 > свѣжій, 664.
 Яблоки Бонапартъ, 276.
 > въ клярѣ, 358.
 > съ рисомъ, 304.
 > доченыя, 786.
 > маринованныя, 783.
 Янцуръ (болванъ), 938.

ОГЛАВЛЕНИЕ СТАТЕЙ.

Отъ автора

СТРАН.
VIII

Общія статьи.

1. Основные способы приготовления бульона и его разновидности	1— 24
2. Общія правила приготовления суповъ-пюре	25— 32
3. Общія правила приготовления русскихъ и французскихъ суповъ	32— 34
4. Основные способы приготовления мяса домашнихъ убойныхъ животныхыхъ	34— 52
5. Общія правила относительно выбора и способовъ приготовления птицы и дичи	52— 72
6. Общія правила относительно выбора и приготовления рыбы	73— 86
7. Общія правила приготовления зелени, овощей и корнеплодовъ	87— 94
8. Общія правила приготовления соусовъ	95—111
9. Общія правила и указанія относительно приготовления холодныхъ блюдъ	112—115
10. Общія правила для приготовления сладкихъ блюдъ	116—122
11. Общія правила для приготовления тѣста	123—146
12. Терминологія кухни	146—149
13. Обѣды русской кухни	150—375
14. Обѣды французской кухни	376—543
15. Постные обѣды	544—573
16. Холодные закуски	574—618
17. Горячія закуски	619—640
18. Аппреме изъ живности и зелени	641—663
19. Различныя блюда, не вошедшія въ составъ обѣдовъ	664—710
20. Отдѣлы домашнихъ печеній	711—754
21. Домашнія заготовки въ прокъ	755—795
22. Посуда, необходимая на кухнѣ	796—807
23. Краткій популярный курсъ мясовѣдѣнія	810—948
24. Алфавитный указатель	949—957