

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

НАСТОЛЬНАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА



СОСТАВИЛА

Е. Малоховская.

*Издание 8-е, исправленное и дополненное.*

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Издание книжной торговли Н. И. Холмушина.  
1911.



Подарокъ молодымъ хозяйкамъ

НАСТОЛЬНАЯ

# ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Руководство для правильнаго веденія домашняго хозяйства и сокращенія расходовъ

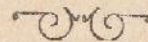
СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ

домашнихъ способовъ приготовления консервовъ и варенья окороковъ, колбасъ, постныхъ кушаній, куличей и пасхи.

СОСТАВИЛА

Е. М а л о х о в с к а я .

ИЗДАНИЕ 8-е.



С. ПЕТЕРБУРГЪ.

Изданіе книжной торговли П. И. Холмушина.  
1911.

не-  
у  
зи-  
ро-  
ри-  
То-  
ые  
со-  
ти  
ж-  
да  
и  
га-  
же  
ки  
ле  
ъ,  
го  
ро  
н-  
тъ  
во  
е  
го  
й,  
в-  
я,  
с-



слизкое, мягкое и дряблосе, иногда издающее неприятный запах.

Особенно осторожно слѣдуетъ покупать у торговцевъ, торгующихъ мясомъ въ разность зимой. Желая продать мясо по цѣнѣ ниже противъ справочныхъ въ мясныхъ лавкахъ, они прибѣгаютъ къ слѣдующему простому способу. Покупаютъ у оптовыхъ торговцевъ отдѣльные куски мороженого мяса и кладутъ его въ особый аппаратъ, называемый мясотаялкой, гдѣ эти куски быстро размягчаются и получаютъ наружный видъ парнаго мяса. Такое мясо можно всегда отличить по блѣдно-алому цвѣту, склизкости и дряблости. Помимо сомнительнаго качества такого талалаго мяса, питательность его будетъ также мала, ибо во время таянiя всѣ лучшiе соки мяса утекутъ вмѣстѣ съ водою.

Такъ какъ мороженое мясо много дешевле парнаго, то экономныя хозяйки его покупаютъ, но не для супа, а для жаркаго. Кусокъ такого мяса, не давая ему оттаять, промываютъ быстро холодною водою и ставятъ въ жарко натопленную печь въ закрытой кастрюлѣ. Мясо при этомъ сохраняетъ всѣ соки и окажется не менѣе вкуснымъ и питательнымъ, чѣмъ парное мясо.

Относительно рыбы слѣдуетъ сказать, что если она приобретаеся въ теплое время сонной, то чешуя ея должна быть блестящей и емольской, глаза на выкатѣ, а не провалившiеся, жабры свѣтлокрасныя, но не багрово-красныя.

---

Тапографiя Корпусова, Мучной пер., № 7.

---



Если рыба мороженая то кромѣ этихъ признаковъ надо обратить вниманіе на цвѣтъ чешуи, которая должна быть темноватаго цвѣта, свойственной породѣ, а не бѣлаго цвѣта. Если чешуя совершенно свѣтлая (почти бѣлая), то это происходитъ отъ того, что попортившуюся рыбу торговцы промываютъ обильно водою для отнятія отъ нея гнилостнаго запаха, а затѣмъ замораживаютъ. Покупая такую рыбу, дурнаго запаха вы не почувствуете, но въ приготовленномъ кушаньѣ (при варкѣ или въ жаренномъ видѣ) мясо рыбы будетъ дряблое, отстающее отъ костей и безусловно вредное для желудка.

Особенное вниманіе слѣдуетъ обращать на мелкую рыбу корюшку, салаку и проч., здѣсь въ замороженномъ видѣ попадаетъ чуть ли не половина гнилой и не свѣжей рыбы. Между тѣмъ извѣстно, что рыбный ядъ самый опасный и отравленіе этимъ ядомъ можетъ быть смертельно.

Всякая хозяйка должна твердо усвоить себѣ названіе каждой отдѣльной части говядины и назначеніе этихъ частей для различныхъ кушавій. На прилагаемомъ рисункѣ быка (см. обложку), показаны все общепринятые части разрубки мяса въ русскихъ мясныхъ лавкахъ.

1) Шея быка берется на приварокъ для артелей рабочихъ.

2) Голова на студень, а языкъ на холодное, подъ соусомъ свѣжій или копченый, мозги на соусъ или для жаренья, почки на супъ.

3, 4, 5 6) Ноги на студень.

7) Филей на ростбивъ.

8) Вырѣзной филей или вырѣзка самая дорогая часть говядины берется на бифштексъ.

9) Тонкій край, мякоть, можно тоже брать для бифштекса, но эта мякоть, жестче вырѣзного филей, поэтому лучше ребра тонкаго края употреблять на борщъ или щи, а мякоть на сразы и жаркое.

10) Бедро, голяшка, хвостъ и огузокъ употребляется для бульона; огузокъ кромѣ того и на жаркое.

11) Грудинка, часть тонкаго края и мозговые кости даютъ отличный бульонъ для супа.

12) Толстый край идетъ на жаркое.

13) Кострець и сѣкъ—для сраза, тушеной и разварной говядины для рубленныхъ котлетъ и фарша въ пирожки.

14) Лопатку можно жарить и подавать вареную подъ соусомъ.

15) Пашина вообще мало употребляется, развѣ только на приварокъ къ дешевымъ артельнымъ щамъ.

Мясо быка послѣ разрубки, дѣлится на 4 главные сорта:

1 сортъ составляетъ наружный и внутренній филей, вырѣзка, тонкій край, огузокъ, сѣкъ, бедра и кострець.

2 сортъ—толстый край и передняя лопатка.

3) сортъ—грудинка, кострець, завитокъ и подбедерокъ.



4) сортъ—голова, ноги, шёл, языкъ, почки, ливерь и сердце.

### ТЕЛЯТИНА.

Качество телятины составляетъ ея бѣлизна и жиръ, который долженъ закрывать толстымъ пластомъ во внутренности почки и внутренней филей. Мясо телянка должно быть сочно и бѣлеть во время жаренья. Задней части отдается предпочтёніе: за ней слѣдуютъ; часть печеночная, то есть между кострецомъ и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и ливерь съ печенкой.

Лучшій телянокъ, шестинедѣльный или двухмѣсячный. Всѣхъ крупнаго телянка до шести пудовъ.

Въ продажѣ телятина бываетъ двухъ сортовъ. Первый сортъ—мясо телятъ выхощенныхъ молокомъ. Второй сортъ—мясо телятъ обыкновенныхъ, т. е. кормленныхъ безъ особаго питанія, но все таки хорошихъ.

Иногда телячье мясо бываетъ жестко, что происходитъ отъ того, что продана телятина отъ телянка недавно зарѣзаннаго, когда мясо еще парное. Такую парную телятину, чтобы сдѣлать ее мягкой, выносятъ на ледникъ, гдѣ и оставляютъ на сутки.

### БАРАНИНА.

Баранина бываетъ русская и ордынская (шпенская). Хорошая только русская баранина. Она не должна быть стара и должна быть отъ

«валуха» или овцы, а не отъ барана, и облита жиромъ, особенно почечная часть ея. Всѣхъ цѣлаго освѣжеваннаго барана, т. е. безъ внутренности не долженъ превышать 35—40 фунтовъ. Отличить на глазъ русскую баранину отъ ордынской трудно; ордынская баранина на видъ даже лучше русской. Однакожь приготовленная къ столу, она имѣетъ запахъ стараго козла. Между тѣмъ баранина эта на Кавказѣ, въ Крыму и киргизскихъ степяхъ,—превосходна, безъ малѣйшаго запаха и бѣлизной мяса походить до нѣкоторой степени руководиться при выборѣ баранины, ибо кожа шпенскаго барана мягче, а русскій баранъ имѣетъ кожу грубѣе, суше, но жиръ у него бѣлѣе и плотнѣе.

### СВИНИНА И ПОРОСЯТА.

Мясо отъ хорошо выкормленныхъ и не старыхъ свиней должно быть бѣло, нѣжно и не слишкомъ жирно; жиръ—бѣлъ и твердъ; кожа нѣжна и свѣтла, всѣхъ 3—4 пуда.

Окорокъ или копченая свинина, должна имѣть въ разрѣзѣ ломтя ярко-красный цвѣтъ; волокна мяса, при всей своей нѣжности, не должны разрываться. Жиръ въ дурномъ окорокѣ мягокъ и даже какъ бы кажется; волокна мяса представляются въ разрѣзѣ зеленовато-желтоватыми и грубыми. Надо быть осторожнымъ при покупкѣ всякаго рода колбасы содержать въ себѣ колбасный ядъ, а потому и ядовиты. Отличить такія колбасы не трудно, онѣ мягки



окрашены ярко-краснымъ цвѣтомъ съ зелеными и бѣлыми прожилками.

Достоинство поросать ихъ бѣлизна и сытость.

### СОЛОНИНА.

Хорошая солонина должна имѣть темно-красный цвѣтъ и другіе наружныя признаки свѣжаго мяса. Солонину грязновато бѣлаго цвѣта не сочную, слишкомъ мягкую и издающую неприятный запахъ надо избѣгать.

### ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Куры. Для бульона берутъ курицу постарше, такъ какъ молодая не даетъ достаточно хорошаго навара, на оборотъ для жаркаго берется молодая курица. Очень старая курица почти никуда не годится. Курица узнается, если она молода, по отсутствію длинныхъ и крѣпкихъ костей, особенно шпоръ, по бѣлизнѣ мяса, а желтый жиръ, вообще у старыхъ куръ.

Цыплята. Предпочитаютъ цыплятъ средней величины, приблизительно величиною съ голубя, притомъ шипанныхъ, но отнюдь не шпаренныхъ, какихъ преимущественно продаютъ въ мясныхъ лавкахъ. Если хотите имѣть хорошихъ цыплятъ, то купивъ ихъ живыми, слѣдуетъ покормить ихъ недѣли 2—3 дома гречневой крупой, заваренной кипящимъ молокомъ, и держать всѣхъ въ тѣсномъ мѣстѣ, чтобы цыпляты не бѣгали. Еще лучше покормить ихъ варенымъ на молокѣ рисомъ, или овсяной крупой на молокѣ.

Каплуны и пулярки. Каплунами и пулярками наз. молодые пѣтухи и молодыя куры, откармливаемые по особому способу. Откармливаніемъ ихъ занимаются специально жители Ростовскаго у., Ярослав. губ.

Гуси, индѣйки, утки. Парныя появляются въ продажѣ въ началѣ августа. Хорошая птица бываетъ въ продажѣ зимой. Въ началѣ зимы самую отборную птицу окунаютъ нѣсколько разъ въ холодную воду, выставляя ее послѣ cadaго погруженія на морозъ, отчего на птицѣ образуется ледяная кора. Такую птицу сохраняютъ на погребахъ, зарывая въ снѣгъ.

### РЯБЧИКИ, ТЕТЕРЕВА, КУРОПАТКИ И ПРОЧ. ДИЧЬ.

При покупкѣ дичи надо обращать вниманіе на то, чтобы она не имѣла дурного запаха избѣгать растрѣла, т. е. чтобъ она не была разбита выстрѣломъ, особенно нехорошо и невыгодно, когда растрѣлъ придется на груди. Хорошій рябчикъ бѣлъ, мясистъ, но жирный рябчикъ — большая рѣдкость. Ароматъ свѣжаго и хорошаго рябчика долженъ быть пріятно-смолянистый. Хорошими рябчиками считаются сибирскій, архангельскій, чердынскій, вельскій. — Самая лучшая тетерка и тетеревъ — сибирскіе, замороженные, появляющіеся въ продажѣ съ половины ноября. — Куропатокъ двѣ особи: бѣлая и сѣрая. Достоинствами своими сѣрая куропатка выше бѣлой; сѣрая куропатка питается преимущест-



венно зерновымъ хлѣбомъ, бѣлая же ѣсть лѣсныхъ ягодъ и древесныя почки. Лучшая сѣрая куропатка называется въ продажѣ «дончиха» т. е. получаемая съ Дона. Есть еще куропатки—каменная или горная и красная, но эти куропатки своего рода рѣдкость и роскошь. Къ изысканной (красной) дичи относятся и дуппеля, бекасы, вальдшнепы и гаршнепы. Они хороши только съ конца іюля, хотя появляются въ продажѣ вскорѣ послѣ Петрова дня. При выборѣ этой птицы надо обращать вниманіе на ея носъ, ножки и брюшко къ самому низу его, а также и на бока подъ крылушками. Если бокъ и брюшко зеленоваты—признакъ, что дичь уже тронулась и имѣетъ запахъ, если носъ и ножки сухи, жестки, а не мягки—значитъ птица давно убитая; тоже доказываетъ и ввалившійся глубоко въ свою впадину высохшій носъ.—Фазанъ—блюдо тоже изысканное и въ домашнемъ быту, но дороговизнѣ, мало кому доступно. Хорошій фазанъ, кромѣ свѣжести, долженъ быть жаренъ.—Глухарь и глухарка—весьма выгодное жаркое. Глухарка буро-сѣраго цвѣта а глухарь синевато-черный. Глухарь много больше глухарки, но мясо его сочнѣе. Чѣмъ глухарь моложе, тѣмъ мясо его сочнѣе и пріятнѣе.—Дрофа, иначе дудакъ, очень крупная (иногда пудъ вѣсомъ) степная птица. Мясо дрофы очень вкусно жареное, горячее и превосходная закуска къ завтраку въ холодномъ видѣ.—Дикій гусь бываетъ красноклювннй и черноклювннй. Послѣдній извѣстенъ подъ названіемъ

козарокъ и считается вкуснѣе обыкновенныхъ. Дикія утки подраздѣляются на нѣсколько особей. Въ поваренномъ дѣлѣ болѣе всего идетъ въ ходъ чернетъ, другіе породы сильно пахнутъ рыбою.—Перепела птица чисто полевая. Послѣ уборки хлѣбовъ перепелы дѣлаются очень жирными и мясо ихъ вкусно.—Кромѣ этихъ птицъ идутъ въ поваренное дѣло и другія птички: дрозды, горлянки, щури свиристели, свигири, воробьи и проч. Преимущественно они идутъ на фарши для паштетовъ и пироговъ, отчасти же они и жарятся и ихъ подаютъ любителямъ пирамидкою на блюдѣ. Гастрономы ихъ ѣдятъ почти цѣликомъ.

### ЗАЯЦЪ.

Въ торговлѣ зайцы дѣлятся на два сорта, рѣзко одинъ отъ другого отличающіеся, а именно; бѣлякъ и русакъ. У перваго шерсть бѣлая, у втораго буро сѣроватая, и онъ ростомъ крупнѣе бѣляка.

При покупкѣ русака всегда надо предпочитать бѣляку, потому что мясо его гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе. Это совершенно понятно, такъ какъ русакъ осенью и зимой у насъ кормится большею частью на гумнахъ зерномъ; бѣлякъ же обыкновенно, гложетъ осину. Русакъ получается, преимущественно, изъ нашихъ сѣверо-западныхъ губерній. У зайца въ поваренное дѣло идетъ только задняя часть, отрѣзанная отъ почки, потому что передняя часть суха и костиста, и въ пищу не пригодна.



## РЫБЫ.

Если приобретається рыба живая, то, чѣмъ она бойчѣе, вѣртлявѣе, тѣмъ она лучше: если же берется рыба сонная, то глазъ ея долженъ быть не впалый, а на выкатѣ; подъ жабрами, когда ихъ подымаете, должно быть красное а не блѣдно. Впалый глазъ и блѣдность подъ жабрами — несомнѣнные признаки, что рыба давно заснула, а мясо ея будетъ дрябло волокнисто, безвкусно. Зимой, осенью и весной рыбы вкуснѣе, нежели лѣтомъ. Весной въ особенности хороша бываетъ щука. Весною щуки, пискари, ерши и окуни бываютъ переполнены икрой, а налимъ — печенками, которыя любителями весьма цѣнятся. Мерзлая рыба должна быть хорошо заморожена, крѣпка какъ камень, съ „пылу“, какъ говорятъ знатоки, чтобы звенѣла, когда вы ее стукнете другъ объ дружку. Такая рыба замораживается во время самыхъ сильныхъ морозовъ.

При выборѣ стерляди, знайте, что у хорошихъ стерлядей брюшко желтое, а не бѣлое; она должна быть толста, а не тонка. Но ежели у стерляди очень толсто брюхо — признакъ, что рыба съ икрой. Съ мая стерлядь начинаетъ тощать. Лучшія стерляди двинскія и сухонскія. Мороженная стерлядь весьма много теряетъ во вкусѣ противъ живой.

Самая высокая осетрина, севрюга и бѣлуга, безспорно донская, а изъ донской — «качугурская». Въ крушой рыбѣ, при покупкѣ избѣгайте

такъ называемой „багровины“. Багровина есть рана, данная рыбѣ крюкомъ, или острогой, отъ нея пропадаетъ много мяса и нерѣдко даетъ дурной запахъ. Покупая кусокъ рыбы, обращайтесь вниманіе на ея кожу, на которой рана видна. При солениіи мясо рыбъ много теряетъ во вкусѣ. Вкусъ рыбы зависитъ главнымъ образомъ отъ воды. Чѣмъ осетрина, севрюга, бѣлуга жирнѣе, тѣмъ она лучше. Жиръ долженъ быть желтъ. — Такъ называемая, провѣсная бѣлорыбца появляется въ продажѣ съ половины апрѣля, а иногда и ранѣе, смотря по теплотѣ времени. Обыкновенная бѣлорыбца идетъ изъ Астрахани въ концѣ зимы. Свѣжія переяславскія сельди, навага, корюшка и бѣлозерскія снятки съ декабря и до конца зимы находятся постоянно въ продажѣ. О судакахъ, лещахъ и прочей мороженой рыбѣ и говорить нечего.

## РАКИ.

Раковъ надо выбирать съ толстой, крѣпкой кожей; мягкій черепъ у рака признакъ, что онъ перелинялъ еще недавно, что онъ еще не совсѣмъ здоровъ; линянье есть все таки болѣзнь, хотя и нормальная. Лучшіе — раки петербургскіе но они своего рода рѣдкость, роскошь. Затѣмъ, извѣстные раки красноклещіе, черные, какъ уголь, когда живы, остацховые и, наконецъ, подмосковные, которые почти всегда можно имѣть и по дешевымъ цѣнамъ.



## ЯЙЦА.

Лучшія яйца зимней и ранней весной носки, до тѣхъ поръ, пока курица, какъ говорятъ не хватила травы. Лѣтнее и осеннее яйцо оранжеваго цвѣта, далеко не такъ вкусно, какъ яйцо зимнее и раннее весеннее съ желткомъ цвѣта червоннаго золота. Чѣмъ болѣе яйцо лежитъ на воздухѣ, тѣмъ болѣе оно теряетъ въ своемъ вѣсѣ. Вотъ почему долго лежавшее яйцо, если вы положите его въ крѣпко посоленную воду, всплываетъ на поверхность воды и чѣмъ свѣжѣе яйцо, т. е. чѣмъ оно полнѣе, тяжелѣе, тѣмъ быстрѣе погружается въ воду.

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.

Главное достоинство масла состоитъ въ томъ чтобы оно не имѣло не малѣйшей горечи и (русское оттопленное масло) не отзывалось бы саломъ, которое, нерѣдко, примѣшивается къ нему въ торговлѣ.

Коровье масло бываетъ трехъ сортовъ: русское, чухонское и сливочное. Чухонское масло сбиваютъ изъ сметаны и для большого сохраненія солятъ; русское, тоже съ солью, оттапливаютъ тоже изъ чухонскаго; сливочное выбиваютъ изъ сливокъ.

Вотъ эти три масла очень часто поддѣлываются, и потому, чтобы отличить натуральное масло отъ поддѣльнаго, нуженъ извѣстнаго рода опытъ.

Кромѣ того, знаменитый «маргаринъ» (масло изъ сала), не взирая на все преслѣдованія, не покинулъ еще рынка. Хорошо выработанный онъ безвреденъ.

## РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО.

Масло—конопляное, подсолнечное, маковое, орѣховое, горчичное и прованское, — прежде всего не должно имѣть ни малѣйшей горечи, иначе оно отвратительно и даже вредно. Въ особенности трудно имѣть хорошее прованское масло, которое, растереть его въ рукахъ, не должно имѣть рѣшительно никакого запаха. Орѣховое масло тоже почти всегда поддѣлывается, потому что поддѣлку его трудно опредѣлить; оно очень дорого, а потому подлогъ и выгоденъ.

## ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ.

Кромѣ своего пріятнаго вкуса, зелень и овощи придаютъ разнообразіе столу и весьма хороши въ гигиеническомъ отношеніи тѣмъ, что по общему понятію, очищаютъ кровь и желудокъ. Самую лучшую зелень, т. е. самую, сочную и ароматную, а равно и нѣкоторую овощъ съ тѣми же достоинствами можно имѣть лишь въ зимніе мѣсяцы—въ январѣ и февралѣ, и самой ранней весной въ мартѣ и апрѣлѣ. Конечно, эти продукты можно получать только тамъ, гдѣ есть парники и теплицы.

Зелень, прежде всего, должна быть зелена, свѣжа, безъ вялыхъ и желтыхъ листьевъ. Овощъ—«ядренная», хрупкая въ изломѣ, безъ гнилаго



повального запаха. Къ такой зелени принадлежить: шпинатъ, шавель, нѣкоторыя сорта салата, а изъ овощей — фасоль, гороховыя лопатки, спаржа, огурцы, редистка, молодой картофель. Что касается многихъ другихъ овощей, особенно кореньевъ, каковы: петрушка, сельдерей, морковь и другія корнеплодные, то большей частью изъ нихъ воздушныя лучше парниковыхъ и тепличныхъ. Но—въ общемъ—съ ранними и дорогими овощами и зеленью надо обращаться экономно.

### КУХНЯ.

Для приготовления пищи, какъ бы не была мала и скромна квартира, всегда отводится не большая комната наз. кухня. Въ ней устанавливается печь, обыкновенно плита, сложенная изъ кирпича и облицованная кафелемъ. Верхъ плиты состоитъ изъ чугунной пластины съ камфорками или безъ нихъ. Топка должна имѣть колосники и плотно закрываться дверцей. Кромѣ того обязательно еще духовое отдѣленіе плиты, также закрываемое дверцей.

Время отъ времени печь должна быть очищаема отъ золы, причемъ слѣдуетъ прочищать и ходы, иначе тяга будетъ плоха и нельзя будетъ правильно регулировать огонь.

Для кухонной посуды необходимо имѣть нѣсколько полокъ прибитыхъ къ стѣнѣ гдѣ эта посуда размѣщается въ должномъ порядкѣ и должна быть содержима въ чистотѣ и опрятности. Полъ въ кухнѣ можетъ быть деревянный бѣлый или крашеный, но еще лучше асфаль-

товый, или изъ крупной мозаики. Мыть полъ слѣдуетъ возможно чаще и во всякомъ случаѣ не рѣжѣ двухъ разъ въ недѣлю.

Что касается посуды, то количество ее конечно, зависитъ отъ достатковъ семьи и разнообразія приготовляемыхъ кушаній. Наиболѣе необходимы:

1) Мѣдныя, луженныя кастрюли съ крышками и ручками. Такихъ кастрюлей надо имѣть 5—6 различной величины.

2) Вмѣсто мѣдныхъ кастрюль можно приобрести чугунныя эмалированныя внутри, они много дешевле, но за то и служба ихъ много короче. Или же жестианныя оцинкованныя, также съ крышками и ручками.

3) Кастрюль для приготовления отварной крупной рыбы. Она можетъ быть мѣдная или чугунная эмалированная, продолговатой формы. Въ эту кастрюлю вставляютъ второе рѣшетчатое дно, на которое и кладутъ рыбу.

4) Сито для процеживанія бульона и соуса.

5) Рѣшето для протиранія картофеля и другихъ надобностей.

6) Шумовка для снятія пѣны съ бульона,

7) Вѣнчикъ для взбалтыванія сливокъ и яицъ.

8) Дубовая или березовая доска съ ручкой продолговатой формы для разрѣза мяса, лука, кореньевъ и проч.

9) Деревянная круглая чашка съ ручкой для рубки капусты.



- 10) Рѣзецъ для тѣста.
  - 11) Терка изъ плотно бѣлой жести для натирания хрѣна, сыра, кореньевъ и проч.
  - 12) Равной величины кухонные ножи.
  - 13) Кухонная вилка для поворачиванія мяса и дичи.
  - 14) Разливная ложка желѣзная, эмалированная или же оцинкованная.
  - 15) Ступка чугунная или мѣдная.
  - 16) Колотушка деревянная ввидѣ двухсторонняго молотка для разколачиванія мяса.
  - 17) Сковороды съ ручками и безъ ручекъ, чугунныя эмалированныя.
  - 18) Оладница родъ сковороды съ ручкой, въ которой имѣется нѣсколько углубленіе на днѣ, куда наливается тѣсто.
  - 19) Вафельница для печенія вафель.
  - 20) Ложечка для приготовленія трубочекъ изъ тѣста.
  - 21) Формочка для заливного и студня.
  - 22) Формочка для запежанія.
  - 23) Вертель для жаренія говядины.
  - 24) Противни разной величины.
  - 25) Мясорубка.
  - 26) Мороженница.
  - 27) Мельница.
- Въ заключеніе настоящей главы укажемъ еще на общепринятую поварскую терминологию: **Закипятить**. Легкое движеніе на поверхности жидкостей, наступающее незадолго передъ настоящимъ кипѣніемъ.
- Обланжирить** (ошпарить). Опустить зе-

лень на короткое время въ кипятокъ чтобы, отнять у него остроту, похучія свойства. Ошпариваютъ также телячьи головки и ножки съ цѣлью сдѣлать ихъ мягче и удобнѣе для приготовления. Точно также поступаютъ съ свиною кожей, чтобы облегчить ее чистоту. Варятъ въ брезѣ мясо и птицъ подъ крышкою въ кастрюлѣ на медленномъ огнѣ который охватываетъ бы кастрюлю со всѣхъ сторонъ.

**Подрѣзать**. Дѣлаютъ болѣе или менѣе глубокой подрѣзъ извѣстной породы рыбъ (а также и овощей), чтобы ускорить ихъ варку.

**Оттяжка**. Сдѣлать прозрачнымъ бульонъ, сокъ, масло, желе. Желе оттягивается яйцомъ, бульонъ, сокъ и масло дѣйствіемъ умѣреннаго огня. Масло еще процеживаютъ сквозь салфетку когда требуется «освѣтленное» масло.

**Разбитъ**. Раздѣлить на части домашнюю птицу или дичь, которую хотятъ приготовить во фрикасе или соте.

**Вымочить**. Вымачиваютъ зелень въ теченіе извѣстнаго времени въ холодной водѣ, чтобы отнять всю остроту. Равнымъ образомъ телячью головку и ножки, пѣтушьи гребешки и т. п., чтобы извлечь изъ нихъ кровь, которая при дальнѣйшемъ приготовленіи можетъ придать имъ темный цвѣтъ.

**Подсушить**. Значить вымѣшать тѣсто или зеленъ деревянною ложкою, чтобы они не пригорѣли ко дну кастрюли и чтобы вмѣстѣ съ тѣмъ испарялась влажность.

**Опалить**. Сжечь оставшіяся пухъ на птицѣ



или дичи, держа ихъ надъ пламенемъ. Въ кухняхъ съ закрытыми чугунными плитами употребляютъ для этого спиртовую лампу.

Глясировать. Намазывать кисточкой густо увареннымъ бульономъ (такъ называемый глясъ), нашпигованное мясо, сое, поджаренный хлѣбъ и т. п. Глясомъ называется также сахарную глазурь, которую покрываютъ оладьи и различные пастеты.

Связать. Сгустить супъ или соусъ яичнымъ бѣлкомъ.

Маринованіе. Облить мясо или рыбу прянымъ маринадомъ и продержать нѣкоторое время подъ крышкой.

Залить. Влить необходимую для кипѣнія жидкость.

Заправить. Отнять отъ птицы или мяса такія части которыя портятъ требуемую форму.

Панировать. Обмакнуть мясо, котлеты и т. п. въ масло или разболтанный желтокъ и затѣмъ обвалить въ тортюмъ бѣломъ хлѣбѣ или толченыхъ сухаряхъ.

Пассировать. Обжарить лукъ, шпигъ и т. п. въ маслѣ до золотистаго цвѣта.

Прогустить. Поджарить мясо въ жирѣ (фритрюѣ) или маслѣ для приданія ему красиваго цвѣта.

Сотировать. Быстро варить въ маслѣ на яркомъ огнѣ не подливая воды.

Карбовать. Придавать овощамъ или плодамъ предназначенныхъ для гарнира какуюлибо форму звѣздочекъ, шариковъ и проч.

## Приготовленіе кушаній.

### СУШИ СКОРОМНЫЕ и ПОСТНЫЕ.

#### БУЛЬОНЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Лучшими частями говядины для бульона считаются сѣкъ: кострець огузокъ, бедро и передняя лопатка. Пропорція для хорошаго бульона: на 1 фунтъ говядины одну или полторы бут. воды, т. е. на 2-3 человѣка достаточно положить полтора или два ф. говядины, на 6-7 чел. 3-4 ф. на 8-10 чел. 5-6 ф. можно прибавлять костей, но немного, а то бульонъ получится непріятный вкусъ клея.

Способъ приготовленія: сполоснуть мясо въ холодной водѣ, но не выжимая его положить въ кастрюлю, наливъ холодною водою такъ чтобы вода все покрыла и посоливъ поставить на большой огонь. Когда вода станетъ закипать и появится пѣна, снимать ее шумовкой до тѣхъ поръ, пока вода въ кастрюлѣ не очистится совершенно, затѣмъ варить 3-4 часа на легкомъ огнѣ, доливая по мѣрѣ выкипанія, кипяткомъ и наблюдая, чтобы говядина не переварилась, если хотять ее подать на второе кушанье. Въ противномъ случаѣ она потеряетъ свою сочность. За три четверти часа до подачи на столъ положить немного очищенныхъ кореньевъ: морковки, сеньдеря, петрушки, порея и луку.



Подавая къ столу процѣдить сквозь сито и положить мелко изрубленной зелени петрушки и укропа.

Если бульонъ варятъ на три дня, то коренья слѣдуетъ варить отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ, на этомъ же бульонѣ и подавая уже къ столу, процѣдивъ, смѣшать съ бульономъ и отлить въ суповую миску. Такимъ образомъ, бульонъ оставляемый на другой день безъ кореньевъ, будетъ чистымъ и прозрачнымъ; отъ кореньевъ же онъ киснетъ и дѣлается мутнымъ.

Чтобы бульонъ получилъ красный темноватый цвѣтъ, кладутъ 1—2 луковицы съ шелухой или морковь поджаренный на плитѣ до черна. Лучшій же способъ взять чайную ложку жженнаго сахару и растворивъ его въ нѣсколькихъ ложкахъ бульона, влить въ суповую миску.

#### БУЛЬОНЪ ДЛЯ БОЛЬНЫХЪ.

Бульонъ для слабыхъ больныхъ варится слѣдующимъ образомъ: взять два фунта говядины отъ сѣрка, безъ всякаго жира, мелко ее нарѣзать, положить въ бутылку отъ шампанскаго, закупорить бутылку хорошенько и положить въ горшокъ или кастрюлю, наполненную водою, кипятить нѣсколько часовъ. Раскупоривъ бутылку бульонъ процѣживаютъ, слегка солятъ въ чашку больному.

#### СУПЪ СЪ МАКАРОНАМИ, ВЕРМИШЕЛЬЮ ИЛИ ЛАПШОЮ.

Сваривъ горячій бульонъ съ кореньями за полчаса до обѣда положить макаронъ, вермишели или лапши и мелкой зелени петрушки, наблюдая, чтобы макароны или вермишель не переварились.

Лапша: готовится такъ: взять въ пропорціи на 1 стаканъ муки 3 желтка 1 бѣлокъ, положить немного соли и мелко нарубленной петрушки, тертаго мускатнаго орѣха и перцу: размѣсивъ прибавить столько воды, чтобы тѣсто было какъ можно круче и разрѣзавъ его пополамъ, каждую половину отдѣльно, обсыпать мукой, чтобы тѣсто не слилось, нарѣзать тонкими полосками, дать немного обсохнуть и за четверть часа до подачи супа на столъ спустить въ кипящій бульонъ.

Лапша миндальная готовится такимъ же способомъ съ прибавленіемъ лишь очищеннаго мелкаго истолченнаго въ ступкѣ миндаля.

#### СУПЪ ИТАЛЬЯНСКІЙ СЪ МАКАРОНАМИ.

Сваривъ бульонъ какъ сказано выше, за полчаса до подачи на столъ положить полфунта итальянскихъ макаронъ, обливъ ихъ сперва кипяткомъ и наблюдая, чтобы онѣ переварились. Въ другой кастрюлѣ разбить 2—3 желтка, всыпать одну восьмую фунта тертаго сыру, развести кипячеными сливками и нѣсколькими лож-



ками горячаго бульона, размѣшать хорошенько процѣдить сквозь сито въ бульонъ съ макаронами и положить туда же половина ложки хорошаго коровьяго масла, немного соли и мелкаго перцу. Вливъ въ кастрюлю желтки уже не кипятить болѣе супу, а то яйца свернутся.

#### БУЛЬОНЪ ИЗЪ КУРИЦЫ ИЛИ ЦЫПЛЕНКА.

Очистивъ, выцотрошить и вымыть курицу или цыпленка, загнувъ крылышки и ножки связать ихъ ниткою, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, и когда станетъ закипать и очистится, процѣдить бульонъ курицу или цыпленка вымыть въ теплой водѣ, положить въ тотъ же бульонъ, посолить, прибавить кореньевъ морковки, петрушки, порея, или сельдерея, варить, пока курица или цыпленокъ не начнетъ развариваться. Если желаютъ чтобы бульонъ былъ крѣпче, можно положить 1 ф. говяжьихъ или телячьихъ костей.

#### СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ СЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ ИЛИ СЪ РИСОМЪ.

Взять нужную пропорцію телячьей грудинки, сполоснуть, положить въ кастрюлю, поставить на огонь и когда бульонъ закипитъ и очистится, процѣдить его, а телятину вымывъ и разрѣзавъ на порціонные куски, положить обратно въ бульонъ, посолить, прибавить очищенной морковки, сельдерея, порея, петрушки, 2—3 ложки перловой крупы или рису и варить на легкомъ огня, пока грудинка и перловая крупа

не сварится. Перловую крупу можно варить и отдѣльно въ кастрюльѣ, когда получится клейкость, положить въ бульонъ.

#### Супъ съ ячневою крупю и картофелю.

Сваривъ бульонъ, за полтора два часа до подачи на столъ, положить половину или три четверти стакана ячневой крупы, 1—2 луковицы нарѣзать ломтиками брюквы, за половину—три четверти часа до обѣда положить ломтиками нарѣзаннаго картофеля. Подавая на столъ можно влить половину или одинъ стаканъ сметаны или густыхъ сливокъ.

#### Супъ со спаржей или цвѣтной капустой.

Сваривъ бульонъ, процѣдить его, положить полфунта или фунтъ, кусочками нарѣзанной, спаржи, кочанъ цвѣтной капусты, поварить положить полфунта листьевъ шпината и 1—2 ломтиками нарѣзанныя и до черна поджаренныя луковицы, которыя немного прокипятивъ выбросить, а супъ подавать на столъ. Въмѣсто спаржи можно положить полфунта зеленыхъ стручковъ гороха.

#### СУПЪ ИЗЪ УТКИ.

Очистивъ утку и вымывъ ее хорошенько въ холодной водѣ положить въ кастрюлю, накрыть кореньевъ, положить 2—3 сушеныхъ гриба 3—5 зеренъ англійскаго перцу, 2—3 лавровыхъ листа, полстакана перловой крупы и когда все уварится, прибавить полфунта хорошей



сметаны, разбавить ее предварительно бульсономъ прокипятить, положить петрушки или укропу и подавать на столъ. Можно для вкуса прибавить лимоннаго соку или свекловичнаго рассола.

### СУПЪ ИЗЪ ИНДѢЙКИ.

Взять хорошо очищенную и выпотрошенную индѣйку, дать покипеть, очистить отъ пѣны потомъ вынуть индѣйку и обливъ ее горячей водой, разрѣзавъ на части, бульонъ процѣдить, посолить, прибавить полстакана рису или перловой крупы, полложки масла, кореньевъ и одну луковицу съ шелухой, держать на самомъ легкомъ огнѣ. Подавая на столъ можно положить мелко изрубленной зеленой петрушки.

### СУПЪ ИЗЪ ГУСЯ.

Взять хорошо очищеннаго, безъ потроховъ гуся и варить какъ супъ изъ утки. Можно взять полгуся и подложить потроха: гуся можно подать отдѣльно подъ соусомъ.

### СУПЪ ИЗЪ ГУСИННЫХЪ ПОТРОХОВЪ.

Взять отъ одного или нѣсколькихъ гусей потроха: крылышки, ножки, шейку, печенку и проч., очистить хорошенько, всего лучше вымыть въ теплой водѣ съ пшеничными отрубями прокипятить, слить пѣну, процѣдить бульонъ, дать отстояться, потроха перемыть въ горячей водѣ, положить въ горячій бульонъ, прибавить одну ложку масла, посолить положить коренья, 1 или двѣ луковицы, 5—6 зеренъ рус-

скаго и англійскаго перцу, 2—3 лавроваго листа, полстакана ячневой или перловой крупы или же соленыхъ огурцовъ и немного огуречнаго рассола, варить на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ прибавить немного зелени петрушки и укропу.

Крупу съ кореньями лучше варить отдѣльно.

### СУПЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Взять переднюю часть поросенка, нарѣзать кусками, дать закипеть, очистить отъ пѣны, посолить, положить коренья, полстакана перловой крупы, 1—2 луковицы, 3—4 лавровыхъ листа, 4—5 зеренъ перцу, когда все сварится до готовности, положить 2—3 очищенныхъ разрѣзанныхъ на кусочки кислыхъ яблокъ и вливъ чайную ложку уксусу, прокипятить.

Можно также вмѣсто яблокъ, въ отдѣльно отваренную перловую крупу, прибавить полстакана сметаны, ложку масла, разбавивъ бульсономъ, размѣшать хорошенько и вскипятить.

### СУПЪ ИЗЪ МОЛОДОЙ СВИНИНЫ.

Взять нужную пропорцію передней части молодой свинины, разрѣзать на куски, налить холодной водой, дать закипеть, очистить отъ пѣны, вынуть изъ бульона свинину и перемыть въ горячей водѣ, бульонъ процѣдить, положивъ въ нее обратно свинину; посолить, всыпать полстакана ячневыхъ крупъ, положить 1 ложку масла, 5—6 зеренъ перцу, 1—2 луковицы, 1—2



лавровыхъ листа, за полчаса до подачи на столъ положить очищеннаго нарѣзаннаго ломтиками картофеля.

Вмѣсто ячневыхъ крупъ и картофеля можно класть перловую крупу и мелко нашинкованные шампиньоны, а когда все уже сварится, прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона.

#### СУПЪ ГОРОХОВЫЙ СЪ КОПЧЕНОЙ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ ИЛИ СЪ ВЕТЧИНОЙ.

Взять нужную пропорцію желтаго сушенаго гороху (на 4 персоны достаточно 1 ф. гороха и 4 б. холодной воды) перемыть ее хорошенько варить: когда горохъ на половину уже сварится положить полтора или два фунта копченой свиной грудинки, 1—2 луковицы и варить пока грудинка сдѣлается мягкой: отдѣльно на тарелкѣ можно подать гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Вмѣсто грудинки можно положить кусокъ копченой ветчины съ костью или парной свинины.

#### СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХА.

Взять одинъ или полфунта желтаго сушенаго гороху (можно столочь его, чтобы легче разваривался), влить холодной воды, положить кусокъ говядины, ветчины или свѣже просольной свинины, 1—2 луковицы кипятить на легкомъ огнѣ. Когда горохъ разварится, протереть его черезъ рѣшето, прокипятить прибавить ложку масла и подавать на столъ приготовить отдѣльно изъ бѣлаго хлѣба гренки.

Можно горохъ варить отдѣльно отъ бульона а чтобы онъ скорѣе разварился прибавляютъ немного холодной воды, когда же горохъ разварится, развести его бульономъ и протереть сквозь сито.

#### СУПЪ ИЗЪ БАРАНИНЫ.

Взять фунта 3 баранины вымыть ее хорошенько въ холодной водѣ, варить на легкомъ огнѣ когда закипитъ и очистится отъ пѣны, бульономъ процѣдить, положить три четверти стакана ячневой крупы, кореньевъ, полрѣпы, нарѣзанной кусочками, 1 марковку, нѣсколько зеренъ перцу и 2—3 лавровыхъ листа. Подавая на столъ положить зелени.

#### СУПЪ—РАЗСОЛЬНИКЪ.

Взять 2—3 фунта не жирной говядины и одну воловью почку, очищенную отъ кожицы, налить воды, дать кипѣть, очистить, отъ пѣны, вынуть говядину и почку обмыть ихъ и положить обратно въ отстоявшійся бульонъ, посолить, положить кореньевъ, 2—3 лавровыхъ листа, 2—3 сушеныхъ грибка; когда все сварится процѣдить, положить 4—5 очищенныхъ нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, а можно и огуречнаго рассолу; почки порѣзать мелко дать вскипятить и подавая на столъ прибавить зелени.

Можно тоже прибавить полстакана или стаканъ сметаны и немного, свареннаго въ бульонѣ нарѣзаннаго ломтиками картофеля.



### СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОЧЕКЪ.

Сваривъ говяжій бульонъ съ кореньями, процѣдить отдѣльно, въ кастрюлѣ поджарить 2—3 ломтиками наръзанныя телячьи почки, поджарить все вмѣстѣ, всыпать 2 ложки муки, развести бульономъ, влить немного огуречнаго раствора, скрошить 2 соленыхъ огурца, маринованныхъ грибовъ, коришоновъ, положить нѣсколько зеренъ перца, все это вскипятить, прибавить зелени, смѣшать съ бульономъ и подавать на столъ.

### СУПЪ ИЗЪ БЫЧАЧЬИХЪ ХВОСТОВЪ.

Нарѣзать 1 или 2 бычачьихъ хвоста кусками промыть хорошенько, посолить и варить въ водѣ съ кореньями, какъ бульонъ очищая отъ пѣны. Черезъ часъ прибавить цѣльныхъ 2—3 марковки, рѣпу, парей и полстакана ячневой крупы. Когда овощи сварятся, вынуть ихъ, разрѣзать на кусочки и держать на плитѣ, разбавить немного горячимъ бульономъ, не давая остыть. Мясо же еще поварить, когда оно достаточно поварится, откинуть на рѣшето и когда бульонъ стекаетъ выложить на блюдо, овощи же положить обратно въ супъ. Можно подавать его съ мясными фрикадельками или съ отваренными пѣтушиными гребешками.

### ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Сваривъ 2—3 ф. говядины и 1 ф. ветчины, (можно не класть ветчины) положить 2—3 лу-

ковицы, очищать отъ пѣны и, когда бульонъ будетъ готовъ процѣдить его. Разварить отдѣльно въ бульонѣ или въ водѣ тарелку очищеннаго картофеля и бѣлую булку, протереть въ друшлякѣ, положить туда одну ложку столоваго масла и немного поджарить, не давая закраснѣться, потомъ смѣшать съ процѣженнымъ бульономъ, дать два раза вскипѣть, разбить туда 2—3 желтка и полстакана сливокъ и размѣшать хорошенько, не давая закипѣть; подавая на столъ посыпать зеленью.

Къ такому пюре подаютъ обыкновенно гренки.

### ПЮРЕ ИЗЪ СПАРЖИ.

Сваривъ бульонъ изъ говядины, съ кореньями, какъ сказано выше въ отдѣльной кастрюлѣ на томъ же бульонѣ разварить отъ одного до полуторахъ фунтовъ очищенной мелко наръзанной спаржи (головки конечно можно отрѣзать) прибавить туда 1 ложку коровьяго масла, протереть черезъ рѣшето и развести бульономъ потомъ взять одинъ стаканъ сливокъ, влить туда же головки спаржи, сваренныя отдѣльно въ соеной водѣ, подогрѣть все это, мѣшая ложкой. Подавая на столъ можно посыпать зеленью.

### СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Взять два рябчика или два вальдшнепа или же двѣ куропатки, поджарить ихъ съ четверть фунта масла, отдѣлать мясо отъ костей, скрошить на куски и встодочъ въ ступкѣ, разбав-



ляя по немногу бульонъ, затѣмъ протереть все это сквозь ситечко, смѣшать съ отдѣльно свареннымъ и прицѣженнымъ говяжьимъ бульономъ (какъ сказано выше), подогрѣть, размѣшать отдѣльно, полстакана сливокъ съ двумя желтками разбавить мѣшая бульономъ, можно прибавить немного тертаго мускатнаго орѣха, смѣшать все вмѣстѣ съ бульономъ, мѣшая подогрѣть и подавать на столъ. Можно прибавить отдѣльно разварную протертую перловую крупу, или же положить въ супъ кусочками наръзанную отдѣльно отваренную спаржу.

#### СУПЪ ИЗЪ РАКОВЪ.

Штукъ 30—40 раковъ отварить въ водѣ съ солью и съ укропомъ, очистить шейки у ножки половину ихъ мелко изрубить, посыпать зеленью петрушкою или укропомъ, влить туда — 4 яйца положить полложки масла, посолить, прибавить немного мускатнаго орѣха, бѣлой размоченной и выжатой булки или толченыхъ сухарей, поджарить немножко на сковородѣ, не давая со-всѣмъ стухнуть прибавить 2—3 желтка, раз-мѣшать все вмѣстѣ и этимъ начинить хорошо очищенныя раковыя спинки.

Затѣмъ всѣ остатки раковой скорлупы хо-рошо промыть, обсушить, столочь мелко въ ступкѣ положить въ кастрюлю, налить водою или говяжьимъ бульономъ, посолить, положить туда четверть фунта коровьяго масла, накрошить сельдерея, петрушки, морковки, размѣшать от-дѣльно 1—2 ложки съ бульономъ и влить

туда же или отдѣльно свареннаго риса или пер-ловой крупы, дать прокипѣть, потомъ процѣдивъ положить туда всѣ оставшіеся очищенныя рако-выя шейки и ножки, а также начиненныя рако-выя спинки, еще прокипятить и подавая на столъ можно положить полстакана или стаканъ сме-таны.

Раковыя спинки можно также начинить сва-ренной отдѣльно кашей, изъ манной крупы пшен-ной кашей, рисомъ, гречневой кашей прибавивъ туда какъ сказано выше, мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, масла яицъ мускат-наго орѣха и зелени. Фаршъ для начинки рако-выхъ спинокъ можно также готовить изъ варенаго судака или щуки, которые очистивъ отъ костей надо срубить съ лукомъ, толченымъ перцемъ и солью, прибавить размоченную въ бульонѣ и выжатую мякоть отъ булки и столочь все въ ступкѣ, пока не сдѣлается какъ тѣсто этимъ и начинять скорлупы.

Если раковый супъ варится въ говяжьемъ бульонѣ, то судака или щуку можно варить вмѣстѣ съ говядиной.

#### СУПЪ ЛИМОННЫЙ.

Сварить бульонъ съ 3—4 ф. говядины съ кореньями, не слишкомъ мелко нашинкованными, процѣдить его, положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернышекъ, 1—2 стакана сметаны, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, вскипятить и подавать къ столу.



Можно подавать холодный рисъ, варенный на масле, и отдѣльно къ супу приготовленному какъ сказано выше, съ лимономъ и со сметаню.

### БОРЩЪ МАЛОРОССИЙСКИЙ.

Взять жирной говядины или парной свинины или же, говядины и копченой свинины, сварить бульонъ, положить туда лавроваго листа 2—3 сушеныхъ гриба и англійскаго перцу въ зернахъ, когда бульонъ сварится, процедить, за полчаса до обѣда положить небольшой кочанъ или полкочна свѣжей капусты, разрѣзавъ его на нѣсколько частей, разбавивъ свекольнымъ рассоломъ или хлѣбнымъ квасомъ, а если таковыхъ нѣтъ то уксусомъ. Отдѣльно обжарить съ масломъ въ кастрюлѣ до мягкости нѣсколько штукъ хорошо промытой красной свеклы, съ одной мелко шинкованной луковицей, затѣмъ очистить свеклу, мелко шинковать, положить въ кастрюлю, поставить на огонь; положить ложку масла и мѣшая всыпать 1 ложку муки, положить свеклу въ бульонъ, раза два вскипятить, посыпать зеленью и подавать на столъ. Къ такому борщу подаютъ сметану, кладутъ также минутъ за 10 до подачи на столъ нѣсколько сырыхъ сосисокъ.

Чтобъ борщъ имѣлъ красный цвѣтъ, можно растереть 1 красную сырую свеклу, разбавить 2—4 ложками уксусу, дать постоять минутъ за 5 до обѣда процедить сквозь ситечко въ борщъ и прокипятить.

### ЩИ ЛѢВНИВЫЯ.

Варить говяжьей бульонъ съ кореньями, какъ сказано выше, когда говядина на половину сварится, процедить бульонъ, положить туда полкочна капусты, разрѣзать его на нѣсколько кусковъ, порѣзать ломтиками 1 брюкву или рѣпу, нѣсколько штукъ очищеннаго картофеля, морковку, положить полложки масла, подправить мукой, прокипятить, влить полстакана хорошей сметаны, размѣшать и подавать на столъ; можно сметану подавать отдѣльно.

### ЩИ КИСЛЫЕ.

Взять пожирнѣе говядины (тонкаго краю или грудинки), можно прибавить 1 фунтъ ветчины или парной свинины, сварить бульонъ съ кореньями, положить 4—10 зеренъ англійскаго и простаго перцу, 2—3 сушеныхъ грибка, 1—2 лавровыхъ листа, отдѣльно въ кастрюлю положить 1 фунтъ рубленной капусты, мѣшать, чтобы не подгорѣла, когда упрѣетъ положить туда ложку чухонскаго масла, накрыть 2—3 луковицы, все вмѣстѣ немножко поджарить, пересылая мукою и мѣшая полстакана или стаканъ сметаны, можно положить нѣсколько сосисокъ. Отдѣльно подаютъ къ щамъ крутую поджаренную гречневую кашу. Для мягкости вкуса можно положить въ щи 2—3 чайныхъ ложки овсяной крупы.



### ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ.

Щи зеленые дѣлаются изъ шавеля, шпината, крапивы или изъ зеленой расады.

Сварить бульонъ изъ говядины съ кореньями можно прибавить 1 ф. ветчины или солонины, (также 2—3 бѣлыхъ сушеныхъ грибка); отдѣльно сварить 1 ф. или полфунта щавеля или шпината или же расады очищенной отъ стебельковъ, посолить, когда сварится откинуть на друшлякъ, нашинковать, положить въ отдѣльную кастрюлю, прибавить полфунта масла, крошить двѣ луковицы, поджарить пересыпая мукою, влить туда полстакана сметаны и размѣшавъ все въ процѣженномъ бульонѣ, подавать на столъ. Отдѣльно отварить яицъ, не очень круто, чтобы желтокъ былъ мягковатый. Подаютъ также пирожки.

### МОЛОЧНЫЕ СУПЫ.

Молочные супы дѣлаются съ рисомъ, перловой крупой, манной крупой, клецками ланшой, ячневой крупой, сагой или съ гречневой крупой.

За часъ до обѣда вскипятить молоко, положить немного масла, сахару и крупы манной или рису, мѣшать чтобы не пригорѣло и когда крупа сварится подавать на столъ.

Въ супъ съ перловой крупой и съ ланшой не кладутъ сахару.

Крупы можно варить и отдѣльно въ водѣ съ масломъ и потомъ уже развести кипяченымъ молокомъ.

### ХОЛОДЕЦЪ.

Взять нѣсколько штукъ мелкой молодой свеклы или молодого свекольника, сварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлякъ, мелко искрошить, крошить также мелкаго зеленого луку (сѣянца или трибульки), укропу, зеленой петрушки, свѣжихъ очищенныхъ огурцовъ, положить нѣсколько яицъ вареныхъ, нарѣзанныхъ кусочками, раковыхъ шеекъ, соли, перцу, 3—4 стакана сметаны, нѣсколько кусковъ льда, развести все хлѣбнымъ квасомъ и подавать на столъ.

### ОКРОШКА СКОРОМНАЯ.

Взять какія найдутся въ хозяйствѣ остатки припасовъ жареной или вареной говядины, телятины, баранины, ветчины, солонины, копченого языка, курицы, индѣйки или дичи, изрѣзать мелкими кусочками, крошить свѣжихъ огурцовъ, зеленого луку, укропу и зеленой петрушки, положить все это въ суповую миску, посыпать солью и толченымъ перцемъ; влить 1—2 стакана сметаны, крошить 3—5 вареныхъ яйца, развести квасомъ или кислыми щами, положить льду и подавать на столъ.

### СОЛЯНКА СКОРОМНАЯ.

Нарѣзать луку, положить въ кастрюлю, прибавить полфунта столоваго масла, полторы ложки муки, поджарить, разбавить бульономъ, положить перцу, лавроваго листа и какіе найдутся въ хозяйствѣ остатки припасовъ жареной говя-



дины, телятины, ветчины, курицы, индѣйки, дичи, нарѣзавъ ихъ мелкими кусочками, дать вскипятить, прибавить немного огуречнаго рассола или уксусу, размѣшать отдѣльно въ чашечкѣ или стаканѣ 2—3 желтка и влить ихъ, мѣшая въ кастрюлѣ, оставивъ кастрюлю отъ большого огня, чтобы яйца не свернулись. Подавая на столъ, нарѣзать ломтиками въ суповую миску два соленыхъ огурца, влить полстакана сметаны, посыпать зеленью.

#### РАЗСОЛЬНИКЪ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПОТРОХОВЪ.

Взять два гусиныхъ потроха, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей четверть небольшого кочана свѣжей капусты, 5 шт. картофеля, 1 лож. муки.

Потроха хорошо ошпариваютъ кипяткомъ, очищаютъ отъ перьевъ, а ножки отъ верхней кожицы, пупокъ вырѣзываютъ, вычищаютъ и вынимаютъ внутреннюю рогообразную кожу, все хорошо перемываютъ и увариваютъ съ кореньями и пряностями до мягкости, съ прибавленіемъ свѣжей капусты и картофеля. Когда готово, то потроха рубятъ на кусочки, а бульонъ подправляютъ мукой.

#### РАЗСОЛЬНИКЪ ПО ПОЛЬСКИ.

Взять 3 ф. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, 5 томатовъ, четверть ф. перловой крупы, полфунта коровьяго масла, немножко лимонной кислоты, 1 ложку муки.

Говядину для этого рассольника надо брать грудинку, которую рѣжутъ на кусочки, прибавляютъ кореньевъ, пряностей, томаты, солятъ и вливаютъ должное количество воды. Когда говядина хорошо уварится, все процѣживаютъ и, раздѣливъ бульонъ на двѣ равныя части къ одной изъ этихъ частей прибавляютъ четверть ф. ячневой или перловой крупы, которую увариваютъ до готовности. Отваренныя коренья нарѣзаютъ и поджариваютъ вмѣстѣ съ приготовленной крупой, подогрѣваютъ, посыпаютъ зеленью и подаютъ отдѣльно.

Если желаютъ, то можно подправить сметаной, лимонной кислотой и сахаромъ и заболтать 1—2 ложками пшеничной муки.

#### СУПЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

Взять 10—15 сливъ, 5 яицъ, восьмую фунта муки четверть сладкаго миндаля.

Яйца хорошо размѣшаютъ съ мукою, прибавить полбутылки воды или сметаны, четверть фун. толченаго сладкаго миндаля и хорошо подогрѣть, чтобы сгустѣло, но чтобы желтки не свернулись; послѣ чего прибавить сливъ, разрѣзанныхъ пополамъ, изъ костей для запаха прибавить нѣсколько зеренъ горькаго миндаля и толченыхъ зернышекъ или косточекъ отъ сливъ.

#### СУПЪ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Взять одну тыкву средней величины, 2 бутылки молока, четверть фун. сливочнаго масла, 1 лимонъ, 4 яйца.



Тыкву очищаютъ отъ верхней кожи и внутренность рѣжутъ на куски, развариваютъ въ небольшемъ количествѣ воды и дѣлаютъ пюре, которое перекладываютъ въ молоко съ прибавленіемъ масла; солятъ, прибавляютъ цедры, съ 1 лимона и даютъ прокипеть. Передъ подачей заправляютъ 4-мя желтками и слегка подогрѣваютъ.

Отдѣльно подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба.

### Пирожки и другія принадлежности къ супу.

#### ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ ИЛИ ТЕЛЯТИНЫ.

Очистить отъ жилъ и изрубить мелко восьмую фун. говядины или телятины, хорошо также прибавить почечнаго жиру, положить перцу, соли, мускатнаго орѣха, мелко изрубленную луковцу, кусокъ мякиши булки, измоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, двѣ ложки сливокъ, два сырыхъ яйца, смѣшать все хорошенько, а еще лучше истолочь въ ступкѣ, подѣлать шарики, обмакивая при этомъ чаще руки въ муку, чтобы мясо не приставало и за полчаса до обѣда спустить въ борщъ или супъ.

#### СИБИРСКІЕ ПИЛЬМЕНИ КЪ СУПУ.

Наскоблить ножемъ или мелко нарубить мягкой очищенной отъ жилъ говядины, приба-

вить немного жиру, мелко нарубить двѣ луковицы, положить перцу, соли, мускатнаго орѣха и влить 1—2 ложки бульону.

Приготовить крутое тѣсто изъ полстакана холодной воды и яйца, соли и муки, раскатать его тонко, нарѣзать съ помощью стакана кружками, положить приготовленнаго фаршу на средину каждого кружечка тѣста, концы кружечковъ тѣста сложить, защипать и положить въ супъ, не за долго до подачи его на столъ наблюдая, чтобы тѣсто не разварилось.

#### ФАРШЪ ИЗЪ КУРИЦЫ.

Наскоблить ножемъ филей отъ курицы нарубить совершенно мелко или истолочь въ ступкѣ, положить 1—2 ложки масла, кусокъ мякиши бѣлой булки, слегка размоченной въ молокѣ или бульонѣ и выжатой, 1—2 ложки сливокъ, яйца, если фаршъ будетъ жидокъ добавитъ толченыхъ сухарей, надѣлать шариковъ, или продолговатыхъ лепешекъ и сварить ихъ отдѣльно въ кастрюлѣ съ бульономъ, когда сварится, можно нарѣзать ломтиками и положить въ суповую миску.

#### КЛЕЦКИ МУЧНЫЯ

Взять четверть фунта хорошаго масла, 1 желтокъ, растереть хорошенько въ холодномъ мѣстѣ или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тѣсто сдѣлалось густымъ, потомъ еще хорошенько протереть и положить пѣну отъ одного или двухъ бѣлковъ. За пол-



часа до подачи на столъ опускать тѣсто въ кипящій бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонѣ или въ кипяткѣ.

#### КЛЕЦКИ ЗАВАРНЫЯ.

Вскипятить полстакана молока съ одной третью стакана масла, шибко мѣшая, всыпать полстакана муки и мѣшая же варить на легкомъ огнѣ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ кастрюли, затѣмъ снять съ огня, и пока тѣсто горячее разбить и положить туда 2—3 яйца, немного соли, размѣшать, посыпать зеленью и спускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонѣ или кипяткѣ.

Вмѣсто молока заварныя клецки дѣлаютъ и на водѣ, а также на сливкахъ.

#### КЛЕЦКИ ИЗЪ МАННОЙ КРУПЫ.

Вскипятить одинъ стаканъ молока и полстакана масла, посолить, шибко мѣшая, всыпать полстакана манной крупы, когда сгустѣетъ остудить, прибавить 3—4 яицъ, пѣну размѣшать, посыпать зеленью, и опускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайною ложечкой; когда выплывають наверхъ, собрать, положить на суповую миску и подавать на столъ.

#### КЛЕЦКИ СО СМЕТАНОЮ.

Взять одну ложку столоваго масла, 3 яйца растереть хорошенько ложкой, прибавить ложки 3 сметаны, посолить, прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, еще вмѣстѣ

растереть и спустить чайною ложечкой въ кипящій бульонъ.

Такія клецки обыкновенно подаютъ въ рыбномъ бульонѣ или въ ухѣ изъ рыбы.

#### КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЯ.

Взять нѣсколько штукъ картофеля, вычистить, вымыть и сваривъ, протереть его сквозь рѣшето въ каменную чашку, положить въ ту же чашку желтокъ отъ яйца, муки и соли, все смѣшать, когда масса эта будетъ готова, нужно бѣлки поднять, смѣшать съ ней и класть ложкою въ кипящій бульонъ, клецки всплывутъ и готовы.

#### ТѢСТО ТЕРТОЕ.

Взять полфунта чухонскаго или хорошаго русскаго масла, промыть его въ холодной водѣ, отжать въ салфетки, растереть, влить 1 яйцо, опять тереть, прибавить полстакана воды, посолить, взять полфунта муки и сыпать ее потихоньку, все хорошенько растирая (въ одну сторону, въ каменной чашкѣ, поставить потомъ на четверть или полчаса въ холодное мѣсто, когда остынетъ, сдѣлать изъ него пирожки и испечь въ духовой печкѣ.

#### ТѢСТО СЛОВНОЕ ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ.

Взять полфунта хорошаго столоваго масла или три четверти фун. сливочнаго, вымыть его въ холодной водѣ, растирать ложкой, выжать хорошенько. Для приготовления самаго тѣста, взять полстакана холодной воды, разболтать



одно или полтора яйца, посолить положить муки столько, чтобы тѣсто было достаточно круто размѣсивъ хорошенько руками тѣсто, раскатать его деревянной каталкой на гладкой доскѣ, въ полпальца толщины, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ, нарѣзать тонкими пластинками промывтое масло, покрыть имъ половину раскатаннаго тѣста, а другою половиною покрыть масло и по краямъ тѣста защипать, сложить его втрое, раскатать на столѣ или на гладкой доскѣ, посыпанной мукою, сложить снова втрое и снова раскатать, повторяя это 5—6 разъ. Раскатывать и держать тѣсто непременно надо въ холодномъ мѣстѣ и когда окончатъ раскатывать, поставить его еще на четверть и на полчаса на холодъ или даже на ледъ, покрыть салфеткой. Когда тѣсто уже готово и тонко раскатано, кладутъ въ рядъ шарики фарша приблизительно на полвершка одинъ отъ другого, оставляя на одинъ или полтора вершка тѣсто отъ верхнихъ краевъ свободныхъ, которымъ и покрываютъ разложеннымъ фаршъ, обдавливаетъ тѣсто пальцами кругомъ, возлѣ каждой отдѣльной кучки фарша и обрѣзаютъ стаканомъ, бакальчикомъ или рѣзцомъ. Такимъ образомъ отдѣланные пирожки кладутъ на листъ смазанный масломъ; смазываютъ также кисточкой или перышкомъ верхушки пирожковъ яйцомъ и ставятъ въ горячую печь.

Слоеное тѣсто также готовятъ, въ особенности для мелкихъ пирожковъ, и на мо-

локѣ или сливкахъ, т.-е. вмѣсто воды берутъ цѣльное молоко или сливки.

#### ДУТЫЕ ПИРОЖКИ.

Взять 1 ф. муки, растопить четверть ф. масла, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать по немногу муку, все мѣшая, когда станетъ довольно густо, влить масло; все хорошенько сбить, потомъ положить на доску муки, немного повалить, чтобы тѣсто было мягкое; потомъ раскатать тонко, накладывать блюдечко, вырѣзывать, потомъ класть начинку какую угодно или варенье, загибать на одну сторону.

#### ПИРОЖКИ-БЛИНЧИКИ СЪ РАКОВЫМЪ ФАРШЕМЪ.

Сварить 20—30 раковъ, очистить шейки и ножки и мелко изрубить ихъ, отдѣльно кастрюлѣ распустить 1 ложку масла, разбить туда 2—3 сырыхъ яйца, посыпать зеленью петрушки или укропа, посолить, положить 2—3 чайныхъ ложки сливокъ или хорошей сметаны, мѣшая, сварить жидкую яичницу, туда же положить изрубленные раковыя шейки мускатнаго орѣха, посыпать сухарями, размѣшать, подержать на огнѣ, нажарить тоненькихъ блинчиковъ, класть на нихъ фаршъ тонкой плоской, загнуть края блинчиковъ съ обѣихъ концовъ, свернуть въ трубочку или свернуть конвертикомъ, помазать предварительно края бѣлкомъ, блинчики помазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поджарить на сковородкѣ, смазанной масломъ.



### ПИРОЖКИ СЪ ГРИБАМИ.

Накрошить тарелку свѣжихъ молодыхъ грибовъ, туда же прибавить 1—2 мелко нарѣзанныхъ луковицъ, перцу, соли, ложку масла и, все это положить въ кастрюлю, поджарить, когда грибы пустятъ изъ себя сокъ, прибавить одну ложку или полторы ложки сметаны, и полложки муки, прокипятить хорошенько, снять съ огня, остудить и начинить приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ тѣсто.

Пирожки можно также дѣлать и изъ сухеныхъ грибовъ, разварить ихъ до мягкости, нарубить мелко, положить какъ сказано выше луку, перцу, соли, поджарить и начинить ими тѣсто.

Прибавить къ грибамъ можно до красна испеченную гречневую кашу.

### ПИРОЖКИ СЪ КАПУСТОЮ И РЫБОЙ.

Взять какую угодно рыбу, очистить ее, обжа- рить въ маслѣ, когда остынетъ, отдѣлать отъ костей, нарѣзать кусочками, смѣшать съ пригото- вленной капустой, или положить слой капу- сты и слой рыбы, посыпать солью, перцемъ и задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

### ПИРОЖКИ СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Отварить полфунта телячьяго ливера, изру- бить его мелко, положить въ кастрюлю или ско- вородку, въ которой раньше поджарить въ ма- слѣ мелко изрубленные 1—2 луковицы, посо-

лить и посыпать перцемъ, поджарить немного, туда же положить одно мелко нарѣзанное кру- тое яйцо, намѣшать и начинить тѣсто или на- печь тоненькихъ блинчиковъ, завернуть ихъ въ фаршъ и поджаритъ въ маслѣ на сковоро- дѣ.

### ПИРОЖКИ СЪ МОЗГАМИ.

Взять бычачьи или телячьи мозги, отмочить ихъ очистить, положить въ кипятокъ, посолить, прибавить уксусу, перцу, лавровый листъ, дать вскипѣть, вынуть осторожно, опустить въ хо- лодную воду, когда остынетъ нарѣзать мелкими кусочками, отдѣльно поджарить на маслѣ одну мелко нарѣзанную луковицу, всыпать 1 чайную ложку муки, немного сметаны, размѣшать вски- пятить, положить туда мозги, посолить (можно всыпать немного мускатнаго орѣха, укропу и нѣсколько капель лимоннаго соку), нафарширо- вать этимъ серединки испеченныхъ изъ слое- наго тѣста пирожковъ или напечь тонкихъ блин- чиковъ класть на нихъ тонкой плоской поло- ской фаршъ.

### ТѢСТО НА ДРОЖЖАХЪ.

Взять фунта два муки, развести въ теплой водѣ чайную ложечку сухихъ дрожжей, влить полтера стакана теплой воды, положить немного соли, размѣшать тѣсто, выбить его руками, дать подняться, когда подыметъ прибавить 2 яйца ложки 2 растопленнаго масла, муки, чтобы тѣ- сто одѣлалось достаточно густымъ, выбить его еще хорошенько, поставить въ теплое мѣсто и



когда подыметя, дѣлать пирожки. Если такіе пирожки не будутъ печь, а жарить на маслѣ то, слѣдуетъ дѣлать безъ яицъ и масла.

Тѣсто сдобное на дрожжахъ дѣлается такимъ образомъ, только вмѣсто воды употребляется подогрѣтое молоко.

Чтобы сдѣлать тѣсто приготовленное на дрожжахъ слоенымъ, раскатывать его какъ сказано выше о слоеномъ тѣстѣ.

#### ТѢСТО НА СКОРУЮ РУКУ.

Взять четверть фунта столоваго масла, растопить его, прибавить 2 яйца, полстакана молока или воды, посолить, размѣшать хорошенько, положить муки столько, чтобы тѣсто было крутое, раскатать его и дѣлать пирожки.

#### СДОБНОЕ ТѢСТО НА СМЕТАНѢ ИЛИ НА СЛИВКАХЪ.

Вымыть и отжать четверть ф. хорошаго масла, разбить 1—2 яйца, взять полстакана сливокъ или сметаны, немного соли, четверть стакана воды и прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно крутое, растереть все хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, потомъ раскатать нѣсколько разъ, сдѣлать пирожки, помазать яйцомъ и жарить ихъ въ маслѣ на сковородѣ.

#### ПИРОЖКИ СЪ ГОВЯЖЬИМЪ ФАРШЕМЪ.

Взять вареной говядины изъ супа, изрубить ее, поджарить въ маслѣ, 2—3 луковицы, искрошить ихъ и положить въ говядину, туда же

положить соли, перцу, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить въ кастрюлѣ и на сковородѣ, когда остынетъ прибавить 2 сваренныхъ въ крутую изрубленныхъ яйца, задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ, помазать яйцомъ и спечь или сжарить въ маслѣ на сковородѣ.

#### ПИРОЖКИ СЪ КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ.

Взять полкочна свѣжей капусты, мелко изрубить его, прибавить 1—2 ложки масла, поджарить; чтобы капуста сдѣлалась мягкой прибавить 2—3 мелко изрубленныхъ въ крутую сваренныхъ яицъ, немного перцу, когда остынетъ задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

#### ПИРОЖКИ СЪ РИСОМЪ И ЯЙЦАМИ ИЛИ СЪ РИСОМЪ, ВИЗИГОЮ ЯЙЦАМИ.

Сварить полстакана риса въ водѣ, когда зерна станутъ слѣпляться, то откинуть на друшлякъ и мѣшая, всполоснуть холодною водою, прибавить одну ложку растопленнаго масла, 1 ложку бульону, посолить, положить 2—3 мелко изрубленныхъ крутыя яйца, размѣшать и задѣлать въ тѣсто приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

#### ГРЕНКИ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА.

Нарѣзать французскую булку на маленькіе четырехугольные кусочки, поджарить на сковородѣ намазать масломъ, или поставить



въ духовую печь, чтобы подрумянились и высохли.

#### ГРЕНКИ ИЗЪ Б'ВЛАГО ХЛ'БВА СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ ИЛИ ШВЕЙЦАРСКИМЪ СЫРОМЪ.

Взять немного молока или сливокъ разбить туда два желтка, всыпать четырехугольниками или полосками нарѣзанную булку, легенько размѣшать, положить на сковородку, намазанную масломъ, посыпать тертымъ швейцарскимъ или голландскимъ сыромъ и поставить въ печь, чтобы подрумянились.

#### Блюда изъ мяса, телятины, свинины, баранины.

##### РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА.

Если желаютъ подать вареную говядину изъ супа на второе блюдо подъ соусомъ или съ хрѣномъ, надо брать для варки хорошей кусокъ мяса отъ сеѣка, огузокъ, кострець или филей и наблюдать, чтобы она не переварилась, а то переваренная говядина не имѣетъ никакого вкуса и не питательна. Вообще вареная говядина мало заключаетъ въ себѣ питательныхъ веществъ, если же желаютъ имѣть питательную сочную вареную говядину, то для варки кладутъ ее не въ холодную воду, а въ кипятокъ, тогда верхняя ея оболочка сжимается лишая говядину способности выпускать изъ себя питательный сокъ. Если такимъ образомъ

говядину варить не отдѣльно въ кипяткѣ, а въ супѣ или бульонѣ, то необходимо сверхъ говядины положить въ супъ костей или обрѣзковъ, иначе супъ будетъ не крѣпкій и непитательный.

##### ВАРЕНАЯ ГОВЯДИНА СЪ ГАРНИРОМЪ.

Положить въ кастрюлю немного капусты, картофеля, морковки, рѣпы, брюквы, сварить все это въ бульонѣ, положить 1—2 ложки масла, дать вскипѣть, когда овощи остынутъ, нарѣзать ихъ ломтиками и обложить нарѣзанную кусками вареную говядину.

##### ВАРЕНАЯ ГОВЯДИНА СЪ ГРИБНЫМЪ СОУСОМЪ.

Взять полфунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ хорошенько въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, налить водою и сварить, когда грибы уварятся и едѣлаются мягкими, шинковать ихъ, или изрубить. Въ отдѣльной кастрюлѣ поджарить въ маслѣ 2—3 шинкованные луковицы, всыпать мѣшая 1 ложку муки, положить туда изрубленные или шинкованные грибы, разбавить грибнымъ бульономъ, посолить прибавить полстакана сметаны или сливокъ дать векипѣть и облить этимъ соусомъ, изрѣзанную ломтиками вареную говядину. Можно также обложить говядину кругомъ варенымъ картофелемъ.

Дѣлаютъ соусъ изъ вареной говядины и изъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ или сморчковъ, причемъ надо очистить ихъ, нарѣзать кусоч-



ками, положить въ кастрюлю, прибавить четверть фунта масла, закрыть кастрюлю, крышкой поставить на легкой огонь когда закипит мѣшая ложкой держать, влить ложку холодной воды, полстакана сметаны, посолить, посыпать слегка перцемъ, дать вскипѣть и облить имъ говядину.

#### ВАРЕНАЯ ГОВЯДИНА ОБЖАРЕННАЯ.

Взять кусокъ вареной но не проваренной говядины, обжарить ее въ кастрюлѣ съ двумя ложками масла и съ 2—3 нашинкованными луковицами; не за долго до подачи на столъ положить въ кастрюлю еще 1 ложку масла, когда разойдетя, влить ложки двѣ холодной воды и полъ стакана сметаны, размѣшать дать вскипѣть и подавать цѣлымъ кускомъ на столъ.

Такую говядину готовятъ еще слѣдующимъ образомъ: растопить въ кастрюлѣ 1, 2 ложки масла, положить 1—2 нашинкованными луковицъ, немного перцу и соли, поджарить, посыпать зеленью петрушки или укропа, когда остынетъ вбить 3—4 яйца, размѣшать, нарѣзать ломтиками сваренную въ супѣ или бульонѣ говядину, обмокнуть каждый ломтикъ въ приготовленномъ вышеуказаннымъ способомъ соусѣ, сложить все въ кастрюлю, въ которой раньше растопить пол-ложки масла посыпать сухарями и поставить въ горячую печь, когда подрумянится, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: намочить въ водѣ 2—3 куска сахару, поджарить его, когда зарумянится, прибавить

ложку воды, дать вскипѣть, перелить въ кастрюльку, прибавить 1 ложку масла, стаканъ бульону, небольшую ложку порошка горчицы, полторы ложки уксусу, размѣшать все это, дать вскипѣть и обливъ этимъ соусомъ обжаренную говядину подавать на столъ.

#### ГОВЯДИНА ВАРЕНАЯ ПОДЪ СОУСОМЪ СЪ ХРѢНОМЪ.

Растопивъ въ кастрюлѣ восьмую ф столоваго масла прибавить полъ стакана бульона, всыпать мѣшая, 1—2 ложки муки, положить полъ стакана тертаго хрѣна, посолить, размѣшать хорошенько и дать вскипѣть раза два; когда остынетъ прибавить 2—3 сырыхъ желтка подогрѣть немного мѣшая, взять изъ бульона или изъ супа кусокъ сварившейся, но не проваренной говядины, облить ее, приготовленнымъ вышеуказаннымъ способомъ, соусомъ, обсыпать сухарями и держать въ духовой печи, пока не зарумянится.

Соусъ или хрѣнъ дѣлается слѣдующимъ способомъ, взять полъ стакана тертаго хрѣну, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла и полъ стакана бульона, посолить, размѣшать прокипятить влить, мѣшая 2 сырыхъ желтка и полить этимъ соусомъ на куски нарѣзанную вареную говядину.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ ВАРЕННОЙ ГОВЯДИНЫ.

Взять вареную говядину изъ супа или бульона, когда остынетъ, порѣзать ее на кусочки очистить отъ пленокъ и жилъ; изрубить



мелко съ 1—2 луковицами, прибавить ложку растопленного масла, перцу, соли 2—3 яйца мускатнаго орѣха можно также прибавить четверть или полтора стакана сметаны, размѣшавъ все это, надѣлать котлетъ, помазать съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать сухарями, растопить на сковородѣ немного масла и поджарить въ немъ котлеты, съ обѣихъ сторонъ.

Къ такимъ котлетамъ подаютъ: грибной соусъ, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, горошекъ и проч.

#### ФАРШМАКЪ ИЗЪ ВАРЕНОЙ ГОВЯДИНЫ.

Изрубить мелко вынутую изъ супа вареную оставшую говядину; крошить 1—2 луковицы, изрубить и положить туда же одну очищенную отъ костей селедку, 2—3 яйца, четверть или полъ стакана сметаны, или хорошихъ сливокъ, перцу, 1 ложку растопленнаго масла, немного тертыхъ сухарей, размѣшать хорошенько, положить все это въ намазанную внутри масломъ кастрюлю, обсыпать сверху сухарями и поставить въ горячую духовую печь.

Можно также положить въ кастрюлю, слоями между говядиной, нарезанный ломтиками или мелко изрубленный картофель.

#### ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА. (Beuf à la mode)

Взять кусокъ говядины отъ сѣлка, горбушку или огузокъ, нашинковать тонкимъ шпикомъ, положить въ кастрюлю, влить въ стаканъ воды полстакана бѣлаго вина или уксусу, или ложку водки, положить луку, гвоздики, перцу,

соли, лавровый листъ, пучекъ корней въ закрывши плотно кастрюлю, крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, или въ духовой печкѣ. Когда говядина будетъ мягка, снять жиръ, процѣдить сокъ, говядину нарезать ломтиками, полить соусомъ и подавать на столъ. Къ тушеной говядинѣ подаютъ тушеный въ маслѣ картофель, брюкву, марковку или макароны.

Соусъ можно подправлять мукой или тертымъ ржанымъ хлѣбомъ и масломъ.

Подаютъ также тушеную говядину подъ соусомъ изъ маринованныхъ грибовъ, которые готовятъ слѣдующимъ способомъ: взять десятокъ маринованныхъ грибовъ, нашинковать ихъ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, влить въ ложку уксуса и смѣшать съ соусомъ.

#### Б И Т К И.

Взять говядину отъ костреца или сѣлка, нарезать поперекъ ломтиками въ палецъ толщины, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, побить деревяннымъ молоткомъ, положить въ кастрюлю, прибавить ложку масла, немного бульона или кипятку, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшомъ огнѣ, когда мясо утушится и сдѣлается мягкимъ, влить полстакана сметаны прокипятить и подавать на столъ. Битки можно гарнировать, тушенымъ отдѣльно въ кастрюлкѣ съ масломъ, бульономъ и лукомъ.

Битки еще готовятъ и изъ рубленой говядины. Взять отъ сѣлка мякоти, срубить



мелко съ лукомъ, очистить отъ жилъ, вбить яйцо, посыпать толченымъ перцемъ (можно также прибавлять майрана), размѣшать хорошенъко, дѣлать котлеты, толщиною полпальца, обвалить въ мукѣ, посыпать солью и жарить въ маслѣ на раскаленной сковородѣ; когда одна сторона подрумянится, повернуть на другую. Подавая къ столу слить на битки соусъ изъ сковороды, прибавивъ предварительно ложки двѣ кипятку и прокипятить. Можно къ такимъ биткамъ дѣлать соусъ изъ сметаны, а также отдѣльно подавать мелко нарѣзанный жареный картофель.

#### ЗРАЗЫ ПОЛЬСКІЯ.

Взять кусокъ филейной говядины, нарѣзать ее ломтиками въ полпальца толщины, выбить хорошенъко деревяннымъ молоткомъ, крошить мелко луку и смѣшать съ гречневой кашей, посыпать солью и перцемъ, положить эту начинку ломтиками филея, свернуть каждый кусокъ въ трубку, связать ниткой, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, немного бульону, покрыть кастрюлю крышкой и тушить въ духовой печкѣ.

Отдѣльно въ кастрюлкѣ вскипятить немного бульону съ ложкой масла, растереть въ холодной водѣ ложку муки, влить въ кастрюлю, дать прокипѣть, когда зразы на половину утушились, влить туда этотъ соусъ, положить въ зернахъ перцу, два три лавровыхъ листа, дотушить и подавать на столъ, посыпать зеленью.

Начинку къ зразамъ также дѣлаютъ еще изъ ржаного хлѣба, смѣшаннаго съ 2—3 мелко изрубленными поджаренными въ маслѣ луковичами, положить еще туда перцу, соли, мускатнаго орѣха, одно яйцо, бѣлыхъ отварныхъ грибовъ или шампиніоновъ. Также зразы можно начинять и манной кашей или однимъ рѣпчатымъ лукомъ.

#### ЗРАЗЫ АЛА-НЕЛСОНЪ.

Взять мягкій кусокъ говядины отъ филея, ссѣвка или костреца, мелко изрубить очистить отъ жилъ, вбить 2—3 яйца, прибавить немного мелко изрубленнаго почечнаго жиру, искрошить 1 луковицу, посолить, посыпать, мелкимъ перцемъ, положить немного размоченной въ водѣ и выжатой французской булки, 1—2 ложки сметаны или растопленнаго масла, размѣшать все хорошенъко, надѣлать такимъ образомъ изъ приготовленнаго фарша, продолговатыхъ, въ палецъ толщины котлетъ, посыпать сухарями, обжарить въ сковородкѣ на маслѣ, потомъ сложить въ кастрюлю, прибавить немного сметаны, бульону, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить ихъ до готовности.

Отдѣльно можно изготовить къ зразамъ соусъ, или облить ихъ собственнымъ соусомъ, въ которомъ они тушились въ кастрюлѣ. Можно также начинить зразы мелко изрубленными вареными грибами, съ поджареннымъ на маслѣ лукомъ.



### КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Взять 2 3 фунта говядины безъ костей отъ филея сѣвка, костреца или лопатки (этой пропорціи достаточно на 5—6 чел.), нарѣзать ее поперекъ на тонкіе пластинки, отдѣльно каждый пластъ мяса разбить плоскимъ обухомъ деревяннаго молотка, тогда жилки отстанутъ отъ мяса, и ихъ легко отдѣлить и выкинуть, а очищенную отъ жилъ говядину срубить хорошенько, посолить, посыпать простымъ толченымъ перцемъ, влить ложку растопленнаго масла, или бульону 1 яйцо, 2 3 мелко изрубленныя луковицы, еще вмѣстѣ порубить и перемѣшать хорошенько (можно также прибавить размоченную въ кипяткѣ и выжатую мякишь французской булки), сдѣлать въ палецъ толщины небольшіе котлеты, намазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, посыпать мукой или сухарями, положить на горячую сковородку, растопить въ ней предварительно масло, и жарить пока не подрумянится съ обѣихъ сторонъ. Кладутъ также въ рубленныя котлеты ложки двѣ сметаны или сливокъ.

Къ рубленнымъ котлетамъ подаютъ: картофельное пюре, жареный въ маслѣ картофель, пюре изъ бѣлой фасоли, грибной соусъ, зеленый горошекъ, соусъ изъ брюквы, морковки, шпината щавеля, крапивы, зеленые стручки и проч.

### КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Взять кусокъ телятины отъ передней лопатки, вынуть жилки, мелко изрубить, прибавить

полфунта почечнаго жиру, 1 яйцо, все вмѣстѣ смѣшать посыпать солью, перцемъ и еще хорошенько порубить, подѣлать котлеты, вложить въ нихъ по косточкѣ отъ реберъ, помазать яйцомъ посыпать сухарями и жарить въ маслѣ на сковородкѣ.

Если телятины мало, то можно въ котлеты прибавить мякишь отъ бѣлой булки, размоченную въ говяжьемъ бульонѣ.

### КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЯ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Нарѣзать телячьихъ котлетъ каждая чтобы была съ косточкой, отбить ихъ слегка съ обѣихъ сторонъ, посолить, помазать яйцомъ, посыпать сухарями или мукой и обжарить съ обѣихъ сторонъ на сковородкѣ въ маслѣ. Къ такимъ котлетамъ подаютъ соусъ изъ овощей, салатъ или жареный картофель.

### КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЯ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Взять котлетную часть свинины, разрѣзать, чтобы каждая котлета была съ косточкой, побить съ обѣихъ сторонъ, посолить помазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить. Къ свиннымъ котлетамъ подаютъ: зеленый горошекъ, картофельное пюре, жаренный картофель, соусъ изъ лука или изъ кислой капусты.

### КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЯ ИЗЪ БАРАНИНЫ.

Взять котлетную часть баранины, нарѣзать такъ чтобы при каждой котлетѣ была косточка, отбить съ обѣихъ сторонъ, посолить, помазать



яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить. Къ бараньимъ котлетамъ подаютъ пюре изъ лука.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ БАРАНИНЫ РУБЛЕННЫЯ.

Взять мягкую часть баранины отъ лопатки, побить плоскимъ обухомъ деревяннаго молотка, чтобы отдѣлать жилы, порѣзать баранину раньше кусочками, потомъ нарубить ее, посыпать солью, перцемъ прибавить ложку растопленнаго масла, взбить 1—2 яйца, кусокъ мякиши французской булки, размоченной и выжатой, все размѣшать хорошенько, еще порубить, подѣлать маленькія котлетки, помазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поджарить на сковородѣ въ маслѣ.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ КУРИЦЫ И ИНДѢЙКИ.

Взять мягкую филейную часть отъ курицы или индѣйки, изрубить мелко, прибавить ложки двѣ растопленнаго сливочнаго масла, соли, кусокъ мякиши французской булки, размоченной въ молокѣ и выжатой, немного мускатнаго орѣху, 2 яйца, размѣшать все вмѣстѣ, хорошенько изрубить или истолочь въ ступкѣ, подѣлать небольшія котлеточки, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поджарить на сковородѣ въ маслѣ. Подавая на столъ облить соусомъ, въ которомъ котлеты жарились.

Къ этимъ котлетамъ подаютъ соусъ изъ трюфелей или шампиніоновъ, также салатъ или зеленый горошекъ.

Можно еще облить ихъ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: слить въ ка-

стрюлю соусъ, въ которомъ жарились котлеты, развести его бульономъ, положить немного капорцевъ, влить полложки лимоннаго соку, полрюмки мадеры, вскипятить все это и облить котлеты.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЯБЧИКА.

Общипать, вычистить и вымыть-пару рябчиковъ, разрѣзать ихъ пополамъ, грудинку осторожно отдѣлать отъ костей, соединить грудинку, обравнять тупымъ ножомъ, посолить и поджарить въ маслѣ.

Отдѣльно въ кастрюльку положить нарѣзаннаго шпика, луку, кости отъ рябчиковъ и шелуху отъ шампиніоновъ, посолить и зажарить такъ, чтобы все покраснѣло; влить туда чашку кипятку, размѣшать прокипятить, потомъ все столочь и процѣдить сквозь ситечко.

Поджарить муку съ масломъ въ кастрюлѣ, развести бульономъ, влить столовую ложку лимоннаго соку и положить шапочки и корешки отъ шампиніоновъ; когда хорошо прокипятить, облить котлеты и подавать на столъ.

#### КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЯ

Картофель очистить, вымыть, сварить, протереть сквозь рѣшето, взбить туда одно яйцо, ложку растопленнаго масла, посолить, размѣшать хорошенько, растереть ложкой, подѣлать котлеты, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ маслѣ, пока не подрумянятся. Къ картофельнымъ котлетамъ подаютъ грибной соусъ.



### КОТЛЕТЫ ГРИВНЫЯ.

Вымыть хорошенько сушеные бѣлые грибы, сварить ихъ, грибной соусъ можно употребить для супа грибы срубить мелко, изъ муки сдѣлать не густое тѣсто, положить туда грибы, перцу, соли, мелко нарубленнаго луку, все смѣшать хорошенько, подѣлать котлеты обвалить въ сухаряхъ, посолить и жарить въ маслѣ пока подрумянятся; подавая къ столу обложить картофельнымъ пюре.

### КОТЛЕТЫ ИЗЪ СУДАКА ИЛИ ОКУНЯ.

Взять судака, щуку, сига или окуня, снять кожу, отдѣлать мясо отъ костей, изрубить мелко, или истолочь въ деревянной чашкѣ; прибавить туда одну мелко изрубленную поджаренную въ маслѣ луковицу, прибавить мелкаго перцу соли, кусокъ мякиши французкой булки, размоченной въ молокѣ или въ водѣ и выжатой, ложку растопленнаго масла или ложки двѣ сливокъ, яйцо, размѣшать хорошенько еще все вмѣстѣ порубить или истолочь въ чашкѣ, подѣлать продолговатыя небольшія котлеты, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и поджарить въ маслѣ. Къ рыбнымъ котлетамъ подаютъ зеленый горошекъ или соленые огурцы.

### БИФШТЕКСЪ.

Для бифштекса берется филейная вырѣзка или вырѣзка изъ середины „тонкаго края“. Нарѣзавъ говядину ломтями въ палецъ или въ полтора пальца толщиной, очистить отъ жилъ

и жира по краямъ, побить слегка съ обоихъ сторонъ широкимъ ножомъ или деревяннымъ молоткомъ помазать прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ, посыпать толченымъ перцемъ, покрыть тарелкой и поставить на одинъ или на полтора часа въ холодное мѣсто) потомъ обмакнуть каждый кусокъ въ топленое масло, посолить, положить на раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ, когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другую посолить, когда и другая сторона зарумянится положить на блюдо, обложить скобленнымъ хрѣномъ и жаренымъ картофелемъ и подавать на столъ.

### БИФШТЕКСЪ ПО ГАМБУРГСКИ.

Нарѣзать ломтями въ полтора пальца толщины толстаго края или филейной вырѣзки, намазать прованскимъ масломъ, посолить, жарить въ маслѣ на сковородѣ съ мелко нарѣзаннымъ лукомъ, когда одна сторона подрумянится, перевернуть и подрумянить другую, затѣмъ вылить на каждый кусокъ бифштекса по одному яйцу, когда яйца окрѣпнутъ подавать на столъ. Къ этому бифштексу также дѣлаютъ гарниръ изъ тушеныхъ бѣлыхъ грибовъ и отварнаго картофеля.

### РОСТБИВЪ.

Взять кусокъ толстаго филея, положить на противень, посыпать солью, обложить кусочками масла и поставить въ духовую печь, поливая отъ времени до времени бульономъ или ки-



пятакомъ, когда довольно зарумянится, положить на блюдо, обложить жаренымъ цѣльнымъ картофелемъ: оставшійся на противнѣ соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

### МОЗГИ ЖАРЕННЫЕ.

Взять телячьи или бараньи мозги, помочить съ полчаса въ холодной водѣ, очистить осторожно отъ пленокъ, отварить въ холодной водѣ, положить туда нѣсколько зернышекъ перцу лавровый листъ, дать вскипѣть, откинуть на друшлакъ, когда остынутъ нарѣзать ломтиками помазать яйцомъ, обсыпать толчеными сухарями и жарить въ маслѣ.

Къ мозгамъ подаютъ: зеленый горошекъ, картофельное пюре, соусъ изъ щавеля изъ шпината, соусъ изъ сушеныхъ грибовъ, изъ сморчковъ, изъ шампиньоновъ и проч.

### ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ МОЗГОВЪ СОУСЪ.

Очистивъ мозги отъ пленокъ, варить ихъ небольшой водѣ, вмѣстѣ съ мозгами отъ костей, когда мозги сварятся, бульонъ процѣдить а мозги выложить на тарелку.

Отдѣльно въ кастрюлкѣ поджарить на маслѣ луку и муки, развести бульономъ отъ мозговъ, вложить шампиньоновъ или трюфелей, посолить, приготовить сокъ отъ лимона, лавровый листъ, нѣсколько зеренъ перцу, положить туда же мозги и прокипятить хорошенько. Къ столу подавать этотъ соусъ на раковинахъ, посыпая зеленью укропа и петрушки.

### ПОЧКИ ПОДЪ СОУСОМЪ.

Взавъ двѣ почки, очистить отъ жира и перепонки, нарѣзать тонкими пластинками, посолить, посыпать англійскимъ толченымъ перцемъ, перемѣшать и дать постоять одинъ часъ, отдѣльно въ кастрюлкѣ распустить ложки двѣ масла, положить мелко нашинкованную луковицу, обрѣзать почечнаго жиру, туда же положить почки обвалявъ ихъ въ мукѣ, покрыть кастрюлку крышкой и тушить, мѣшая отъ времени до времени ложкой. Когда почки утушатся до готовности, прибавить ложки двѣ холодной воды, полстакана сметаны, очищеннаго нарѣзаннаго кусочками варенаго картофеля, прокипятить и подавать на столъ. Можно и отдѣльно подать отварной картофель.

### ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ЖАРЕННЫЯ.

Телячьи ножки очистить хорошенько, разрѣзать пополамъ, вымыть, сварить въ водѣ съ уксусомъ, солью, лавровымъ листомъ, перцемъ и кореньями. Когда ножки уварятся до мягкости, помазать ихъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и жарить на русскомъ маслѣ.

Можно также жарить ножки въ тѣстѣ, которое готовится слѣдующимъ образомъ: разбить два желтка, размѣшать ихъ съ ложкой муки, прибавить два взбитыхъ бѣлка, обмакнуть въ это тѣсто ножки и жарить ихъ на русскомъ маслѣ.

Къ ножкамъ подаютъ картофельное пюре, жареный картофель, салатъ и проч.



### ПЕЧЕНКА ЖАРЕНАЯ И ТУШЕНАЯ.

Взять печенку, помочить въ водѣ, очистить отъ перепонки, нашпиговать, помазать масломъ и поставить въ духовую печь, когда обжарится, полить ее кипяткомъ или бульономъ и еще жарить, пока не подрумянится, затѣмъ положить на блюдо, облить своимъ соусомъ и подавать на столъ.

2-й способъ: вымочивъ хорошенько въ водѣ печенку и очистить отъ перепонки, сварить ее, потомъ мелко изрубивъ, поджарить въ кастрюлкѣ съ масломъ и мелко искрошенной луковицей, положить также соли, толченаго англійскаго перцу и мѣшая, прибавить 1 ложку муки, развести бульономъ, въ которомъ вари-лась печенка; отдѣльно на сковородѣ поджарить 2—3 куска сахара, разбавить его водой и уксусомъ и вливъ тоже въ кастрюльку размѣшать, покрыть крышкой и тушить до готовности.

### ШАШЛЫКЪ ПО ГРУЗИНСКИ.

Взять кусокъ жирной баранины или отъ филея говядины, нарѣзать кусочками, отбить и очистить отъ жилъ, натереть солью, перцемъ, лукомъ, навязать кусочки говядины на вертелъ и обжарить передъ огнемъ или между горячихъ угольевъ, разложивъ уголья въ два ряда съ выемкой посерединѣ и повертывая безостановочно вертеть.

Можно также нарѣзанные кусочки говядины положить въ чашку, туда же положить мелко

нашинкованнаго луку, влить полрюмки мадеры, ложку уксусу, соли, англійскаго толченаго перцу и, размѣшавъ все, дать постоять, затѣмъ уже жарить, какъ сказано выше.

Подавать на столъ надо на горячемъ блюдѣ, съ отварнымъ рисомъ.

### ЖАРКОЕ БАРАНИНА.

Хорошаго качества баранина должна быть темно-краснаго цвѣта и съ жиркомъ, причемъ должна полежать сутокъ двое послѣ того, какъ баранъ зарѣзанъ, тогда она дѣлается гораздо нѣжнѣе и пріятнѣе на вкусъ.

Для жаркаго надо взять заднюю мягкую часть баранины, выбить ее, вымочить, нашпиговать зубчатымъ чеснокомъ или лукомъ шарлотомъ, посолить, положить на противень, полить двумя-тремя ложками воды, поставить въ духовую печь и жарить, поливая отъ времени до времени собственнымъ ея сокомъ. Еще лучше жарить баранину на вертелѣ часа полтора.

Къ бараньему жаркому подаютъ: салатъ, соусъ изъ луку, картофельное пюре, фасоль отваренную въ соленой водѣ и проч.

### ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ.

Обмывъ хорошенько телячью грудинку, разрѣзать ее на небольшіе куски, положить въ кипятокъ, поварить немного, откинуть на друш-лакъ, облить холодною водою, сложить въ кастрюлю, влить 1 2 стакана бульона или кипятку, положить 1 ложку масла, 2 луковицы, нѣсколько зеренъ перцу, соли, а если хотятъ,



чтобы грудинка была подъ краснымъ кисло-сладкимъ соусомъ, то влить еще въ кастрюлю полстакана вина, ложки двѣ уксусу, гвоздики лавровый листъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, когда утушится, грудинку отдѣлать отъ соуса, остудить, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо, обвалить въ сухаряхъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, выложить на блюдо; на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, отдѣльно поджарить 2—3 куса сахару, развести бульономъ, вылить на сковороду съ поджаренной мукой, вскипятить, влить въ соусъ, въ которомъ тушилась грудинка, прибавить четверть стакана изюму, прокипятить все вмѣстѣ, процѣдить и облить этимъ соусомъ грудинку.

Дѣлаютъ также телячью грудинку со сморчками, а именно когда грудинка уварится на половину, кладутъ въ кастрюлю блюдечко очищенныхъ нарѣзанныхъ кусочками сморчковъ и ложки двѣ уксусу и варить до готовности, конечно тогда вина, сахару и изюму не кладутъ.

#### ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Взять жирную телячью грудинку, отдѣлать ножомъ верхнюю кожу отъ мяса и реберъ до конца хрящиковъ, посолить и промежутки начинить слѣдующимъ фаршемъ: взять толченныхъ сухарей, размѣшать съ 1—2 ложками растопленного масла и прибавить зелени или укропа. Начиненную такимъ образомъ грудинку облить

масломъ, посыпать сухарями и жарить на противнѣ или сковородкѣ въ духовой печкѣ.

Дѣлаютъ также фаршъ изъ мелко изрубленной или истолченной въ ступкѣ мякоти телятины, домашней птицы или дичи, съ примѣсью почечнаго жира, сухарей, перцу, мускатнаго орѣха, соли, 2 ложки растопленного масла, 2 ложки сливокъ и 1—2 желтка.

#### БИТКИ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Взять кусокъ телятины отъ задней части, нарѣзать ломтиками, приблизительно въ палецъ толщиною, побить съ обѣихъ сторонъ деревяннымъ молоткомъ, потомъ взять кастрюлю, положить на дно ея нѣсколько ломтиковъ шпика, 1 ложку растопленного масла и укладывать куски телятины, перекладывая ихъ ломтиками шпика и посыпая солью, затѣмъ положивъ въ кастрюлю 1—2 мелко нашинкованныя поджаренныя въ маслѣ луковицы и нѣсколько зеренъ перца, покрыть кастрюлю крышкой, поставить ее на легкой огонь и тушить до готовности, подавая на столъ облить соусомъ, въ которомъ они тушились, приправить его мукой, масломъ или лимоннымъ сокомъ.

Такіе битки приготовляются еще и съ лазанки слѣдующемъ образомъ: изъ муки, 1—2 яйца и соленой воды приготовить крутое тѣсто, раскатать его тонко, дать немного обсохнуть, нарѣзать четырёхугольными кусочками, опустить въ соленый кипятокъ и варить; когда лазанки всплывутъ наверхъ, откинуть ихъ на друшлякъ,



полить холодной водою, дать отечь, поджарить въ маслѣ, подсыпать зеленью петрушки, положить часть ихъ въ кастрюлю, дно которой вы мазать предварительно масломъ, облить лазанки сметаною; размѣшанною съ 2—3 желтками, положить потомъ рядъ вышесказаннымъ образомъ приготовленныхъ и стуженныхъ битковъ, снова покрыть ихъ лазанками, политыми сметаною и положить рядъ телятины и т. д. Когда все уложится покрыть верхній слой лазанокъ сухарями, поставить въ духовую печь на полчаса или четверть часа, когда все будетъ готово и лазанки сверху подрумянятся, опрокинуть на блюдо въ видѣ пуддинга.

#### БИТКИ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ РУБЛЕННОЙ.

Мелко изрубить и очистить отъ жилъ кусокъ мягкой телятины, прибавить немного почечнаго жиру, кусокъ мякиши французской булки, размоченной въ молокѣ и выжатой, 1 яйцо, англійскаго перцу, немного мускатнаго цвѣту, все это перемѣшать хорошенько, нарубить, помазать яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ и сжарить на сковородкѣ въ маслѣ.

Къ такимъ биткамъ подаютъ соусъ изъ свеклы, шпината, вареной рѣпы или морковки, или же полить битокъ соусомъ изъ сметаны и масла.

#### ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВКА ПОДЪ БѢЛЫМЪ ИЛИ КИСЛОСЛАДКИМЪ СОУСОМЪ.

Очистить, вымочить сварить и разрѣзать телячью головку какъ сказано выше и облить ее

бѣлымъ или кисло сладкимъ соусомъ, который готовятъ слѣдующимъ образомъ:

Бѣлый соусъ,—взять полстакана муки, 2 ложки масла, вскипятить мѣшая, разбавить бульономъ, въ которомъ варилась головка, прокипятить, прибавить полстакана сметаны, соку изъ лимона, сахару, еще прокипятить и процѣдить.

Кисло-сладкій соусъ изъ чернослива: взять ложку муки и ложку масла, разбавить бульономъ прокипятить, прибавить сокъ изъ лимона, полстакана чернослива, куса два сахару и 1 кусокъ жженого сахару, прокипятить все это, когда черносливъ сварится, облить головку этимъ соусомъ.

#### ЖАРКОЕ ТЕЛЯТИНА.

Для жаркаго всего лучше взять заднюю часть телятины съ прилегающими къ ней двумя ребрами и почками. Раньше чѣмъ жарить телятину слѣдуетъ помочить ее часа 2—3 въ соленой водѣ и облить уксусомъ, затѣмъ положить на противень и жарить ее въ духовой печкѣ, поливая отъ времени до времени масломъ, бульономъ или кипяткомъ. Когда телятина изжарится и подрумянится, положить ее на блюдо, обсыпать мелкими сухарями и полить соусомъ оставшимся на противнѣ. Къ жареной телятинѣ подаютъ жареный въ цѣльномъ видѣ картофель, бѣлую и красную шинкованную капусту, салатъ зеленый со сметаною, горчичнымъ и прованскимъ соусомъ и свѣжими огур-



цами, салатъ изъ маринованныхъ вишенъ, брусники, яблокъ, сливъ цикули и проч.

#### ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА.

Взять телячью печенку, очистить ее отъ пленокъ, нашинковать толстымъ шпикомъ, поджарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ, потомъ положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ кусками шпика, положить ложку масла, перцу, соли, коренья, пряностей, поставить на легкой огонь, покрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности поворачивая, чтобы не пригорѣла, когда утушится порѣзать на мелкіе ломтики, а въ кастрюлю всыпать ложку муки, разбавить бульономъ, прибавить полстакана сметаны, дать вскипѣть и полить этимъ соусомъ печенку.

#### ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА НА СКОВОРОДѢ.

Нарѣзать печенку ломтиками, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ и петрушкой, потомъ всыпать 1 ложку муки, влить ложку уксусу, лимоннаго соку или полстакана вина, разбавить бульономъ, посыпать перцемъ, солью, продержать съ четверть часа на легкомъ огнѣ и подавать на столъ.

#### ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА НА ВЕРТЕЛѢ.

Нашинковать телячью печенку толстымъ шпикомъ, мариновать ее 3—4 часа съ лукомъ, петрушкой, лавровымъ листомъ, солью, тминомъ и двумя ложками прованскаго масла; вынувъ печенку завернуть ее въ промасленную толстую бумагу и жарить съ часъ на вертелѣ.

Подавая къ столу такимъ образомъ жареную печенку можно и безъ соуса или съ соусомъ изъ подъ нея, разбавленнымъ бульономъ, съ рубленными шариотками, петрушкой, лукомъ, солью и перцемъ.

#### ФРИКАСЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Взять телячью грудинку или лопатку, нарѣзать небольшими кусками, положить въ кастрюлю, налить водою и дать кипѣть, снимая пѣну, потомъ вынуть куски телятины, облить ихъ холодной водою, посолить, сложить въ кастрюлю, налить тѣмъ же оставшимся процеженнымъ бульономъ, въ которомъ телятина, варила, положить коренья пряностей и варить до готовности. Когда телятина будетъ уже мягкая, выложить ее на блюдо, огарнировать рисомъ, круто отвареннымъ въ бульонѣ, а въ бульонѣ, въ которомъ варила телятина, прибавить 1—2 ложки муки, поджаренной въ маслѣ, полстакана сметаны, нѣсколько ломтиковъ лимона, зелени петрушки, размѣшать, прокипятить можно прибавить 2—3 желтка и облить этимъ соусомъ телятину.

#### РАГУ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Взять остатки телячьяго жаркаго, нарѣзать ломтиками, кости разбить, сложить все въ кастрюлю, также и оставшійся отъ жаркаго соусъ, прибавить ложку масла, немного кипятку, корку кисло-сладкаго хлѣба, немного хорошо вымытыхъ коринокъ, ложки двѣ уксусу или ложку лимоннаго соку или же 1 ложку капорцевъ,



прокипятить все это, выложить на блюдо и подавать на столъ.

Можно также нарѣзать остатки жаркого ломтиками, распустить въ сотейникѣ немного масла, сложить туда кусочки телятины, обсыпать сухарями и тертой булкой, крошить зеленаго луку, положить сверху нѣсколько масла, облить сметаной и поставить на полчаса въ духовую печьку.

#### ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВКА «НАТЮРЕЛЬ».

Телячью головку снять съ костей, очистить хорошенько, помочить, переменить воду, потомъ сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, кореньями и пряностями, дать оттечь, разрѣзать на куски и подать къ столу на блюдѣ, обложить зеленью петрушки.

Къ такой головке подаютъ винигретъ изъ шарлотокъ, эстрагона и корнишоновъ.

#### ЯЗЫКЪ БЫЧАЧІЙ.

Сваривъ бычачій языкъ въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, снять кожу, нарѣзать ломтиками, выложить на блюдо и подавать къ столу съ картофельнымъ пюре, зеленымъ горошкомъ или кисло-сладкимъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: растопить на сковородкѣ ложки двѣ масла, прибавить мѣшая одну ложку муки и положить мелкаго сахару или 1 ложку патоки, мѣшая же подрумянить, разбавить бульономъ, въ которомъ варился языкъ, прибавить немного отварнаго

черносливу и изюму, 1 ложку уксусу, дать покипеть и облить этимъ соусомъ языкъ.

#### ПОРΟΣЕНОКЪ ЖАРЕНЫЙ.

Когда поросенка заколятъ, то чтобы мясо его было совершенно бѣлое, надо постараться выпустить изъ него какъ можно больше крови; потомъ положить его въ горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вымыть всѣ внутренности, промыть хорошенько, натереть солью внутри и снаружи, внутри положить кусокъ масла, растертаго съ зеленью петрушки, луку, перцу, гвоздики, шарлотокъ или же начинить его особеннымъ фаршемъ, печенку и ливеръ отъ поросенка сварить, изрубить очень мелко или истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить кусокъ мякиши французской булки размоченной въ водѣ и выжатой, прибавить ложку растопленнаго масла, 2 3 желтка, перцу, гвоздики сахару, коринки, все вмѣстѣ перемѣшать и изрубить или истолочь, нафаршировать этимъ фаршемъ внутри поросенка, положить на противень и жарить, поливая масломъ, пока кожица не подрумянится.

Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.

#### ПОРΟΣЕНОКЪ ВАРЕНЫЙ ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ ИЛИ КИСЛО-СЛАДКИМЪ.

Взять небольшого поросенка, очистить его, сварить въ холодной водѣ снимая пѣну, посолить, прибавить перцу, лавроваго листу и кореньевъ, когда поросенокъ уварится до готов-



ности, выложить его на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: распустить 1—2 ложки масла, прибавить мѣшая, ложки 2 муки, развести бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прибавить сокъ изъ лимона, 1 стаканъ хорошей сметаны, прокипятить все это, процѣдить, облить поросенка и подавать на столъ. Кто любитъ—можно прибавить къ такому соусу капорцевъ.

Такой же поросенокъ можно подавать и подъ кисло-сладкимъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: поджарить ложку муки съ 1—2 ложками масла, разбавить бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прокипятить, процѣдить, прибавить рюмку вина или лимоннаго соку или же ложку уксусу, а также и нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, немного мелкаго сахару и жженаго сахару, полстакана хорошо вымытаго изюму, вскипятить, облить поросенка и подавать на столъ.

#### ПОРОСЕНОКЪ СЪ ХРЪНОМЪ И СМЕТАНОЙ.

Сварить поросенка, какъ сказано выше, остудить его въ холодномъ мѣстѣ и облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: натереть полстакана хрѣну, размѣшать въ 1 стаканѣ сметаны, разбавить крѣпкимъ бульономъ, прокипятить, влить мѣшая 2—3 желтка и подать отдѣльно въ соусникѣ.

Приготавливаютъ еще соусъ изъ хрѣна къ поросенку и такимъ образомъ: полстакана тертаго хрѣну размѣшать въ полстаканѣ сметаны, прибавить 1 ложку уксусу, немного мелкаго сахару,

размѣшать хорошенько и подать къ холодному поросенку.

#### ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ СВѢЖЕ-ПРОСОЛЬНАЯ.

Взять кусокъ свѣже-просольной ветчины, промыть ее хорошенько, если она очень соленая, то помочить 2—3 часа въ водѣ, сварить до мягкости, дѣлая проколы вилкою, и снять кожу, нарѣзать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на столъ горячею или холодною, съ картофельнымъ пюре, зеленымъ горошкомъ или хрѣномъ съ уксусомъ.

#### ЖАРКОЕ ОЛЕНИНА

Взять мягкій кусокъ оленины, выбить ее хорошенько, вымыть натереть солью, перцемъ и гвоздикомъ, обложить лавровымъ листомъ, залить горячимъ уксусомъ, поставить на холодное мѣсто, мочить 2—3 дня, нашпиговать шпикомъ и сжарить на противнѣ поливая масломъ.

#### ЖАРКОЕ ЗАЯЦЪ.

Снять шкуру, выпотрошить, очистить тщательно отъ тоненькихъ кожъ, въ видѣ пленокъ, которыхъ бываетъ болѣе 10, вымыть, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, помочить нѣсколько часовъ въ уксусѣ, разбавленнымъ водою, съ крошеннымъ лукомъ, солью и лавровымъ листомъ, жарить на противнѣ, поливая сначала масломъ, а когда онъ сжарится до готовности, поливать сметаною; когда заяцъ готовъ, порѣзать его на небольшіе куски, выложить на блюдо, слить соусъ противня, облить имъ куски зайца и пода-



вать на столъ съ соусомъ изъ свеклы, который готовится слѣдующимъ образомъ: сварить или испечь нѣсколько красныхъ свеклъ, очистить, мелко изрубить; отдѣльно поджарить въ маслѣ пару мелко искрошенныхъ луковицъ и полложки муки, положить все вмѣстѣ въ кастрюлю, посолить, прибавить полстакана сметаны или же нѣсколько ложекъ жирнаго бульона и 1 ложку масла, 1—2 ложки уксусу, если хотятъ чтобы соусъ былъ послаще прибавить сахару.

### ЗАЯЦЪ ТУШЕНЫЙ.

Очистивъ, наштиговавъ и вымочивъ зайца, разрѣзать его на небольшіе куски, сложить въ кастрюлю, посолить, прибавить ложки двѣ масла, нѣсколько зеренъ перцу, пару нарѣзанныхъ луковицъ, обжарить, потомъ прибавить нѣсколько ложекъ бульону или кипятку, закрыть кастрюлю крышкой и тушить; когда заяцъ утушится до мягкости, положить въ кастрюлю полстакана сметаны, дать покипѣть, положить на блюдо и подавать на столъ.

Къ такому зайцу можно тоже подать соусъ изъ свеклы, способъ приготовленія котораго указанъ выше.

Взять кусокъ жирной бараньей грудинки, сварить ее въ кастрюлѣ съ солью, лукомъ и кореньями; отдѣльно въ томъ же бульонѣ, въ которомъ варилась грудинка, сварить полстакана рису, когда остынетъ, прибавить полложки масла, 2—3 желтка, немного мускатнаго орѣху, по-

солить, размѣшать все вмѣстѣ, покрыть слосмъ рисовой каши дно жестяного блюда, формы или кастрюльки, потомъ положить слой грудинки, нарѣзанной ломтиками, снова слой рисовой каши и слой грудинки, поливая каждый слой оставшимся бульономъ, въ которомъ варилась, верхній же слой риса обсыпать сухарями, поставить все это въ духовую печь и держать въ ней пока верхній слой риса зарумянится.

### РАГУ ИЗЪ БАРАНЬИХЪ ХВОСТОВЪ.

Взять нѣсколько бараньихъ хвостовъ, очистить ихъ, вымочить, порѣзать на куски, положить ихъ въ кастрюлю, прибавить обрѣзковъ отъ какого-нибудь другого мяса, если таковые имѣются или кусочки ветчины, налить немного воды; полстакана бѣлаго вина, положить пучекъ овощей, луку, морковки, гвоздики, поставить на легкой огонь, покрыть кастрюлю крышкой и тушить часа три, когда хвосты утушатся до готовности, выложить ихъ на блюдо, соусъ процѣдить, подправить масломъ и мукой и полить имъ хвосты. Къ такому рагу подаютъ также пюре изъ шавеля или соусъ томатъ.

### БАРАНИНА ТУШЕНАЯ СО СМЕТАНОЮ.

Взять заднюю часть баранины, снять лишній жиръ, побить ее со всеѣхъ сторонъ, мочить нѣсколько часовъ въ остывшей водѣ прокипяченной съ уксусомъ и пряностями, натереть солью, нашинковать, положить въ кастрюлѣ, прибавить ложки двѣ масла, сеньдеря, петрушки, мор-



кови, 1—3 луковицы, зубка два чесноку, нѣсколько зеренъ перцу, 1—2 ложки уксусу, покрыть кастрюльку крышкой, поставить на легкой огонь, тушить, мѣшая чтобы не пригорѣла ко дну кастрюли; когда баранина уже почти готова вынуть изъ кастрюли, соусъ процѣдить, а если онъ очень густой, то разбавить его бульономъ или кипяткомъ, положить все обратно въ кастрюлю, прибавить полстакана сметаны, всыпать мѣшая, полложки муки, потушить немного и подавать на столъ. Кто любитъ можно прибавить къ соусу немного луку—шарлотокъ или капорцевъ.

#### КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ОТБИВНЫЯ.

Взять котлетную часть баранины, нарѣзать котлетъ съ косточками, побить съ обѣихъ сторонъ, и посолить, намазать яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ, жарить въ маслѣ на сковородкѣ. Къ такимъ котлетамъ подаютъ пюре изъ лука или салатъ.

#### КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ РУБЛЕННЫЯ.

Взять мягкую часть баранины отъ лопатки, нарѣзать пласточками, отбить деревяннымъ молоткомъ, выбрать жилы, изрубить, посыпать солью и перцемъ, прибавить мякиша французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, 1 ложку растопленного масла, 2—3 яйца, все перемѣшать, еще порубить хорошеяько, потомъ нарѣзать небольшихъ котлетъ помазать яйцомъ, обсыпать сухарями и сжарить на сковородкѣ въ маслѣ, чтобы обѣ стороны подрумянились; по-

давая на столъ облить ихъ масломъ, въ котромъ они жарились.

Къ такимъ котлетамъ подаютъ картофельное пюре, жареный картофель, соленые огурцы, салатъ, печеный лукъ.

#### ГРУДИНКА БАРАНЬЯ.

Взять баранью грудинку, сварить ее въ водѣ съ кореньями, перцемъ, тминомъ и лавровымъ листомъ, снимая пѣну, разрѣзать на небольшие куски, сложить въ кастрюлю, посолить, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: поджарить въ маслѣ на сковородѣ или въ кастрюлѣ пару луковиць и ложку муки, развести бульономъ въ которомъ варилась грудинка, прибавить полстакана сметаны, полложки масла, дать покипѣть, прибавить 2—3 желтка, размѣшать, облить грудинку, поставить на полчаса въ духовую печь, потомъ положить все на блюдо и подавать на столъ.

Можно также, отваривъ грудинку, поджарить ее на сковородѣ въ сливочномъ или прованскомъ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ, петрушкой, перцемъ и солью, обвалить предварительно въ сухаряхъ, и подавать съ какимъ-либо острымъ соусомъ, соусомъ томатъ или съ луковымъ пюре.

#### ЖАРКОЕ СВИНИНА.

Признакъ хорошей свинины—свѣтло-краснаго цвѣта мясо, кожа гладкая безъ пятенъ, подъ кожей не должно быть бѣлыхъ шариковъ, лучший возрастъ 6—8 мѣсяцевъ, брюшное же



свиное сало всегда лучше у 15 мѣсячныхъ, старая свинина жесткая и сухая.

Для жаркого надо взять кусокъ задней части свѣжей свинины, выбить его хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два въ холодной водѣ или разсолѣ, посолить, положить на противень, полить растопленнымъ масломъ, и жарить вмѣстѣ съ очищеннымъ картофелемъ, поливая отъ времени до времени, собственнымъ соусомъ или бульономъ. Хорошо также нашинковать жаркое шпикомъ.

#### РАГУ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Нарѣзать кусочками остатки жареной свинины, искрошить 3—4 луковицы, поджарить ихъ въ маслѣ, влить 2—3 ложки уксусу, дать прокипѣть, положить нарѣзанную свинину, посолить, посыпать перцемъ, жарить съ четверть часа, облить соусомъ томать и подавать на столъ.

#### КОТЛЕТЫ СВИНІЯ РУБЛЕНІЯ.

Взять мягкой не жирной свинины, нарѣзать пласточками, отбить, очистить отъ жилъ, прибавить конченаго шпика, мелко изрубить, положить соли, перцу, мускатнаго орѣха, мелко нашинкованныхъ шарлотокъ, перемѣшать все вмѣстѣ, еще порубить, надѣлать небольшихъ котлетокъ, помазать масломъ, обвалить въ сухаряхъ или мукѣ и жарить на сковородѣ въ маслѣ, переворачивая, чтобы хорошенько подрумянилась съ обѣихъ сторонъ.

#### ГОВЯДИНА ГАРНИРОВАННАЯ.

Стушить кусокъ говядины отъ огузка, нарѣзать ломтиками, выложить на блюдо и обложить гарниромъ, изъ картофеля, брюквы, луку и макаронъ, который приготовить слѣдующимъ образомъ: вычистить и акуратно обрѣзать картофель и брюкву, сварить все отдѣльно, также и макароны: помазать сковороду масломъ, положить туда очищенный лукъ (шарлотъ), посыпать его мелкимъ сахаромъ, и поджарить въ духовой печкѣ, когда зарумянится, полить бульономъ, дать немного упрѣть. Потомъ говядину обложить гарниромъ, облить соусомъ и подавать на столъ.

Можно также гарнировать говядину зеленымъ горошкомъ, шпинатомъ, пореемъ, фасолью; бобами и проч.

#### АНТРЕКОТЫ.

Взять кусокъ мягкой говядины, порѣзать ее на пласты въ палецъ толщины, побить немного въ обѣихъ сторонъ, посыпать солью и перцемъ, обвалить каждый кусокъ въ мукѣ, положить на сковородку съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, выложить куски говядины на блюдо, на сковородку же, на которой они жарились, всыпать ложку муки, развести ее бульономъ, посолить, положить ломтиками нарѣзанныхъ корнишоновъ и полить антрекоты.

#### К Л О П С Ъ.

Взять мягкой говядины отъ филея, ссѣка, толстаго края или костреца, нарѣзать ее тон-



кими въ полъ пальца толщины пласточками, побить деревяннымъ молоткомъ, посыпать каждый кусокъ солью и перцемъ, положить въ кастрюлю съ двумя ложками распущеннаго масла, и крѣшить туда пару луковицъ, нѣсколько зеренъ англійскаго перца, лавровый листъ, покрыть кастрюлю крышкой и тушить, подливая отъ времени до времени, бульону или кипятку и мѣшая ложкой, чтобы не пригорѣло ко дну кастрюльки, хорошо также прибавить немного натертой мякиши чернаго хлѣба или ложку муки. Когда говядина утушится до готовности, влить въ кастрюлю полстакана сметаны, дать вскипѣть, положить на блюдо, огарнировать развареннымъ и подавать на столъ.

#### РУЛЕТЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Отрѣзать отъ филейнаго куска говядины не очень толстый пластъ, разбить его деревяннымъ молоткомъ, очистить отъ жилъ, взять мягкій кусокъ телятины, изрубить его мелко, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ прибавить туда кусокъ размоченной въ кипяткѣ или бульонѣ мякиши французской булки, ложку растопленнаго масла или сметаны, 1 яйцо, немного мускатнаго орѣха, мелко шинкованную поджаренную въ маслѣ луковицу, все это истолочь, положить тонкій слой этого фарша на пластъ говядины, положить немного мелко нарѣзанныхъ трюфелей, мелкіе кусочки ветчины, поверхъ ветчины снова положить слой фарша и покрыть омлетомъ, который испечь изъ 2—3 яицъ съ полложкой

масла, говядину, покрытую фаршемъ, свернуть въ трубку, обвязать ниткою, положить въ кастрюлю, налить немного воды, положить нѣсколько кусочковъ шпика, кореньевъ, перцу, соли, лавровый листъ, двѣ луковицы, покрыть кастрюлю крышкой, когда мясо утушится до готовности, рулетъ вынуть изъ кастрюли и положить на горячее блюдо, въ соусъ же, оставшійся въ кастрюлѣ, прибавить ложку масла, выпать, мѣшая, ложку муки, дать вскипѣть и облить имъ рулетъ. Къ такому рулету подаютъ жаренный картофель, маринованные грибы, брѣвненный соусъ.

#### РАГУ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Взять фунта два говядины и полфунта малосольной свинины, порѣзать все небольшими ломтиками свинины, поджарить съ масломъ въ кастрюлькѣ, выловить шумовкой кусочки обжаренной свинины, а жиръ оставить въ кастрюлькѣ, положить туда же куски говядины, посолить, посыпать перцемъ и жарить съ полчаса, потомъ прибавить, мѣшая ложки двѣ муки, немного краснаго вина, разведеннаго пополамъ съ кипяткомъ, поставить на небольшой огонь, покрыть кастрюльку крышкой, когда говядина наполовину утушится, прибавить въ кастрюлю куски обжаренной свинины и головки маленькихъ луковицъ, подрумяненныхъ на сковородкѣ. Когда говядина утушится до готовности, выложить на блюдо и подавать на столъ.



### РАГУ ИЗЪ БЫЧАЧЬИХЪ ХВОСТОВЪ.

Бычачьи хвосты нарѣзать кусками (тонкихъ кусковъ не надо), прокипятить ихъ съ полчаса откинуть на друшлякъ, растопить немного свиного сала или масла и обжарить въ немъ куски хвостовъ на легкомъ огнѣ, потомъ сложить въ кастрюльку, посолить, положить въ зернахъ перцу, гвоздики, нѣсколько зубковъ чесноку, лавроваго листа, кореньевъ, петрушки, ложки двѣ масла, покрыть кастрюльку крышкой, когда на половину утушится, прибавить полстакана бульону или кипятку, нѣсколько нарѣзанныхъ кусками и подрумяненныхъ въ маслѣ на сковородѣ луковицъ (можно также прибавить четверть фунта малосольной свинины), когда все утушится, выложить на блюдо, съ соуса слить жиръ, процѣдить имъ мясо.

### СОЛОНИНА.

Взять кусокъ солонины отъ филея, толстаго края, огузка или горбушки ссѣка, хорошенько вымыть и вымочить: варить, снимая пѣну, 2—3 часа, не дать ей перевариться, а то солонина будетъ деревянистая и не вкусная; когда достаточно уварится, положить на блюдо и нарѣзать тонкими ломтиками.

Къ солонинѣ подаютъ: хрѣнъ, картофельное пюре, зеленый горошекъ, брюквенный соусъ пюре изъ фасоли или гороха.

### КОЛДУНЫ ЛИТОВСКІЕ.

Взять кусокъ мягкой говядины отъ филея ссѣка, костреца или огузка и въ половину про-

порція говядины почечнаго жиру. Говядину нарѣзать попережъ слоевъ тонкими пласточками, каждый пласточекъ отбить плоскимъ концомъ деревяннаго молотка, когда жилки отстанутъ, ихъ выбросить, говядину вмѣстѣ съ жиромъ изрубить мелко, прибавить 2—3 мелко ишинкованныхъ луковицъ, 1—2 ложки бульону, перцу, майорану, посолить, перемѣшать все, вмѣстѣ и еще хорошенько порубить. Отдѣльно приготовить тѣсто слѣдующимъ образомъ: взять 1 или 2 стакана воды, 1—2 яйца размѣшать съ пшеничною мукою, чтобы вышло крутое тѣсто; разработать его хорошенько руками, раскатать на доскѣ деревянной каталкой какъ можно тоньше, отступивъ вершка на полтора отъ верхняго края тѣста, класть въ рядъ небольшими шариками фаршъ, покрыть его верхнимъ краемъ тѣста, обжать тѣсто пальцами кругомъ каждого отдѣльнаго шарика фарша, обрѣзать съ трехъ сторонъ тѣсто рѣзцомъ или рюмкой и защипать. Покончивъ такимъ образомъ съ однимъ рядомъ разложеннаго фарша, класть другой и т. д. Когда нужная пропорція колдуновъ будетъ сдѣлана, опустить ихъ въ кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ, поварить съ четверть часа; когда колдуны всплывутъ наверхъ, значитъ готовы, тогда выложить ихъ друшлякомъ на горячее блюдо, можно посыпать сухарями или растопленнымъ масломъ съ сухарями и подавать на столъ.



### БЕФЪ СТРОГАНОВЪ.

Взять кусокъ мягкой говядины нарѣзать ее маленькими квадратиками, посыпать солью и перцемъ поджарить съ масломъ; отдѣльно распустить ложку сливочнаго масла и размѣшавъ въ немъ ложку муки, слегка поджарить; развести однимъ стаканомъ бульона, положить немного соли, перцу, полложки готовой сарептской горчицы (если кто любитъ кайены), прокипятить, процѣдить прибавить ложки двѣ сметаны, положить туда же поджаренные кусочки говядины; еще разъ прокипятить и подавать на столъ. Подаютъ къ такой говядинѣ картофель жареный, въ маслѣ.

### РАГУ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ НА СКОРУЮ РУКУ.

Взять фунта два тонкаго краю, нарѣзать маленькими кусочками вмѣстѣ съ жиромъ, сложить въ кастрюлю, въ которой раньше растопить четверть фунта масла, посолить, покрыть крышкой и тушить съ полчаса, затѣмъ влить полстакана кипятку, 2—3 изрѣзанныхъ луковицы, зеренъ 10 перцу, 1 лавровый листь; блюдечко очищеннаго изрѣзаннаго толстыми кусочками картофеля и тушить еще все вмѣстѣ изрѣдка мѣшая ложкой, чтобы картофель не пригорѣлъ ко дну кастрюльки, когда картофель утушится, выложить все на блюдо и подавать на столъ.

### ГОЛУБЦЫ.

Изрубить мелко кусокъ говядины, прибавить къ ней немного шпика и 1 луковицу, посолить,

посыпать толченымъ перцемъ, взять кочанъ капусты, очистить его отъ верхнихъ листьевъ, опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, дать отечь, когда остынетъ, снять съ него столько листьевъ, сколько голубцовъ желаютъ приготовить, положить на каждый листъ капусты фаршу, закрыть каждый листъ конвертикомъ, обвязать ниткой и положить въ кастрюлю съ 1—2 ложками растопленнаго масла, налить немного бульону, а если нѣтъ бульону, то кипятку, покрыть кастрюлю крышкой и тушить ихъ до готовности, или же обвалявъ сухарями, жарить на сковородѣ въ маслѣ. Отдѣльно приготовить соусъ изъ 1 ложки масла, 1 ложки муки, 1 ложки бульона или кипятку и 2—3 ложекъ сметаны, вскипятить все вмѣстѣ, облить этимъ соусомъ голубцы и подавать на столъ.

### ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКІЕ.

Взять кусокъ жирноватой говядины, наскоблить ее ножомъ или отбить, очистить отъ жилъ и мелко изрубить, какъ сказано выше, съ нарѣзанными ломтиками жирной свинины, а если есть, то и кусочками дичи, 2 луковицами, посолить, посыпать перцемъ, приготовить тѣсто, задѣлать фаршъ, какъ сказано выше, и точно также сварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ или въ бульонѣ и подавать на столъ въ крѣпкомъ бульонѣ или отдѣльно на горячемъ блюдѣ, поливъ ихъ растопленнымъ масломъ. Сибиряки зимою готовятъ ихъ сразу въ большемъ количе-



ствѣ, пересыпаютъ мукой, замораживаютъ и потребляютъ по мѣрѣ надобности.

### ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ.

Мясо домашнихъ птицъ можно ѣсть круглый годъ, но особенно вкусно оно бываетъ въ періодъ времени съ сентября до марта. Весною и лѣтомъ оно жестковато, чѣмъ моложе птица, тѣмъ мясо ее вкуснѣе: поэтому цыплята вкуснѣе куръ.

Какъ домашняя птица, такъ и дичь будетъ вкуснѣе и мягче, если убитую повѣсить въ холодномъ мѣстѣ не менѣе 2—3 сутокъ. Это правило должно быть особенно соблюдаемо относительно такъ называемаго темнаго мяса птицъ: тетерекъ, глухарей, дикихъ утокъ и гусей.

Дичь должна быть застрѣленная, а не давленная, послѣдняя не вкусна и даже вредна для здоровья.

### ЖАРКОЕ УТКА.

Взять хорошо очищенную утку, натереть ее солью, положить на противень, полить 2—3 ложки кипятку и жарить до готовности поливая почаще, раньше масломъ, а потомъ соусомъ изъ противеня.

Утку точно также можно начинить яблоками или капустой, какъ сказано выше.

### УТКА ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Хорошо очищенную вымытую и вымоченную утку разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ кастрюлю, налить немного воды, посолить, поло-

жить перцу, луку, гвоздики, лавроваго листу, коренья, 3—4 сушеныхъ гриба, сварить до готовности, выложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: отлить 1—2 стакана бульону, въ которомъ варилась утка, прибавить ложки двѣ масла, подправить мѣшай 1—2 ложками муки, прибавить полъ стакана сметаны, прокипятить, процѣдить, посыпать зеленью петрушки или укропа, грибы покрошить.

### ЖАРКОЕ ТЕТЕРЬКА.

Выпотрошивъ и очистивъ отъ перьевъ тетерьку, вымочить ее въ холодной водѣ или въ водѣ разбавленной уксусомъ, натереть солью. нашинковать шпикомъ и жарить на вертелѣ, на противенѣ или же въ кастрюлѣ, поливая ее сперва масломъ, а когда она уже почти готова полить сметаной, выложить потомъ на блюдо, разрѣзавъ ее на нѣсколько частей и облить соусомъ, въ которомъ она жарилась. Къ тетерькѣ подаютъ свѣжій салатъ, красную капусту, щи-кули изъ красной свеклы.

### ЖАРКОЕ ГЛУХАРЬ.

Приготавливается точно также какъ тетерька

### ЖАРКОЕ РЯБЧИКЪ.

Очистить рябчики, вымыть, обдать кипяткомъ нашинковать мелкимъ шпикомъ, посолить, положить на противень или въ кастрюлю, прибавить ложки двѣ масла, ложки двѣ кипятку или бульону и жарить до готовности переворачивая, чтобы не пригорѣли и не пережарились



Когда готовы, разрѣзать всѣхъ пополамъ, шпикъ вынуть, въ соусъ, оставшійся въ противенѣ или въ кастрюлѣ, влить ложки двѣ холодной воды или бульону, четверть стакана сметаны, прокипятить и облить рябчики.

Когда рябчики хотятъ жарить на вертелѣ, то надо обвязать ихъ предварительно промасленною бумагою и жаривши, поливать почаще масломъ.

Къ такому жаркому подаютъ зеленый салатъ, приготовленный со свѣжими огурцами.

#### ЖАРКОЕ КУРИЦА ИЛИ ПУЛЯРКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Очистить курицу или пулярку, помочить 2—3 часа въ водѣ, натереть мукою и солью, отдѣлить осторожно отъ груди кожу и начинить слѣдующимъ фаршемъ: взять четверть стакана толченыхъ сухарей, взбить 2—3 яйца, прибавить ложки двѣ растопленнаго масла, соли, изрубленной зелени петрушки, если фаршъ будетъ очень густой, прибавить сливокъ. Начиненную такимъ фаршемъ курицу жарить въ духовой печкѣ на сковородкѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ вылить на противень, ложки двѣ холодной воды и поливать курицу соусомъ изъ противеня. Когда курица готова, положить на блюдо и облить соусомъ, оставшимся на противенѣ, съ примѣсью сметаны или сухарей поджаренныхъ 1—2 ложкахъ масла.

#### ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА.

Цыплята не фаршированные лучше всего жарить въ картофелѣ съ 2—3 ложками масла, почаще ихъ поворачивая, чтобы подрумянились со всѣхъ сторонъ. Подавая на столъ, разрѣзать ихъ на 2 или 4 части, выложить на блюдо и облить соусомъ, въ которомъ жарились, и разбавить ихъ двумя ложками холодной воды, полъ стакана сметаны и прокипятить.

#### ЖАРЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ЦЫПЛЯТА.

Цыплята точно также начинить и жарить какъ курицу,

#### ЖАРКОЕ КУРИЦА, ПУЛЯРКА ИЛИ КАПЛУНЪ.

Вымывъ и очистивъ хорошенько курицу, пулярку или каплуна, натереть солью, обвязать бумагою, намазанной масломъ и жарить въ вертелѣ или противенѣ поливая отъ времени до времени курицу масломъ, а затѣмъ влить на противень ложки двѣ холодной воды и поливать курицу соусомъ изъ противеня. Когда изжарится до готовности, положить на блюдо и облить соусомъ, слитымъ съ противеня и смѣшаннымъ съ сухарями, поджаренными на маслѣ.

#### ТУШЕНАЯ КУРИЦА ИЛИ КАПЛУНЪ.

Очистить и вымыть хорошенько курицу или каплуна, разрѣзать на части, сложить въ кастрюлю посолить, влить стаканъ бульону, изъ 3—4 лимоновъ соку, полфунта сливочнаго масла, покрыть крышкой и тушить до готовности.



Можно тушить и фаршировать курицу или каплуна начинивъ ихъ варенымъ рисомъ съ примѣсю масла, яицъ и мускатнаго орѣха и подавать ее подъ краснымъ соусомъ, приготовленнымъ съ капорцами, корнисионами или маринованными грибами.

#### ПИЛАВЪ ИЗЪ КУРИЦЫ.

Взять хорошо очищенную курицу, разрѣзать на нѣсколько частей, обжарить масломъ въ кастрюлѣ, прибавить на половину свареннаго остуженнаго холодною водою риса, полъ стакана бульону, закрыть крышкой и тушить; когда курица утушится до готовности, положить въ кастрюлю полъ фунта сливочнаго масла, когда оно распустится, выложить все на блюдо и подавать на столъ.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ КУРИЦЫ.

Взять мягкія куски курицы, изрубить ихъ мелко, прибавить мякиша французской булки, размоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, растопленнаго сливочнаго масла, немного мускатнаго орѣха, 1 яйцо, посолить, размѣшать все вмѣстѣ и порубить хорошенько или еще лучше, истолочь въ ступкѣ: подавать небольшіе продолговатыя котлетки, помазать ихъ яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить въ кастрюлю на маслѣ переворачивая, чтобы подрумянились обѣ стороны, подавая на столъ облить котлеты соусомъ, въ которомъ онѣ жарились съ примѣсю бульона лимоннаго сока, полъ рюмки мадеры и капорцевъ, прокипятить все вмѣстѣ.

Можно также облить соусомъ изъ шампиньоновъ, приготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: взять полстакана бульону, чайную ложку лимоннаго соку, соли, полъ ложки масла, немного накрошить шампиньоновъ, 1 рюмку вина, прокипятить и примѣшать 1—2 ложки сметаны.

#### ЖАРКОЕ ГУСЬ

Взять хорошо очищеннаго и вымоченнаго гуся, очистить его отъ внутренняго лишняго жира, натереть солью, начинить нашинкованною капустою, небольшими цѣльными или на куски, нарѣзанными яблоками, зашить, положить на противень, полить нѣсколько ложекъ кипятку или бульону и жарить его до готовности, поливая почаще соусомъ изъ противеня.

Подавая на столъ облить гуся соусомъ, оставшимся на противенѣ, разбавленнымъ бульономъ и подправленнымъ полъ ложкой муки. Еще лучше капусту съ 2—3 ложками масла и 2—3 луковицами тушить отдѣльно въ кастрюлѣ и когда она утушится до мягкости, начинить ею гуся, точно также и яблоки можно испечь отдѣльно на сковородѣ и обложить ими гуся.

Начиняктъ также гуся и гречневой кашею, круто сваренной и испеченной въ печи.

#### ЖАРКОЕ ИНДѢЙКА.

Взять хорошо очищенную индѣйку, вымочить, натереть солью и жарить на вертелѣ или на противенѣ до готовности, поливая ее почаще масломъ, разбавленнымъ кипяткомъ или бульономъ.



Когда индѣйка готова, обсыпать ее сухарями, облить соусомъ изъ противеня, дать сухарямъ зарумяниться и подавать на столъ со свѣжимъ салатомъ, красной капустой, циркулями и проч. Можно также облить индѣйку соусомъ, оставшимся на противенѣ, смѣшавъ и прокипятивъ его съ полъ стакана сметаны.

#### ЖАРЕНАЯ ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Выпотрошить, очистивъ хорошенько и вымочивъ индѣйку нафаршировать ее фаршемъ.

Можно также начинить индѣйку варенымъ рисомъ съ примѣсью масла, яицъ и мускатнаго орѣха или же приготовить слѣдующій фаршъ: изъ телячьей печенки и печенки отъ индѣйки, поджарить ихъ селгга на маслѣ съ перцемъ и лавровымъ листомъ, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить мякиши французской булки, размоченной въ молокѣ или водѣ и выжатой, ложки двѣ растопленнаго масла, взбить 2—3 яйца, посолить, всыпать 1 десертную ложку мелкаго сахару, немного коринокъ, размѣшать все это хорошенько и начинить этимъ фаршемъ индѣйку.

#### ИНДѢЙКА ТУШЕНАЯ.

Взять хорошо очищенную индѣйку нашинковать ее кусками шпика, положить въ кастрюлю посолить, прибавить перцу, луку, куски шпика, тмину, гвоздики, лавроваго листа, почекъ, овощей, 1—2 стакана бульону, ложки двѣ водки или бѣлаго вина, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ до готовности.

#### РЯБЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Очистивъ рябчики, нашинковать и посолить нафаршировать ихъ толчеными сухарями, прибавить къ сухарямъ масла, лимоннаго соку, мускатнаго орѣха, или приготовить фаршъ изъ французской булки, размоченной въ молокѣ и выжатой, съ примѣсью сарделекъ, масла, соли, перцу, анчоусу и мускатнаго орѣха.

Жарить точно также какъ и рябчики нафаршированные на вертелѣ, противенѣ или кастрюлѣ.

#### ЖАРКОЕ ФАЗАНЬ.

Взять фазана пролежавшаго нѣсколько дней очистить отъ перьевъ, кромѣ головы и хвоста которые отрубить съ перьями, выпотрошить вымыть, вытереть солью, нашинковать тонкимъ шпикомъ, жарить его на вертелѣ завернутаго въ промасленную бумагу, поливая почаще масломъ или же въ кастрюлю съ 2—3 ложками масла, разбавленнаго кипяткомъ или бульономъ которымъ и поливаютъ фазана, какъ можно чаще, а когда онъ уже наполовину изжарится смазывать его сметаною прикладывая вилкою, потомъ обсыпать сухарями, когда сухари подрумянятся, выложить на блюдо, прикрѣпить съ помощью деревянной палочки голову съ перьями и хвостъ и подавая на столъ, полить на блюдо соусъ, на которомъ фазанъ жарился.

#### ЖАРКОЕ БЕКАСЫ.

Бекасы слѣдуетъ лишь очищать отъ перьевъ но потрошить ихъ не надо, жарить ихъ можно



на вертелѣ, обложить кусочками шпика, натереть солью, обвязать промасленною бумагою и поливая масломъ или же въ кастрюлю, растопить въ ней предварительно ложки двѣ масла, положить нѣсколько ломтиковъ шпика и поливать почаще масломъ. Когда бекасы сжарятся до готовности положить ихъ на блюдо, а въ кастрюлю прибавить еще ложку масла, подпирать мукой, развести бульономъ, выжать сокъ изъ лимона дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ жаркое.

### Постный столъ.

#### КАКЪ НАДО ВАРИТЬ РЫБУ.

Существуетъ убѣжденіе, что рыбу варить долго нельзя, ибо она непременно разварится. Это неосновательно. Можно долго варить рыбу и она не разваривается. Кромѣ того, чѣмъ дольше варить ее, тѣмъ становится она вкуснѣе и совершенно исчезаетъ въ ней вкусъ сырости, столь обыкновенный въ отвареной рыбѣ, особенно крупной.

Для того, чтобы рыба не разваривалась, выпотрошивъ, ее слѣдуетъ посолить и оставить нѣкоторое время полежать въ соли. Затѣмъ варить слѣдуетъ въ небольшомъ количествѣ воды.

Варить рыбу лучше на чемънибудь плоскомъ, наливъ водой до трехъ четвертей ея величинѣ. Посуду брать по размѣру рыбы, чтобы не было лишней воды. Прибавить луку, англійскаго перцу, немного лавроваго листу.

Варить не закрывая крышкой, часъ даже полтора чаще поливая сверху. Если можно, — перевертывать одинъ разъ, конечно стараясь не сломать рыбы.

Бульонъ, получаемый при такой варкѣ, очень вкусенъ на холоду застываетъ. Между тѣмъ, когда отвариваютъ рыбу въ большомъ количествѣ воды, получаемый бульонъ, какъ жидкій и потому никуда негодный выбрасываютъ.

Остывать рыбѣ слѣдуетъ давать въ этомъ бульонѣ; въ немъ же и разогрѣвать передъ подачей.

Долго варить нельзя только сига: онъ дѣйствительно разваривается, особенно сонный. Живого еще можно варить сравнительно долго. Вообще, сигъ нѣжнѣе другихъ рыбъ.

#### БУЛЬОНЪ ИЗЪ РЫБЫ.

Если рыба свѣжая, не мороженая то съ нея соскабливаютъ чешую, потрошатъ кладутъ въ холодную воду на каждый фунтъ по 1 бут. и кипятить до тѣхъ поръ, когда рыбы свободно будетъ отдѣляться отъ костей, тогда процѣживаютъ черезъ сито кладутъ лукъ, разныхъ кореньевъ и продолжаютъ кипятить часа два на легкомъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ, чтобы коренья какъ можно лучше уварились, потомъ вторично остужаютъ.

Берутъ этого бульона небольшое количество, охлаждаютъ и въ немъ растираютъ какъ можно лучше паюсную икру, которую потомъ вливаютъ



въ общій бульонъ и даютъ кипѣть ему; когда онъ совершенно очистится, процеживаютъ черезъ салфетку въ нѣсколько рядовъ сложенную. Если же и послѣ этого бульонъ не вполне будетъ чистъ, то къ нему прибавляютъ немного холодной воды и нѣсколько капель лимоннаго соку, еще одинъ разъ оттягиваютъ икрой и процеживаютъ вторично черезъ салфетку.

#### ГАЛАНТИРЪ РЫБНЫЙ.

Взять рыбы, свѣжаго судака, 2—3 фун., немного пряностей, полфунта икры, по 1 разныхъ кореньевъ, на каждые 2 фун. рыбы берутъ 1 бут. воды. Рыбу промываютъ, потрошатъ и вмѣстѣ съ чешуей разрѣзаютъ на куски и помещаютъ въ кастрюлю, куда вливаютъ воду, солятъ, кладутъ корни и пряности, закрываютъ и кипятятъ на сильномъ огнѣ. Когда рыба вполне разварится и мясо само собой отдѣлится отъ костей, тогда рыбу вытаскиваютъ, бульонъ процеживаютъ. Этотъ галантиръ можно окрашивать какъ мясной.

#### ГАЛАНТИРЪ ЗАЛИВНОЕ ИЗЪ РЫБЫ.

Отварить какой угодно рыбы. Въ отваръ положить перцу, гвоздики, лавроваго листа и стаканъ бѣлаго вина. Разварить четверть фунта рыбьяго клея и также влить въ отваръ; прибавить нѣсколько кружковъ лимона и кипятить обивая вѣнчикомъ; затѣмъ дать отстояться на краю плиты и процедить еще разъ и повторять процеживаніе до тѣхъ поръ, пока галантиръ не сдѣлается чистымъ. Затѣмъ налить на блюдо

галантиръ и остудить, уложить рядъ оливокъ, капорцевъ, вареной морковки, кружковъ лимона, зеленой петрушки, залить галантиромъ, застудить, уложить рыбу, опять залить и застудить.

#### ФАРШЪ РЫБНЫЙ.

Взять 1 фун. свѣжей рыбы 1 лож. муки, немного простого и англійскаго перца въ порошокъ 1 луковицу, полфунта французской булки, полфунта мускатнаго орѣха, полторы лож. масла.

Рыбу очистить отъ костей, посолить, прибавить перцу, луку изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ, положить булку намоченную въ бульонъ, все пропустить черезъ мясорубку, прибавить мускатный орѣхъ, скатать фаршъ въ видѣ толстой сосиски, варить въ бульонѣ четверть часа; вынуть друшлакъ, остудить, нарѣзать ломтиками, сложить въ суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку процеженный бульонъ, въ которомъ варился фаршъ.

#### МУКА РАКОВАЯ.

При приготвленіи различныхъ блюдъ, въ составъ которыхъ входятъ вареные раки, остающаяся отъ нихъ вся безъ исключенія, скорлупа со внутренностями не должна бросаться, ее слѣдуетъ выставить на солнце, или положить въ легко натопленную печь, чтобы хорошо вызохла послѣ этого потолочь въ металлической ступкѣ довольно крупно, пропустить черезъ мясорубку и смолоть въ обыкновенной кофейной мельницѣ просѣять черезъ рѣдкое сито, сложить въ стек-



лянные или жестяные банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Такая мука съ небольшимъ успѣхомъ идетъ для подливокъ различныхъ рыбныхъ блюдъ, пріятный запахъ раковъ.

#### МОЛОКО МИНДАЛЬНОЕ, МАКОВОЕ И ПРОЧЕЕ.

Взять полфунта сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля 1 лож. сахару.

Миндаль обвариваютъ кипяткомъ, снимаютъ кожицу, кладутъ въ мѣдную ступку и толкутъ какъ можно лучше; потомъ понемногу прибавляютъ холодной воды размѣшиваютъ и процѣживаютъ черезъ холстъ, мелко выжимая; оставшія выжимки помѣщаютъ обратно въ ступку и продолжаютъ толочь, потомъ опять разбавляютъ водой и опять выжимаютъ въ ту же массу. Воды надо прибавлять столько, чтобы всего молока получилось не болѣе 3—4 стакановъ, въ которому прибавляется немного мелкаго сахару выносятся на ледъ.

Точно такимъ же образомъ можно получать молоко изъ разныхъ орѣховъ и сѣмянъ, какъ наиримѣръ, изъ маку, коноплянаго и друг. сѣмянъ.

#### ОСНОВНОЙ ПОСТНЫЙ СОУСЪ.

Растерши въ кастрюлѣ ложку зернистой икры, разведете чайною чашкою рыбнаго бульона, положите туда же искрошенный корень петрушки, лавроваго листа, двѣ ложкѣ уксусу и дайте кипѣть. Потомъ процѣдивъ сквозь чи-

стую салфетку, влейте туда рюмку рому и стаканъ мадеры, прибавьте нарѣзаннаго кружками лимона, вскипятите и посолите. Для бѣлаго соуса поджаривается на постномъ маслѣ мука, прибавляется накрош. лукъ, перецъ и приправляется миндальнымъ молокомъ. Красный соусъ подрумянивается жженымъ сахаромъ, и кладутся шампиньоны.

#### УХА ОБЫКНОВЕННАЯ.

*(Бульонъ для ухи).*

Для того чтобы была хорошая, наварная уха, требуется на каждую тарелку бульона не менѣе полфунта рыбы. Налить въ кастрюлю воды, сколько требуется для обѣда, положить въ нее полкорешка петрушки, лукъ порея, зернистаго перцу, лавроваго листа, три ломтя лимону, который слѣдуетъ опустить; опустить туда же фунта два мелкихъ ершей и варить не менѣе часа времени, затѣмъ снять съ огня, процѣдить и тогда уже опустить рыбу, назначенную для ухи, которую слѣдуетъ разрѣзать на куски. Для ухи хороша слѣдующая рыба: стерлядь, налимъ, карась, линь и окунь. Тогда уха будетъ готова, влить въ нее рюмку сотерна или другого какого вина и подавать на столъ.

Самая вкусная уха сваренная изъ сейчасъ только что пойманной рыбы.

#### УХА ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ ФАРШЕМЪ.

Слѣдуетъ взять десятка два хорошихъ ершей, налить водою и поставить вариться; необходимо прибавить горошчатого перца, мускатнаго



орѣха, гвоздики, луку. Когда ерши достаточно уварятся, слѣдуетъ процѣдить сквозь салфетку. Изрѣзать десятокъ хорошихъ антоновскихъ яблокъ, и половину французскаго хлѣба, прибавить немного бульона изъ ершей и хорошенъко растереть, такъ чтобы не было комковъ; выложите все это въ процѣженный бульонъ и снова поставьте вариться; причемъ необходимо снимать чаще пѣну. Взять хорошую стерлядь, нарѣзать ее, протереть салфеткой и опустить также въ бульонъ. Потомъ слѣдуетъ сдѣлать изъ зеленаго фарша шариковъ и опустить также въ кастрюлю. Предъ обѣдомъ можно въ уху насыпать немного укропу.

### СУПЪ РАКОВЫЙ.

Взять 3 бутылки мясного или постнаго бульона, и въ немъ отварить хорошо перемытые раки; когда будутъ готовы, отнять шейки и лапки и вычистить внутренности, которыя смѣшать съ 30-ю шейками и столькими же лапками, хорошо изрубленными и эту массу прибавить къ какому угодно рыбному или мясному фаршу вмѣстѣ съ раковымъ масломъ (с. в.), а къ бульону прибавить кореньевъ и пока они будутъ увариваться, вышесказаннымъ приготовленнымъ фаршемъ начинить 30 раковыхъ череповъ, а изъ остальной раковой скорлупы приготовить раковое масло. Когда коренья достаточно упрѣютъ, ихъ слѣдуетъ нарѣзать ровными кусочками и обратно положить въ бульонъ, когда въ тоже время положить по числу обѣдающихъ

нарѣзанную свѣжую осетрину или бѣлугу, прибавить фаршированные раки и оставшееся раковое масло, подправить слегка мукой, и когда рыба посижеть, то опустить кнель (любую) и оставшіеся цѣльные раки.

### ЩИ СЪ ГРИБАМИ.

1) Взять луковицы, полфунта постнаго масла, 1 ф. кислой капусты, четверть фун. сухихъ грибовъ, 1 лож. муки.

Лукъ рубятъ и поджариваютъ въ четверть фун. постнаго масла до мягкости, соблюдая чтобы не зарумянилось: послѣ этого сюда же прибавляютъ кислую капусту и продолжаютъ жарить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, когда капуста сдѣлается мягкой: потомъ все кладутъ въ кастрюлю; наливаютъ водой размоченные въ этой же водѣ, грибы варятъ на легкомъ огнѣ подъ крышкой. Подправляютъ мукой, прибавляютъ масла и хорошо вскипятивъ, подаютъ къ столу.

2) Четверть фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ сварить въ водѣ, прибавивъ немного перца и мускатнаго орѣха, изрубить мелко двѣ луковицы, обжарить ихъ въ постномъ маслѣ, положить затѣмъ два стакана кислой капусты, которую слѣдуетъ хорошенъко отжать, прибавить ложки три русскаго масла и снова поджарить и положить это все въ приготовленный грибной бульонъ. Передъ самымъ обѣдомъ поджарить ложку муки въ маслѣ и положить также въ бульонъ, прибавить полстакана сметаны, и подавать къ столу.



### БОРЩЪ СЪ ЖАРЕННЫМИ КАРАСЯМИ.

Нашинкуйте бѣлой капусты, свеклы, моркови, рѣпы, петрушки, сельдерею и луку, пропустите ихъ въ маслѣ, положите въ кастрюлю, налейте рыбнымъ бульономъ, вскипятите раза три: затѣмъ приправьте мукой, солью, лавровымъ листомъ, перцемъ въ зернахъ.

Вычистите, выпотрошите, обваляйте въ мукѣ и поджарьте нѣсколько карасей, и за одну четверть часа до обѣда опустите ихъ въ борщъ.

### СОЛЯНКА ГРИБНАЯ.

Взять одну восьмую фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. кислой капусты 10 шт. соленыхъ грибовъ, четверть стак. постнаго масла, по половинѣ разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки и немного пряностей.

Берутъ сухіе грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарезанные ломтиками, прибавляютъ постное масло, коренья, пряности, вливаютъ воды и увариваютъ до надлежащей готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, оливокъ и каперсовъ. Подправляютъ мукой.

### СОЛЯНКА ИЗЪ ОСЕТРИНЫ.

Сварить съ кореньями и лукомъ кускомъ осетрины и кусокъ бѣлуги, бульонъ процедить рыбу нарезать небольшими кусочками, положить обратно въ бульонъ, прибавить пюре изъ томатовъ (или огуречнаго рассола), немного перцу, лавр. листу и если нужно соли; подправьте не-

много мукой и кипятите; когда поспѣетъ, прибавить каперсовъ, сливокъ и лимонъ, нарезанный кружками.

### СУПЪ РАССОЛЬНИКЪ СЪ ОСЕТРИНОЙ.

Свѣжей осетрины 3 ф. вымыть, оскоблить хорошенько изрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю; также очищенную рѣпчатую луковицу, 3 лавровыхъ листа, и 5 перчинокъ, залить 7 тарелками воды холодной, посолить немного и поставить варить. Затѣмъ 5 соленыхъ огурцовъ, нарезать кусочками (очистить ихъ) нашинковать моркови, порея сельдерея по полъ корешку, сложить съ огурцами въ отдѣльную кастрюлю, залить 1 стаканомъ огуречнаго рассола и двумя стаканами осетроваго горячаго бульона; дать хорошенько увариться. Когда коренья будутъ достаточно мягки, то вылить весь этотъ взваръ въ общій осетровый супъ; съѣлать подправку изъ одной ложки крупчатой муки и одной ложки масла, какого пожелаютъ; хорошенько растереть, развести рыбимъ бульономъ и вылить въ супъ во время его кипѣнія и дать провариться минутъ 5. Подавая къ столу усыпать рубленымъ укропомъ или зеленой петрушкой.

### БОТВИНЯ.

Взять щавеля или шпината, хорошенько промыть обварить и дать, какъ слѣдуетъ провариться; послѣ чего протереть черезъ сито. Взять нужное количество кваса, но лучше всего выходитъ ботвинья изъ кислыхъ щей; положить въ квасъ приготовленный щавель или спи-



натъ, прибавить сахару стертаго съ ложечкой французской горчицы, изрубить туда же нѣсколько вѣточекъ молоденькаго укропа, изрѣзать нѣсколько очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ и одинъ огурецъ неочищенный, такъ какъ кожа огурца придаетъ ботвиньѣ больше аромата и вкуса по желанію, нѣсколько штукъ зеленого луку. Лучше же лукъ подавать на тарелкѣ отдѣльно, такъ какъ не всякій любитъ эту приправу. Къ ботвиньѣ подается всегда какая-нибудь разварная рыба, малосоляная или свѣжая осетрина, севрюга, бѣлуга. Непремѣнное условіе хорошей ботвиньи, чтобы она была холодная. Для этого ее надо за часъ или за полчаса вынести на ледъ, а не класть ледъ въ соленую ботвинью, какъ это дѣлаютъ многіе, такъ какъ тая разжижаетъ ботвинью.

#### ПОСТНЫЙ ГРИБНОЙ СОУСЪ.

Муку, поджаренную въ любомъ постномъ маслѣ разведите бульономъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ самые же грибы (штукъ 7—10), изъ которыхъ варили бульонъ, нашинкуйте и положите въ соусъ, прибавивъ въ него ложку каперсовъ, полложки мелкаго сахару и рюмку красного уксусу.

#### НОРМАНДСКІЙ СОУСЪ ПО-ЛЮБИТЕЛЬСКИ.

Вскипятить рюмку сотерна, 4 ложки рыбнаго бульона, 1 ложку соку изъ шампиньоновъ, положить 5 ложекъ бѣлаго соуса и одну обжаренную въ маслѣ луковцу. Кипятить постоянно пока уварится до надлежащей густоты;

тогда процѣдить сквозь салфетку, положить сливочнаго масла, размѣшать и опустить въ соусъ 10 раковыхъ шеекъ и одну небольшую печенку изъ налима изрѣзанную кусками.

#### СОУСЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

Взять нѣсколько кочниковъ цвѣтной капусты и отварить ее въ водѣ. Затѣмъ взять рюмку винограднаго вина, прибавить ложки двѣ масла и ложки двѣ муки, стереть все хорошенько, прибавить лимоннаго сока, перца, мускатнаго орѣха, немного сахара, смѣшать это все вмѣстѣ и дать два вскипѣть. Потомъ приготовить глубокое каменное блюдо, положить въ него капусту и, обливъ соусомъ, подавать къ столу.

#### СОУСЪ ИЗЪ САРДИНОКЪ.

Взять 6 сардинокъ, 1 луковцу, 2 ложки масла прованскаго 5 лож. муки, 1 ст. рыбнаго бульона, полъ лимона, 2 рюмки бѣлаго столоваго винограднаго вина.

Лукъ рубленый поджаривается въ маслѣ, вмѣстѣ съ очищенными и изрубленными сардинками, разводятся бульономъ, прибавляется лимонный сокъ, салатъ сгущается мукой и вскипятивъ вливаютъ вино.

#### СОУСЪ СЪ КАПЕРСАМИ.

Взять полъ фунта сливочнаго масла (или, постнаго), полложки уксусу, 2 лож. каперсовъ, 1 ложку муки. Масло растапливаютъ; прибавля-



ють мелко рубленныхъ каперсовъ, уксусъ, под-  
правляютъ мукой и прокипятить мѣшая.

#### СОУСЪ ЖЕНЕВУАЗЪ (изъ кореньевъ).

Пропустите въ маслѣ нашинкованные ко-  
ренья: марковь, сельдерей, лукъ и шампиньоны  
приправьте мукой и мочите рыбнымъ отваромъ:  
пропустите все сквозь сито и подавайте; этотъ  
соусъ идетъ ко всякой разварной рыбѣ.

#### СОУСЪ КЪ РАЗВАРНОЙ РЫБѢ ХОЛОДНЫЙ.

1 ложку готовой крѣпкой горчицы, 2 ложки  
уксусу и немного сахару,—все хорошо растира-  
ють. Если соусъ дѣлается не на прованскомъ  
маслѣ, то берется 1 стаканъ сметаны.

#### СОУСЪ РАКОВЫЙ.

Любой основной соусъ разбавить 1 стака-  
номъ рыбнаго бульона, прибавить пюре изъ ра-  
ковъ и раковаго масла и еще разъ вскипя-  
тить.

#### СОУСЪ ХОЛОДНЫЙ.

Взять 2 ложки прованскаго масла, 1 ложку  
сахару, 4 лож. уксусу, 5 сардинокъ, 4 яйца, 1  
лож. каперсовъ.

Сардинки безъ кожи толкутъ, солятъ по  
вкусу, прибавляя 4 крутыхъ желтка и пять  
хорошо растираютъ въ фарфоровой ступкѣ съ,  
прованскимъ масломъ и разводятъ бульономъ,  
прибавляютъ мелко нарубленныхъ каперсовъ,  
немного сахару и перцу. Если желаютъ, чтобы  
соусъ былъ вполне постный, яицъ не берутъ,

#### СОУСЪ КЪ РЫБНЫМЪ ПАШТЕТАМЪ.

Рыбу безъ костей поджарить въ маслѣ,  
вливать сметаны, вскипятить, прибавить бульону  
и тушить полчаса не болѣе, протереть чрезъ рѣ-  
шето, прибавить пюре, раковое масло, соусу, хо-  
рошо вскипятить и положить мелко рубленныхъ  
трюфелей. — Сметану можно и не брать.

#### ГОЛУБЦЫ ПОСТНЫЕ.

Изжарить въ прованскомъ маслѣ мелко из-  
рубленный лукъ, изрубить варенныхъ грибовъ;  
вымывать въ теплой водѣ пшено, смѣшать все  
вмѣстѣ. Отдѣлить отъ кочна кислой капусты  
листки, вырѣзать у каждаго толстую среднюю  
жилу, посолить, и положивъ приготовленнаго  
фарша, свернуть каждый листъ рулетомъ; уло-  
жить въ кастрюлю рядами, окропляя каждый  
рядъ масломъ; покрыть сверху оставшимися  
листьями отъ капусты; налить бульономъ, и на-  
крывъ крышкою, поставить въ горячую печку  
на 2 часа. Когда будутъ готовы, снять верхніе  
листки, а рулеты выложить на блюдо и подать  
горячими. Прованское масло съ поджареннымъ  
лукомъ подается въ соусникѣ.

#### ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ СОЛЕННЫЕ.

Соленые грибы крупно рубятъ, смѣшиваютъ  
съ рубленнымъ лукомъ, перчатъ и жарятъ въ  
маслѣ на сковородкѣ; подавать какъ зарума-  
нятся.



### ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ СУШЕНЫЕ.

Грибы отвариваютъ въ посоленной водѣ, мелко рубятъ, прибавляютъ рубленный лукъ, постное масло и жарятъ на сковородѣ, когда готовы, то подправляютъ мукой съ грибнымъ бульономъ, оставшимся отъ варки грибовъ.

### ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ СВѢЖІЕ.

Свѣжіе грибы или консервы, слѣдуетъ обдать кипяткомъ, уложить ихъ на сковородѣ, облить ихъ масломъ, стертымъ съ мукой и водой, и жарить, подливая масло. Прибавляютъ по вкусу, луку, рубленой зелени и немного уксусу.

Также жарятъ грибы и въ сметанѣ. Прибавляютъ перцу. Жарятъ, пока сметана слегка потемнѣетъ. Подаютъ на сковородѣ.

### СМОРЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Всѣ корешки отъ сморчковъ перебиваютъ, рубятъ мелко, смѣшиваютъ съ 5 крутыми рубленными яйцами, 2 сырыми яйцами и этимъ гарнируютъ сморчки, которые потомъ обмакиваютъ въ сырое яйцо, обсыпаютъ сухарями и поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ, со всѣхъ сторонъ. Къ оставшемуся маслу прибавляютъ муки, поджариваютъ ее, разводятъ небольшимъ количествомъ бульона; сюда кладутъ сморчки, даютъ кипѣть четверть часа, обливаютъ сметаной, даютъ еще разъ вскипѣть и подаютъ въ кастрюлѣ, въ которой кипятятъ соусъ со сморчками.

### СМОРЧКИ СО СМЕТАНОЙ.

Изрубивъ ихъ ножомъ очень мелко, положить въ горшокъ и прибавивъ сметаны, приставить на угольный жаръ; приправить солью, перцемъ; потомъ разбить въ горшечкѣ два яичныхъ желтка, прилить туда же горячей сметаны изъ сморчковъ, и мѣшать на огнѣ, чтобы не выбило; между тѣмъ положить въ сморчки коровьяго масла, вылить туда же сметану съ яйцами и подавать на столъ.

### ГРИБЫ ДУХОВЫЕ.

Очистивъ и перебивъ грибы, разрѣзавъ большія шляпки на четверо, среднія на двое, а мелкія оставивъ цѣльными, изрѣзавъ коренья кружками, положите грибы въ кастрюлю, прибавивъ на три примѣрно фунта сырыхъ грибовъ, стаканъ густой сметаны, десять горошенъ перцу, 3—4 гвоздики, лавровый листокъ, полложки соли и столько же муки, ставьте на плиту или шкафъ и время отъ времени помѣшивайте веселкой. Часа черезъ два грибы будутъ готовы.

### КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.

Обобратъ первый рядъ листьевъ съ конца капусты средней величины, обрѣзать кочерыжку сполоснуть его въ холодной водѣ, и положивъ въ глубокую посуду, залить кипяткомъ, прикрыть крышкой и дать лежать съ четверть часа; приготовить бульонъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ; перебрать ихъ, вымыть и наливши на нихъ кипятку, поставить варить, изрѣзать 2 луковицы, поставить поджарить, въ одной ложкѣ



горчичнаго или подсолнечнаго масла, коренья; морковь, петрушку, сельдерей, очистить перемыть, нарѣзать на кусочки и все выложить въ грибной бульонъ и дать всему увариться до мягкости, предварительно посоливъ бульонъ. — Когда грибы сдѣлаются мягкими, то бульонъ процѣдить и разваренные грибы вынуть. — Взять на фаршъ этихъ грибовъ, хорошенько и мелко изрубигъ ихъ, изрубить 2 луковицы, размочить въ грибномъ бульонѣ одну французскую булку, натереть немного мускатнаго орѣха, посыпать перцемъ, толченымъ и солью, хорошенько все это изрубить и смѣшать съ ложкой горчичнаго масла; потомъ вынуть кочанъ капусты, тотчасъ облить холодною водою, выжать его, вырѣзать самый верхъ середины головки кочна, вложить туда фаршъ, закрыть листочкомъ капусты и отдѣливъ весьма осторожно листки капустки, класть по ложкѣ фарша размывая его по листочку между каждымъ листочкомъ, насколько рядовъ хватить этого фарша; потомъ связавши кочанъ нитками покрѣпче, положить въ грибной бульонъ и дать вариться на умѣренномъ огнѣ до готовности. — Приготовить соусъ: взять сухихъ бѣлыхъ грибовъ, нѣсколько разъ нужно ихъ обварить кипяткомъ для того, чтобы вытянуть всю горечь изъ грибовъ; всего лучше въ послѣдній разъ ихъ оставить въ кипяткѣ часа на полтора, потомъ изрубить ихъ вынувши изъ воды, сложить въ кастрюлю, положить рубленыхъ 2 луковицы, посолить, влить полторы ложки горчичнаго или подсолнечнаго масла и

поставить на огонь тушится съ полчаса. Тогда взять 2 стакана грибного бульона, вскипятить, растереть одну ложку муки и одну ложку масла въ холодномъ грибномъ бульонѣ, развести горячимъ бульономъ, мѣшать постоянно и дать загустѣть; тогда вылить это въ полуобнаженные грибы, прибавить перцу, посолить, размѣшать дать прокипѣть раза три на хорошемъ огнѣ, облить этимъ соусомъ кочанъ капусты, вынувши его предварительно изъ грибного бульона и освободивши его отъ нитокъ.

#### ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЯ.

Фаршъ готовится изъ сырой рыбы, которую смѣшиваютъ пополамъ съ жаренымъ, рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ соли, перцу, немного рыбнаго бульону и дѣлаютъ пельмени изъ постнаго тѣста, какъ и скоромныя пельмени.

Также готовятся пельмени изъ кислой капусты, которую отвариваютъ и отжимаютъ, смѣшивая съ лукомъ и перцемъ. — Пельмени изъ сухихъ грибовъ готовятся также. Грибы предварительно отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ.

#### БѢЛОЗЕРСКІЕ СНЯТКИ ЖАРЕНЫЕ.

Снятки кладутъ на сковородку съ мелко рубленнымъ лукомъ и жарятъ въ маслѣ, посоливъ, когда одна сторона подрумянится, прикрываютъ другой сковородкой немного меньшаго размѣра, чтобы края ея могли стать на дно пер-



вой сковороды, сразу переворачиваютъ, такимъ образомъ поджаренная сторона окажется сверху, а неподжаренная снизу другой сковороды и продолжаютъ поджаривать до готовности. Это дѣлается для того, чтобы во время жаренія снятковъ ихъ перемѣшивать ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ, такъ какъ они по своей нѣжности перемнутся. Затѣмъ, надо посыпать снятки сухарями (и сковороду до клажи на нее снятковъ должны посыпать сухарями, чтобы рыбка не приставала къ сковородѣ).

Къ жаренымъ сняткамъ подается салатъ изъ красной капусты, а кто любитъ—лимонъ.

#### ЖАРЕНАЯ НАВАГА.

Очистите съ наваги кожу, выпотрошите ее, вымойте до чиста, посолите, обмакивайте въ кларъ, обмакивайте въ сухаряхъ и обжаривайте въ любомъ постномъ маслѣ. Точно также жарится корюшка и ряпушка. Къ навагѣ идетъ жареный картофель и лимонъ.

#### ЖАРЕННЫЕ ЛЕЩИ КАРАСИ, ЯЗИ И ДРУГАЯ ПОДОБНАЯ РЫБА.

Вычистивъ, выпотрошивъ леща, карасей или другую какую-либо свѣжую рыбу изъ этого рода, перемойте ихъ на чисто, посыпьте солью, обваляйте въ мукѣ и вложивъ въ нихъ икры съ обѣихъ сторонъ, поджарьте на сковородкѣ въ любомъ постномъ маслѣ. Продержавъ потомъ нѣсколько времени въ печи, подавайте горячими засыпавъ сверху сухарями или рубленою зеленью петрушки.

#### СУДАКЪ ПО ПОЛЬСКИ.

Судакъ отвариваютъ съ кореньями и посоленной водѣ или бульонѣ выкладываютъ на рыбное блюдо и обливаютъ растопленнымъ масломъ смѣшиваютъ съ крутыми рубленными яйцами. Гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

#### ЖАРЕНАЯ-СВѢЖАЯ ОСЕТРИНА.

Свѣжую осетрину нарежьте ломтиками, въ четверть вершка толщиной, обваляйте въ мукѣ и жарьте въ прованскомъ маслѣ. Къ ней подается жареная петрушка и лимонъ. Можно подать и соусъ тартаръ.

Также жарится свѣжая бѣлуга, севрюга, стерлядь, сомъ и проч.

Само собой разумѣется что каждую изъ этихъ рыбъ, особенно осетрину, слѣдуетъ очищать отъ слизи, шелухи и трехгранныхъ костей, а также срѣзать хрящи и другія кости.

#### РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ ПО РУССКИ.

Вычистивъ стерлядь и вынувъ изъ нее вязигу, кладутъ ее въ рыбный бульонъ, закрываютъ кастрюлю крышкою и варятъ до готовности. Когда поспѣетъ, выложивъ стерлядь на блюдо, обливаютъ ее отваромъ съ кореньями и огурцами, укладываютъ вокругъ обжаренными въ маслѣ сухариками изъ судака и разной зелены.

Впрочемъ, подобную разварную стерлядь всякій можетъ гарнировать по своему вкусу.



### ШУКА, СОУСЪ ТАРТАРЪ.

Нарѣжьте шуку кусками и маринуйте ее въ прованскомъ маслѣ, въ который положите соли, перца, петрушки, луку, мелкаго чесноку и мелко нарубленныхъ шампиньоновъ, каждый кусокъ шуки посыпьте тертымъ хлѣбомъ и жарьте, поливая составленной маринадою, подавайте съ соусомъ тартаръ, который подается въ отдѣльномъ соусникѣ.

### ФАРШИРОВАННЫЕ ОКУНИ.

Вычистите окуней разрѣжьте ихъ вдоль спинъ, выньте потроха и кости и начините слѣдующимъ фаршемъ: разварите судака, снимите кожу и выньте кости, истолките въ ступѣ, прибавьте бѣлаго хлѣба, масла, соли, перцу, укропу, шампиньоновъ, смѣшайте все это хорошенько и начините этимъ фаршемъ окуней; уложите ихъ въ глубокую сковородку, облейте масломъ, обжарьте немного, поливайте чаще рыбнымъ бульономъ, чтобы не засушились и передъ подачей положите на каждый окунь кружочекъ лимона, влейте въ сковороду рюмку бѣлаго вина и подавайте на сковородѣ.

### РАЗВАРНОЙ КАРПЪ. (о-бле).

Тщательно очистите и приготовьте карпа, завяжите ниткой голову и положите въ рыбный котелокъ. Вскипятите уксусу и облейте рыбу; смочите затѣмъ карпа краснымъ виномъ; прибавьте 2 морковки, петрушки, шалфею, луку, тмину, лавроваго листа, гвоздики и поставьте

кастрюлю на огонь. Варите на тихомъ огнѣ около часа, снимите съ огня, остудите и подавайте карпа на салфеткѣ.

### РАЗВАРНАЯ ЛОСОСИНА.

Возьмите кусокъ лосося изъ середины, сварите его въ соленой водѣ, съ луковицей и зеленью. Когда готово выложите на салфетку, обложите свѣжей петрушкой.

### ТРЕСКА.

Треску слѣдуетъ вымочить хорошо, перемѣняя чаще воду. Самое лучшее, если треску приготовить съ вечера, тогда она гораздо лучше вымокнетъ и не будетъ имѣть запаха. Когда треска будетъ хорошо вымочена, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться, когда она достаточно уварится, положить ее въ кастрюлю, подлить масла, прибавить петрушки, лавроваго листа, мускатнаго орѣха, перца и все хорошо обжарить. Когда треска хорошо обжарится, прибавить немного лимоннаго сока и затѣмъ положить на блюдо и подавать на столъ. Къ такой трескѣ можно поджарить картофеля.

### ЗАЛИВНАЯ РЫБА.

Въ соленомъ кипяткѣ сварить до мягкости красную рыбу, выложить на блюдо, нарѣзать тонкими косыми ломтиками, остудить. Въ ту ху положить 2—3 листика бѣлаго желатину, немного уксусу и пряностей, лавровый листъ англійскій перецъ — уварить все вмѣстѣ до 3—4 стакановъ (на большое блюдо), отарнировать



рыбу ломтиками лимона безъ зеренъ, капорцами и сливками, залить приготовленной ухой.

#### Ф О Р Е Л Ь.

Выберите форель средн. величины, снимите осторожно съ костей; снимите кожу, отбейте слегка на столѣ, обровняйте чтобы вышли продолговатые четвероугольные куски. Между тѣмъ нарѣжьте, обварите и прокипятите немного моркови, рѣпы и зеленыхъ бобовъ; откиньте ихъ на рѣшето и покройте ими куски рыбы, а затѣмъ посоливъ немного, сверните, такъ чтобы образовался небольшой свертокъ; свертки эти заверните въ масляную бумагу, положите въ кастрюлю, смочивъ немного бѣлымъ виномъ и парьте; когда рыба будетъ готова, остудите, выньте изъ бумаги, нарѣжьте кружочками, положите ихъ на рѣшетку и облейте рыбнымъ ланшикомъ. Приготовьте салатъ изъ кореньевъ который положите въ серединѣ блюда, а кругомъ заливные куски фореля.

#### МАТЕЛОТЪ ИЗЪ РЫБЫ.

Мателотъ дѣлается изъ всякой рѣчной рыбы. Нарѣжьте рыбу на равные куски и положите въ кастрюлю, въ которой уже вложена слѣдующая приправка: куски лука, пучокъ петрушки съ лавровымъ листомъ соль, перецъ, чеснокъ, тимьянъ и гвоздика. По ровной части бульона и вина налейте на столько, чтобы рыба плавала; послѣ четверть часа кипѣнья отодвиньте кастрюльку съ огня, процѣдите бульонъ черезъ шелковое сито, а рыбу продолжайте дер-

жать въ кастрюлѣ въ теплѣ. Возьмите другую кастрюлю сдѣлайте соусъ изъ масла и муки, положите нѣсколько луковиць, грибовъ, разведите бульономъ, варите и когда соусъ ихъ достаточно укипятится, облейте рыбу, которая должна быть разложена на блюдѣ и обложена кругомъ поджаренными крутонами.

Мателотъ преимущественно дѣлается изъ налима и карпа.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ.

Взять судака сънять мясо съ костей, мелко изрубить. Одну небольшую французскую булку намоченную и выжатую, соли, поджаренную изрубленную луковицу—срубить все вмѣстѣ, надѣлать котлеты, обвалить въ мукѣ или въ сухаряхъ. Жарить въ маслѣ.

#### ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЫБЫ.

Снять филей съ избранной рыбы, посолить и изжарить на легкомъ огнѣ. Приготовить рамку для пастета и гарниръ: раковья шейки, печенки изъ налимовъ, шампиньоны, грибы, сморчки, кнель и соусъ соответствующій вкусу избраннаго гарнира. Положить рядъ филѣевъ въ пастетъ, переложить гарниромъ и, заливъ соусомъ продолжить такъ до тѣхъ поръ, пока пастетъ не наполнится до верха. Тѣсто берется сдобное. Кнель изъ рыбы.

#### ЩУЧЬЯ ИКРА.

Когда случится вамъ готовить къ обѣду въ весенее время щуку, то выньте изъ нея сырую



еще икру и опустите въ *тузлукъ*, то-есть, въ круто посоленную холодную воду, на нѣсколько часовъ. Опуская икру въ *тузлукъ* должно снять съ нее перепонку. Когда икра достаточно просолится, откиньте ее на рѣшето и дайте рассолу хорошенько стечь. Въ шучьей икрѣ, какъ и вообще въ икрѣ зернистой, идетъ мелко изрубленный зеленый лукъ.

#### ПУДДИНГЪ ГРИБНОЙ.

Свѣжіе или сухіе грибы отварить въ посоленной водѣ и отбросить на рѣшето, потомъ мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ, посыпать немного перцемъ, посолить, прибавить масла и бѣлыхъ сухарей столько, чтобы прибавивъ грибного бульона, вышло бы густое тѣсто. Все помѣщаютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями и запекаютъ. Отдѣльно подаютъ какой либо соусъ.

#### ИКРА ГРИБНАЯ.

Грибы отвариваются въ посоленной водѣ, какъ можно мелко рубятъ, а еще лучше пропускаютъ нѣсколько разъ чрезъ мясорубку и смѣшиваютъ съ рубленнымъ мелко лукомъ, поджареннымъ въ четв. фун. горчичнаго масла; прибавляютъ молотаго перцу щепоть, солятъ по вкусу, и добавляют уксусъ, въ которомъ распущенъ сахаръ, обливаютъ прованскимъ масломъ и все хорошо перемѣшиваютъ, выкладываютъ на блюдо. Отдѣльно подаютъ рубленный лукъ.

#### ОКРОШКА ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Въ бутылкѣ воды сварите полфунт. грибовъ изрубите ихъ мелко, и положивъ обратно въ бульонъ, выносите въ погребъ. Во время обѣда выложивъ грибы и бульонъ въ миску; прибавьте бутылки двѣ хорошаго квасу, десятокъ очищенныхъ отъ кожи сѣмячекъ и мелко изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ, полфунта вареной рубленной свеклы. Особо, для желающихъ, подается натертый хрѣнь и мелко изрубленный зеленый лукъ.

#### СБОРНЫЙ ПОСТНЫЙ ВЕНИГРЕТЬ.

Сперва надо нашинковать красной капусты и напитать ее хорошимъ уксусомъ, смѣшаннымъ съ солью. Потомъ нарѣзать ломтиками очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, также вареной свеклы и варенаго картофеля, да еще взять вареныхъ турецкихъ бобовъ и нарѣзанныхъ полосками груздей. Все это укладывать на блюдо отдѣльными рядами и затѣмъ облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ, который приготавливаютъ такъ: изрубивъ помельче консервовъ и зеленого луку, надо растереть ложкою въ прованскомъ маслѣ, прибавить немного сахара, горчицы, перцу, соли и развести хорошенько уксусомъ.—Шинкованные грузди въ венигретъ надо положить въ средину, и предъ подачею венигрета къ столу, посыпать венигретъ рубленою зеленою петрушкой или укропа.



### СУДАКЪ ЗАЛИВНОЕ.

Хорошій свѣжій судакъ разнять на части, предварительно, конечно слѣдуетъ его очистить отъ шелухи и выпотрошить. Шелуху, голову и хвостъ положить въ кастрюлю и, наливъ водою, поставить вариться. Нарѣзать кореньевъ положить ихъ въ отдѣльную кастрюлю, прибавить перцу, мускатнаго орѣха, нѣсколько ломтей лимона, налить все это также водою и дать вскипѣть раза два, затѣмъ вынуть и положить въ него приготовленные куски судака, которые слѣдуетъ хорошенько вытереть полотенцемъ, затѣмъ поставить вариться: когда рыба достаточно уварится вынуть изъ печи и, нетрогая рыбу въ содѣ, остудить, прикрыть кастрюлю бумагою; когда же рыба хорошо остынетъ, вынуть ее, выбрать кости, разрѣзать небольшими кусками и положить на блюдо. Въ кастрюлю, въ которой варится шелуха положить четверть фунта рыбьяго клею и дать вмѣстѣ вскипѣть раза два, потомъ взять небольшой кусокъ черной икры и два яйца, прямо со скорлупою опустить въ кастрюлю и дать снова вскипѣть, потомъ процѣдить раза два сквозь салфетку и облить приготовленную рыбу. Лучше заливать въ формѣ, нежели на блюдѣ.

### КАРАСЬ ЖАРЕННЫЙ.

Нѣсколько карасей очистить, выпотрошить, вымыть хорошенько въ холодной водѣ, затѣмъ вытереть на сухо полотенцемъ, обвалять мукою или сухарями. Взять двѣ луковицы, мелко ихъ

изрубить, влить три яйца и двѣ ложки сметаны, немного соли, смѣшать все это хорошенько и поджарить на маслѣ, затѣмъ остудить и обвалять эти приготовленные караси не особенно толсто, положить карася на сковороду и хорошенько обжарить. Потомъ взять два стакана сметаны, прибавить въ нее ложки двѣ муки, чашку бульона и на глубокой сковородѣ вскипятить раза два, и передъ обѣдомъ облить обжаренные караси и подавать къ столу.

### БОТВИНЬЯ.

Взять фунтъ щавеля и столько же шпината, или молодого свекольника, вымыть хорошенько, сварить ихъ каждый особо (щавель въ собственномъ соку, а шпинатъ или свекольникъ въ соленомъ кипяткѣ откинуть на друшлякъ, слегка отжать воду, мелко изрубить, нарѣзать кусочками 3—4 очищенныхъ свѣжихъ огурца, крошить зеленого луку, укропу и петрушки, посыпать сахаромъ и солью, развести 2—3 бутылками кислыхъ щей, положить льду и въ соленой водѣ отваренную свѣжую лососину, бѣлорыбицу, семгу или сига. Можно прибавить раковыхъ шеекъ; отдѣльно подать къ рыбѣ тертый хрѣнь.

### ОКРОШКА ИЗЪ РЫБЫ.

Взять фунта три крупной рыбы, сварить ее или обжарить въ маслѣ, вынуть кости, нарѣзать кусочками, крошить нѣсколько очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, зеленого луку, укропу, петрушки, насыпать соли и толченаго перцу.



развести кислыми щаами, баварскимъ или домашнимъ хлѣбнымъ квасомъ, размѣшать все положить льду и подавать на столѣ.

### ГРИБНОЙ СУПЪ.

Взять полфунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ на двѣ стъ половиной или на три бутылки холодной воды, сварить, процѣдить сквозь ситечко, бульонъ оставить отдѣльно, а грибы мелко изрубить.

Отдѣльно поставить варить перловую крупу, когда она станетъ уже клеиться, положить грибы и влить туда же грибной бульонъ и 2—3 головки нашинкованнаго поджареннаго на маслѣ луку, подавая на столѣ посыпать зеленью.

Къ грибному супу подаются грибочья ушки, которыя готовятся слѣдующимъ образомъ; вынувъ изъ бульона грибы, срубить ихъ мелко, посолить положить перцу, луку, масла, поджарить.

Изъ муки приготовить прѣсное тѣсто, какъ для лапши, раскатать его тонко, класть начинку, срѣзать рѣзцомъ небольшія трехъугольныя лепешки и защипать ихъ кончики, вмѣстѣ слѣпивая. За полчаса до обѣда опустить ушки въ процѣженный грибной бульонъ, дать покипѣть и подавать на столѣ. Ушки можно жарить и отдѣльно на сковородѣ въ маслѣ и подать ихъ жареными отдѣльно на тарелкѣ.

Прибавляютъ также къ грибамъ обжаренной гречневой каши.

### УХА ИЗЪ СТЕРЛЯДИ.

Стерляжья уха дѣлается двумя способами, изъ однихъ стерлядей и на бульонѣ изъ мелкой рыбы (ершей окуней, пискарей). Уха по послѣднему способу гораздо вкуснѣе; готовится она слѣдующимъ способомъ; наливъ въ кастрюлю воды, поставить ее на огонь, посолить, положить перцу, луку, петрушки, сельдерея, марковку, 1—2 лавровыхъ листа, когда вода закипитъ, то опустить туда мелкую рыбу, разварить ее, истолочь четверть фунта паюсной икры и положить въ уху, чтобы бульонъ былъ чистъ, провращенъ и пріятный на вкусъ; когда икра побѣлѣетъ, процѣдить бульонъ сквозь салфетку. Затѣмъ взявъ стерлядь за хвостъ, очистить отъ нея косточки и слизь, разрѣзавъ брюхо, потраха, оставивъ одно молоко, вытащить пузырь и вязигу, лежащей вдоль рыбы подъ хрящемъ, порѣзать на куски и варить въ бульонѣ 15—20 минутъ, до готовности, подавая на столѣ посыпать зеленью. Хорошо также натереть куски стерляди лимономъ.

### СОЛЯНКА ИЗЪ РЫБЫ.

Взять фунта три разной рыбы, осетрины, бѣлорыбицы, окуня, сига или бѣлуги, вычистить, вымыть, нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, влить немного воды, положить перцу, лавроваго листа, головку луку, соли и сварить.

Отдѣльно взять 1—2 луковицы, мелко нашинковать ихъ, положить 2 ложки столоваг



масла, поджарить, всыпать полторы ложки муки, развести рыбным отваромъ, прибавить одинъ или полтора стакана огуречнаго рассолу или кружку уксусу, нарѣзать ломтиками 2 очищенныхъ соленыхъ огурца, дать вскипѣть, положить полтора стакана сметаны, посыпать зеленью и подавать къ столу. Кладутъ также мелко нарѣзанные шампиньоны и немного свѣжей или кислой капусты, обдавъ ее предварительно кипяткомъ.

#### УХА ИЗЪ РАЗНОЙ РЫБЫ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, разварить въ немъ фунта два какой-нибудь мелкой рыбы (сершей пикарей, окуней), процѣдить, прибавить 2—3 фунта какой-нибудь очищенной, порѣзанной на куски крупной рыбы (судака, окуня, щуки, угря, сига или осетра), когда рыба сварится посыпать зеленью и подавать на столъ. Можно положить нарѣзаннаго лимона или влить стаканъ столоваго бѣлаго вина.

#### СУПЪ ИЗЪ НАЛИМА.

Взять налима вѣсомъ 3—4 ф., снять съ его кожу и посолить.

Отдѣльно сварить бульонъ изъ кореньевъ положить туда нарѣзаннаго кусками налима, головку цвѣтной капусты, полфунта нарѣзанной кусочками спаржи, когда все сварится положить нѣсколько ломтиковъ лимона; посыпать зеленью и подавать на столъ.

### Салаты.

#### СВѢЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ СЪ УКСУСОМЪ И ПРОВАНСКИМЪ МАСЛОМЪ.

Перебрать салатъ, очистить отъ верхнихъ негодныхъ листьевъ, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы стекла вода, положить въ салатникъ, полить прованскимъ масломъ и уксусомъ, если есть свѣжіе огурцы, то положить ихъ тоже, нарѣзать тонкими ломтиками, перемѣшивать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на столъ.

#### СВѢЖИЙ САЛАТЪ СО СМЕТАНОЮ.

Очистить, промыть, и отжать салатъ, какъ сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свѣжихъ огурца влить въ салатникъ 2—3 ложки уксусу, полстакана сметаны, посолить прибавить мелкаго сахару, размѣшать все, положить туда очищенный салатъ и огурцы, можно положить на верхъ тонко нарѣзанные пласточки круто сваренныхъ яицъ, или растереть 1 желтокъ и размѣшать ихъ съ уксусомъ и сметаною, посыпать зеленью укропа и подавать на столъ.

#### СВѢЖИЙ САЛАТЪ СЪ ГОРЧИЧНЫМЪ СОУСОМЪ.

Положить въ салатникъ пару крутыхъ вареныхъ желтковъ, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить двѣ ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксусу, размѣшать



все хорошенько и полить этимъ соусомъ хорошо вычищенный и вымытый салатъ.

### САЛАТЪ ИЗЪ СВѢЖЕЙ КРАСНОЙ ИЛИ БѢЛОЙ КАПУСТЫ.

Взять небольшой кочанъ свѣжей красной или бѣлой капусты, мелко нашинковать ее, положить въ миску, залить горячимъ кипяткомъ, пусть постоитъ нѣсколько минутъ, потомъ откинуть на друшлякъ или на рѣшето, когда стечетъ переложить ее въ салатникъ посолить, посыпать мелкимъ сахаромъ, влить 2—3 ложки уксусу, 1—2 ложки прованскаго масла и подавать на столъ.

### САЛАТЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

Очистить 2—3 кочна цвѣтной капусты, вымыть, порѣзать на части, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ или на рѣшето, дать отечь, положить въ салатникъ и облить слѣдующимъ соусомъ: взять 2—3 ложки уксусу и столько же прованскаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложки мелкаго сахару и размѣшать все вмѣстѣ.

### САЛАТЪ ИЗЪ КИСЛОЙ ШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ.

Взять 1 ф. хорошей кислой шинкованной капусты, посыпать сахаромъ, облить ложкой прованскаго масла и подавать къ жаркому.

### САЛАТЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ОГУРЦОВЪ.

Взять нѣсколько хорошихъ огурчиковъ, очистить ихъ, и нашинковать тонкими пласточ-

ками, сложить на тарелку, посолить, покрыть другой тарелкой, потрясти, слегка дать постоять съ четверть часа; слить соленую воду, посыпать мелкимъ перцемъ, влить ложки двѣ уксусу, а кто любитъ прибавить еще 1—2 ложки прованскаго масла или четверть стакана сметаны, смѣшать и подавать на столъ.

### ЯБЛОКИ И ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ.

Взять кисло-сладкихъ яблокъ или крѣпкихъ грушъ, очистить ихъ, разрѣзать на нѣсколько частей; опустить въ горячій кипятокъ съ примѣсью сахара или меда дать покипѣть, выложить на рѣшето, когда вода стечетъ и яблоки или груши обсохнутъ положить ихъ въ банки, залить остывшимъ уксусомъ, прокипяченнымъ съ примѣсью сахара или меда, гвоздики, корицы и англійскаго перцу, банки завязать и поставить въ прохладномъ мѣстѣ.

### ЯБЛОКИ МОЧЕННЫЕ.

Взять кисло-сладкихъ яблокъ, обмыть ихъ сложить въ боченокъ, перекладывая дубовыми вишневыми или смородинными листьями, залить, соленою кипяченою остывшею водою (на четверть ведра воды четверть стакана соли), боченокъ закупорить, замочить, поставить на ледъ, а въ зимнее время хранить въ сухомъ подвалѣ.

### СЛИВЫ МАРИНОВАННЫЯ.

Отобрать хорошихъ не перезрѣлыхъ но и не крѣпкихъ сливъ, обтереть ихъ, въ нѣсколь-



кихъ мѣстахъ проколеть иглой, положить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, прокипяченнымъ съ сахаромъ, солью, корицей, гвоздикой, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, на другой день уксусъ слить, прокипятить и залить имъ снова сливы, черезъ нѣсколько дней повторить то-же самое, затѣмъ обвязать банки восковой бумагой или пузыремъ, хранить ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Недѣли черезъ 2—3 можно еще разъ уксусъ прокипятить, прибавить еще немного сахару и снова залить имъ сливы и завязавъ банки, поставить въ холодное мѣсто.

#### ВИШНИ МАРИНОВАННЫЯ.

Отобрать хорошія зрѣлыя вишни, обрѣзать совсѣмъ стебельки или только на половину, сложить въ банки и залить уксусомъ прокипяченнымъ.

Держать въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

#### БРУСНИКА МОЧЕНАЯ.

Перебрать и перемыть бруснику, положить въ банку или горошокъ, залить остывшимъ кипяткомъ, прокипяченнымъ съ сахаромъ, гвоздикой, корицей и англійскимъ перцемъ. Можно также положить кисло-сладкихъ яблокъ,

#### ВАРЕНЬЕ БРУСНИЧНОЕ КЪ ЖАРКОМУ.

Перебрать бруснику, перемыть, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, сварить ее съ сахарнымъ пескомъ или патокой на ф. брусники полфунта сахару или

патоки, прибавить нѣсколько зеренъ гвоздики и кусокъ корицы; можно также прибавить къ брусникѣ и варить вмѣстѣ очищенные и наръзанные на части яблоки или груши. Сваренную такимъ образомъ бруснику кладутъ въ стеклянные банки или глиняный горшокъ, обвязываютъ плотно восковой бумагой или пузыремъ и ставятъ въ прохладномъ мѣстѣ.

#### САЛАТЪ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

Сварить свеклу, наръзать тонкими ломтиками, дать остыть, положить въ банку, посыпать солью и тминомъ, полить уксусомъ, дать постоять 1—2 дня въ холодномъ мѣстѣ.

#### САЛАТЪ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ И СВЕКЛЫ.

Сварить очищенный картофель и свеклу, наръзать тонкими ломтиками, посолить; положить въ салатникъ, посыпать перцемъ облить уксусомъ и прованскимъ масломъ, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ и подавать на столъ.

Можно такимъ образомъ приготовить салатъ и изъ одного картофеля, посолить его, посыпать перцемъ, мелко нашинкованнымъ лукомъ и облить уксусомъ и прованскимъ масломъ.

#### ВЕНГЕРСКІЙ САЛАТЪ ИЗЪ БОБОВЪ.

Сварить полфунта бѣлыхъ бобовъ, откинуть на рѣшето, положить въ салатникъ, прибавить сахару, соли, перцу, 2 ложки прованскаго масла, лимоннаго соку, растертый съ чай-



ной ложкой воды вареный желтокъ, размѣшать все хорошенько и подавать на столъ.

### КОРНИШОНЫ.

Взять маленькихъ огурчиковъ, обмыть ихъ хорошенько въ холодной водѣ, опустить въ крутой соленый кипятокъ съ небольшою примѣсью селитры и квасцовъ, дать постоять часовъ 20, потомъ откинуть на рѣшето, дать отечь и высохнуть.

### ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ.

Собранные съ грядъ огурцы намочить въ холодной водѣ и въ тотъ же день ихъ солить. Взять небольшой дубовый боченокъ, хорошо выварить его укропомъ, посыпать на дно немного соли, положить дубовыхъ, вишневыхъ или смородонныхъ листьевъ, укропу струганныхъ кореньевъ хрѣна, можно также положить кусочки чеснока, потомъ класть рядъ огурцовъ, каждый разъ перекладывая листьями, и проч., сверху тоже положить слой листьевъ, залить соленой водою, въ пропорціи на одно ведро воды два съ половиною стакана соли и 1 ложку селитры, боченокъ закупорить, засмолить или же покрыть деревяннымъ кружкомъ и положить на него небольшой камень. Хорошо держать огурцы въ холодномъ мѣстѣ и расходуя снова, каждый разъ закрывать ихъ сверху листьями, а если появилась плесень, то немедленно снимать ее...

Чтобы огурцы имѣли ярко зеленый цвѣтъ, надо залить ихъ горячей соленой водою проки-

пяченной съ солью, квасцами и водкою, въ пропорціи на 1 ведро воды два съ половиною стакана соли, полчайной ложки квасцовъ и полбу-тылки водки.

### БѢЛЫЕ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Взять молодыхъ бѣлыхъ грибовъ, очистивъ ихъ, вымыть, вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, когда вода стечетъ и грибки обсохнутъ, сложить ихъ въ банку, залить остывшимъ укусомъ, прокипяченнымъ съ солью английскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и сахаромъ. Банку залить сверху растопленнымъ масломъ и завязать промасленной или восковой бумагой или же пузыремъ и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

### РЫЖИКИ МАРИНОВАННЫЕ.

Очистить молодыхъ рыжиковъ, обдать кипяткомъ или подержать нѣсколько минутъ въ крутомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, уложить въ крутомъ кипяткѣ, залить горячимъ укусомъ, прокипяченнымъ съ солью, английскимъ перцемъ, гвоздикой и лавровымъ листомъ; когда рыжики остынутъ, разложить въ небольшие банки, залить растопленнымъ масломъ, обвязать промасленной или восковой бумагой и держать въ холодномъ мѣстѣ.

### ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ.

Очистить грузди и обрѣзавъ корни, мочить ихъ дня два въ холодной водѣ, мѣняя



воду, сложить потомъ шапочками къверху въ деревянную кадочку или глиняный горшокъ, пересыпая солью, сверху покрыть деревяннымъ кружочкомъ и положить на него камень или же сверху насыпать солью и покрыть листомъ капусты. Передъ употребленіемъ вымыть или отмочить въ холодной водѣ.

### ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Очищенные шампиньоны вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, выложить на рѣшето, дать отечь, шапочками кверху уложить въ банкѣ, перекладывая лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, залить остывшимъ скипяченнымъ уксусомъ, завязать восковой бумагой и держать въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ.

### СОУСЫ ИЛИ ПОДЛИВКИ.

Подливка или соусъ составляетъ одну изъ главныхъ приправъ къ мясу, рыбѣ и зелени. Въ поварскомъ дѣлѣ эти подливки имѣютъ то главное значеніе, что помимо пикантности блюда, при ихъ помощи является возможность скрыть недостатокъ свѣжести провизіи.

Названій соусовъ много, но въ дѣйствительности существуетъ только два: бѣлый соусъ и красный, которые составляютъ основу всѣхъ соусовъ, при посредствѣ которыхъ съ разными вариациями можно приготовить множество соусовъ, подобно тому какъ изъ мясного бульона нѣсколько родовъ супа, щей и борща.

Для приготовления соусовъ необходимо имѣть поджаренную муку. Для этого берутъ нѣ-

которое количество хорошей пшеничной муки, всыпать ее въ кастрюлю, поставить на слабый огонь и размѣшивать ложкой, пока мука зарумянится. Затѣмъ отставить и при постоянномъ размѣшиваніи остудить и собрать въ банку.

Передъ употребленіемъ берутъ ложку этой жаренной муки и смѣшавъ ее съ полуторами ложками чухонскаго или сливочнаго масла кипятить. Въ этомъ видѣ мука употребляется для крѣпкихъ темныхъ соусовъ.

Кромѣ поджаренной муки имѣютъ жженный сахаръ для темныхъ соусовъ и для легкой подкраски бульона.

Берутъ полстакана сахару въ кускахъ, смачиваютъ его водою, кладутъ на сковородку и кипятятъ пока сахаръ подрумянится до темнаго цвѣта; затѣмъ подливаютъ немного кипятку, снова кипятятъ и переливаютъ въ банку.

### СОУСЪ БѢЛЫЙ ОСНОВНОЙ.

Берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго или сливочнаго масла, помѣщаютъ въ кастрюлю и нагрѣваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ сюда пшеничной муки, сколько она можетъ впитать въ себя масла, и мѣшаютъ постоянно, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ чего прибавляютъ бульону или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжаютъ нагрѣвать, пока соусъ этотъ приметъ однообразный видъ.

Вмѣсто скоромнаго масла, для постныхъ



соусовъ можно брать какое угодно постное, а вмѣсто бульона мясного—рыбый наваръ.

Этотъ бѣлый соусъ, какъ мы сказали, есть основа всѣмъ прочимъ бѣлымъ соусамъ, и разъ хозяйка мало-мальски изучила вкусъ потребителей, она всегда сама, безъ помощи книги можетъ сочинить такіе соусы, которые будутъ и вкусны и дешевы и питательны.

### СОУСЪ КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ.

Этотъ соусъ готовится какъ и предыдущій, но только мука съ масломъ поджаривается до желаемого цвѣта на сильномъ жару, при постоянномъ мѣшаніи чтобы не пригорѣла. Разбавляютъ какъ и бѣлый соусъ и продолжаютъ кипятить также на сильномъ огнѣ. Изъ этого соуса готовятъ все красные соусы.

### СОУСЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Для приготовления этого соуса берутъ полторы ложки масла, 2 стакана муки, 2 стакана бульона, 3 ложки рубленныхъ шампиньоновъ и поллимона.

Въ готовый бѣлый основной соусъ прибавляютъ очищенныхъ и нарезанныхъ тонкими ломтиками шампиньоновъ, складываютъ все въ кастрюлю и прибавляютъ сока изъ полтора лимона и при постоянномъ помѣшаніи кипятить.

Къ этому соусу можно прибавить по вкусу сахару и тогда получится сладкій соусъ, а къ сладкому если прибавить лимонной кислоты, то

получится кисло-сладкій соусъ съ шампиньонами.

### СОУСЪ ПАРИЖСКІЙ.

Берутъ полбутылки рейнвейна, прибавляютъ ароматныхъ травъ, очистки трюфеля и шампиньоновъ, бѣлаго основного соуса 5 ложекъ и сливочнаго масла 1 ложку.

Варятъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ вино, травы и очистки грибные. Отдѣльно увариваютъ до необходимости густоты бѣлый соусъ сливаютъ все вмѣстѣ, процѣживаютъ и прибавляютъ сливочное масло.

### СОУСЪ ГОЛЛАНДСКІЙ.

Берутъ 6 яичныхъ желтковъ, 2 ложки крѣпкаго бѣлаго соуса, полфунта сливочнаго масла и 1 ложку уксусу.

Къ желткамъ прибавляютъ бѣлый соусъ и ставятъ въ кастрюлю на край плиты, хорошо сбиваютъ. Отдѣльно распускаютъ масло и кипятятъ уксусъ. Когда яичные желтки начнутъ подниматься, прибавляютъ по ложки растопленнаго масла и по нѣсколько капель, уксуса, продолжаютъ взбивать и когда выльется все масло и соусъ загустѣетъ и нѣсколько поднимется, подать къ столу.

Такой соусъ нельзя готовить заранее, а только передъ подачей на столъ.

### СОУСЪ ПОЛЬСКІЙ.

Распустить полфунта масла, всыпать 3 ложки тертаго бѣлаго хлѣба и поставить на огонь, мѣ-



шая постепенно; когда хлѣбъ зарумянится, снять тотчасъ съ огня и употреблять.

Кипятить три столовыя ложки тертаго хлѣба, одну ложку сливочнаго масла, чумичку хорошаго бульона; когда соусъ загустѣетъ, прибавить немного сливочнаго масла, сокъ изъ лимона, размѣшать и употреблять.

### СОУСЪ ИТАЛЬЯНСКІЙ.

Выкипятить полбутылки шампанскаго съ сокомъ трюфелей и шампиньоновъ, положить чесноку, зелени и немного краснаго перцу.

5 ложекъ выкипяченнаго бѣлаго соуса, вина 1 стаканъ прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать и выжать сокъ изъ одного лимона.

### СОУСЪ ЛЮНСКІЙ.

Изшинковать 3 луковицы, поджарить слегка въ разныхъ количествахъ прованскаго и коровьяго масла. Когда лукъ будетъ готовъ влить стаканъ сотерна, положить зелени и варить четверть часа. Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса до настоящей густоты, подбить двумя желтками, влить вино, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного рубленой зелени петрушки.

### СОУСЪ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Клюкву варятъ съ небольшимъ количествомъ воды, когда едѣлается очень мягкая, тогда протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ для запаха 1 каплю розоваго масла или настойки ванили или нѣсколько листьевъ пахучей герани, прибавляютъ по вкусу сахару, сгущаютъ картофельной мукой, а листья герани выбрасываютъ.

### КРАСНЫЙ СОУСЪ СЪ ЛУКОМЪ.

Изрубивъ мелко луковицы 2—3 поджарьте ихъ въ полужелтѣ сливочнаго масла до красна на сотейникѣ, но смотрите, чтобъ не пригорѣли, потомъ положите поджаренный лукъ въ красный соусъ и хорошенько вымѣшайте веселкой.

### СОУСЪ САЛАТЪ ПО ВЕНГЕРСКИ.

Взять 1 фун. бѣлой сухой фасоли, полстакана уксусу, 2 ложки прованскаго масла, 2 рубленыхъ луковицы, соли и перцу по вкусу.

Бѣлую фасоль отвариваютъ въ водѣ безъ соли, отбрасываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и прибавляютъ уксусу, но вмѣсто него можно брать лимонную кислоту, разведенную въ холодной водѣ, и въ заключеніе прибавляютъ прованское масло, рубленый лукъ и перцу по вкусу.

### СОУСЪ САЛАТЪ ИЗЪ СОЛЕННЫХЪ ОГУРЦОВЪ.

Огурцы нарѣзать продолговатыми небольшими кусочками, развести поджаренную муку



въ 2-хъ стаканахъ бульона, прибавить масла, немного рубленой зелени петрушки. Кипятить часа два, процѣдить и положить сюда огурцы. Прибавить огуречнаго рассола, а кто хочетъ, можетъ прибавить мясного бульону, и немного жженого сахару, и хорошо вскипятить. Подавать къ разварной говядинѣ, а въ постные дни къ котлетамъ изъ селедки, картофеля, замѣнить скромное масло постнымъ.

#### СОУСЪ САЛЬМИ.

Обрѣзки и кости отъ обжаренной дичи изрубить мелко, налить бульономъ съ виномъ, и варить до густоты. Потомъ процѣдить и прибавить краснаго соуса, покипятить и процѣдить сквозь салфетку.

#### РАКОВОЕ МАСЛО.

Раковую скорлупу — черепа, шейки, клешни — истолките въ ступѣ помельче, положите на сковороду съ кускомъ сливочнаго масла, поставьте на плиту и жарьте, мѣшая до тѣхъ поръ, пока масло покраснѣетъ. Тогда процѣдите масло сквозь частое сито въ глиняную или фарфоровую банку и оставьте въ холодное мѣсто до употребленія.

#### АНЧОУСНОЕ МАСЛО.

Возьмите осьмью фунта анчоусовъ и четверть фунта сливочнаго масла. Анчоусы истолките въ ступкѣ, протрите сквозь сито; потомъ смѣшайте съ масломъ, вновь протрите сквозь сито; выложите въ какую-либо каменную чашечку, уложите и хра-

ните на льду. Анчоусы можно замѣнить хорошей селедкой. Анчоусы надо сначала промыть, чтобы соли, которая въ анчоусахъ бываетъ чуть-чуть не кусками.

#### С О Я.

Соей называется извѣстнаго рода смѣсь въ видѣ жидкой горчицы, подаваемая какъ при мясномъ, такъ и рыбномъ. Подобныхъ сой существуетъ довольно много, и самое лучшее ихъ покупать готовыми, такъ какъ приготовленіе ихъ сложно и дорого.

#### ГОРЧИЦА ФРАНЦУЗСКАЯ.

1) Взять пополамъ желтой и сѣрой горчицы обварить кипяченнымъ уксутомъ, настоеннымъ эстрогономъ и чеснокомъ, перемѣшать и поставить въ закрытомъ каменномъ сосудѣ на три часа. Потомъ прибавить мелко истолченныхъ анчоусовъ или селедки или сардинки, по желанію вкуса, хорошо развести уксусомъ, до желаемой густоты. Хранить хорошо въ закупоренныхъ и осмоленныхъ банкахъ.

2) На два съ половиной фунта сухой горчицы берется свѣжихъ листьевъ петрушки три съ половиной золот., кервеля три съ половиной золот., сельдерея, три съ половиной золот. эстрагона, два съ половиной золот., чесноку 1 головку, соленыхъ 12 шт. Все это рубится острой сѣчкой, какъ можно мельче, смѣшивается съ горчицею и растирается въ каменной или стеклянной ступкѣ до тѣхъ поръ, пока не получится



самый мелкій и однородный порошокъ, который подслащивается винограднымъ соусомъ, но какъ оно не вездѣ есть, то сахаромъ; къ этому прибавляется семь золотниковъ бѣлой, самой мелкой соли, вся смѣсь растирается снова, разводится водою и разливается въ банки. Но прежде закупорки банокъ съ горчицею, въ каждую изъ нихъ опускается раскаленный до красна кусокъ желѣза, толщиною въ средній палецъ и оставляется въ ней до тѣхъ поръ, пока советѣмъ не остынетъ; этимъ отнимается отъ горчицы часть ея остроты и выпаривается лишняя вода. Вынувъ желѣзо, банки доливаются бѣлымъ крѣпкимъ уксусомъ, закупориваются и заливаются смолою.

#### Х Р Ъ Н Ъ.

Хрѣнь употребляется въ двухъ видахъ наскобленный ножомъ въ видѣ тонкихъ стружекъ, употребляется какъ гарниръ для бифштекса, ростбифа, котлетъ и пр., тертый хрѣнь замѣняетъ собою горчицу. Для послѣдней цѣли онъ готовится съ уксусомъ, солью и сахаромъ, подается къ разварной говядинѣ, рыбамъ студню и т. п. или съ сахаромъ и сметаной — для разварнаго поросенка и для разварной говядины.

#### ГАЛАНТИРЪ СКОРОМНЫЙ.

Скоромный галантиръ обыкновенно варится изъ телячьей головки или ножекъ, въ которомъ прибавлять тетеревь, рябчикъ, заяцъ. Послѣдній придаетъ галантиру пріятный цвѣтъ. Изъ головки слѣдуетъ вынуть мозги, а также от-

нять языкъ. На 2 ф. мяса достаточно влить по 1 бут. воды. Когда головка и остальное мясо хорошо разварится, т. е. когда кости будутъ свободно отдѣляться, процѣдите бульонъ, прибавьте хорошаго уксусу, лавровый листъ, гвоздичку, перецъ, и проваривши бульонъ составьте съ огня. Взбейте въ пѣну бѣлки, опустите въ кастрюлю съ бульономъ, снова поставьте ее на огонь, доведите ее до тихаго кипѣнія; постоянно размѣшивая веселкой, и прокипятивъ 5—6 минутъ, снимите съ огня, дайте остынуть, но не застыть, и процѣдите сквозь чистую салфетку. Холоднымъ, но еще не застывшимъ галантиромъ можете залить всякаго рода мясо и готовить различные заливные майонезы.

#### ШМУРЪ БРАТЕНЪ.

Для три мочите въ уксусѣ хорошій кусокъ говядины, какой угодно величинѣ. Въ уксусѣ надо положить лавроваго листу и англійскаго перцу. Когда захотите готовить, выньте говядину изъ уксуса, обмойте, нашпигуйте, положите въ сотейникъ, поставьте жариться на плиту, положите ложки двѣ масла, затѣмъ почаще поворачивайте, чтобы обжарилась съ обѣихъ сторонъ, зарумянилась, Вынувъ изъ сотейника, переложите на сковородку и поджаривайте—или на плитѣ или въ печи.—Подавать съ салатомъ.—Можно говядину если не нужно торопиться, держать въ уксусѣ дней десять.—Если уксусъ крѣпокъ, разбавлять водою на половину, нѣтъ—воды третью часть.



## Пудинги и запеканки.

### ПУДИНГЪ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Вскипятить стаканъ цѣльнаго молока съ 1 ложкой масла, всыпать туда мѣшая ишеничной муки почти до густоты, когда остынетъ, прибавить 2—3 ложки сахару, вбить 4—5 желтковъ, немного лимонной цедры и мускатнаго орѣха, 3—5 сбитыхъ бѣлковъ, положить на блюдо, мѣдную или жестяную форму, 1 стаканъ варенья, а поверхъ варенья вышесказаннымъ способомъ приготовленное тѣсто и поставить не въ очень жаркую духовую печь на полчаса или три четверти часа, пока верхушка хорошо не зарумянится, подавать на столъ на томъ же блюдѣ, на которомъ пудингъ жарился.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ ФРАНЦУЗСКОЙ ВУЛКИ.

Вскипятить мѣшая стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока съ четвертью фунта малосольнаго масла, когда остынетъ вбить 3—4 яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана хорошаго промытаго мелкаго изюму, размоченной въ молокѣ мякиши французской булки, размѣшать все это, растереть, положить на вымазанную масломъ форму, поставить въ духовую печь, когда верхушка зарумянится, подавать на столъ съ клюквеннымъ соу-

сомъ, который готовится слѣдующимъ способомъ: сварить въ водѣ клюкву съ корицей, процѣдить сквозь ситечко, прибавить сахарнаго песку, подправить картофельной мукой, разведенной въ холодной водѣ, дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ пудингъ.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ ТВОРОГА.

Протереть сквозь друшлакъ 1 фунтъ свѣжаго пресованнаго творогу, прибавить ложки двѣ сахарнаго песку, 3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла, 1 чайную ложечку муки, растереть все хорошенько деревянною ложкою, прибавить четверть стакана хорошо промытаго мелкаго изюму, размѣшать все вмѣстѣ, положить въ вымазанную масломъ форму съ трубчатымъ сквознымъ отверстіемъ по срединѣ, форму эту закрывъ крышкой, поставить въ кастрюлю до краевъ формы крутого кипятку, въ которомъ и варить часъ или полтора часа до готовности. Подавая на столъ облить сливочнымъ масломъ до готовности или вишневымъ сиропомъ.

### ПУДИНГЪ БИСКВИТНЫЙ.

Растереть 3—4 желтка съ двумя ложками мелкаго сахару, прибавить немного тертой лимонной цедры, 4—5 сбитыхъ бѣлка, подсыпая легонько двѣ ложки картофельной муки или ложки 3 крупчатки, размѣшать все выложить въ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше минутъ 20—25 или спечь въ духовой печкѣ.



### ПУДИНГЪ ИЗЪ СУХАРЕЙ

Взять штукъ 20—30 сухарей, намазать каждый сухарь масломъ, уложить въ одинъ рядъ въ форму вымазанную масломъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ и корицей, класть снова рядъ намазанныхъ масломъ сухарей, снова засыпать сахаромъ и корицей и т. д. Когда все сухари въ форму уложены, облить ихъ полбут. сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, размѣшаннаго 3—4 яйцами и поставить въ духовую печь.

Къ такому пудингу подаютъ сливки, соусъ изъ клюквы или вишень и др.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ ТОЛЧЕНЫХЪ СУХАРЕЙ.

Мелко истолочь штукъ 10—15 сухарей, влить два стакана сливокъ, положить четверть стакана сахарнаго песку, 5—6 желтковъ, ложки двѣ растопленнаго масла, немного лимонной цедры, растереть все это, прибавить 5—6 взбитыхъ бѣлка, положить все въ вымазанную масломъ форму поставить въ духовую печь.

Къ этому пудингу подаютъ сливки, соусъ изъ клюквы, изъ вишень и др.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ РЖАНОГО ХЛѢБА.

Натереть 1 стаканъ черстватаго ржаного хлѣба прибавить 4—5 желтковъ, растертыхъ съ четверть фунтомъ мелкаго сахару, немного толченой гвоздики корицы и ложку лимоннаго соку 1 стаканъ сметаны, 1 ложку растопленнаго масла размѣшать и растереть все хорошенько, по-

томъ прибавить 4—5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, выложить все въ вымазанную масломъ форму и поставить въ горячую печь.

Къ такому пудингу подаютъ сливки.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ РЖАНОГО ХЛѢБА СЪ ЯБЛОКАМИ.

Натереть тарелку черстватаго ржаного хлѣба взять вымазанную масломъ форму, насыпать на дно ея слой тертаго хлѣба, разбросать нѣсколько кусковъ малосольнаго масла, потомъ положить слой нарезанныхъ тонкими пластинками кисло-сладкихъ яблокъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, насыпать снова слой тертаго хлѣба, разбросать нѣсколько кусочковъ масла, наложить слой яблокъ обсыпанный сухарями и т. д., на верхній слой хлѣба тоже положить нѣсколько кусковъ масла и поставить въ горячую духовую печь. На столъ подавать со сливками.

Можно этотъ пудингъ дѣлать мѣшая чернѣйшій тертый хлѣбъ пополамъ съ бѣлымъ, а также ставя въ духовую печь обливають его нѣсколькими ложками сметаны, размѣшанной 1—2 яйцами.

### ПУДИНГЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

Взять стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, ложки двѣ малосольнаго масла и полстакана муки, вскипятить, всыпать, мѣшая ложки двѣ мелкаго сахару, одну или полторы ложки тертаго шоколаду, немного толченой гвоздики или ванили, дать вскипѣть, когда



остынетъ вбить 3—4 желтка и столько же взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, положить все это въ форму, намазанную масломъ и поставить въ духовую печь. Подавать на столъ со сливками.

### ПУДИНГЪ КОФЕЙНЫЙ.

Кофейный пудингъ дѣлается точно также какъ и шоколадный, только вмѣсто шоколада положить четверть стакана свѣже изжареннаго кофе который прокипятить въ стаканѣ сливокъ, процѣдить и въ остальномъ поступать какъ сказано выше.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ РИСА ИЛИ ПШЕНА.

Разварить 1 стаканъ риса или пшена въ молокѣ, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкаго сахару, полстакана сливокъ, полложки малосольнаго или сливочнаго масла, 3—4 желтка, немного ванили, лимонной цедры, размѣшать все, добавить 3—4 сбитыхъ бѣлка, выложить все въ смазанную масломъ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше.

Къ такому пудингу подать сливки, корицу, сахаръ, сиропъ, соусъ изъ клюквы, малины, вишни или земляники и т. д.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ САГО.

Взять колфунта саго, помочить его 1—2 ч. въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, сварить въ кастрюлѣ, залить горячимъ молокомъ, доварить, наблюдая чтобы саго не разварилось, вы-

ложить снова на рѣшето, когда остынетъ, сложить въ кастрюлю или миску, прибавить 4—5 желтковъ растертыхъ съ полстакана мелкаго сахару, одну восьмую фунта малосольнаго или сливочнаго масла, размѣшать, добавить, 4—5 сбитыхъ бѣлковъ, сложить все въ намазанную масломъ форму, обсыпать поверхъ сухарями и держать въ духовой печи, пока верхушка не подрумянится.

Такой пудингъ обливаютъ соусомъ изъ клюквы, вишни, малины или земляники, или ягоднымъ сиропомъ, или же отдѣльно подаютъ къ нему сливки, корицу и сахаръ.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ ЛАПШИ.

Приготовивъ и накрошивъ лапшу, сварить ее въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето или на друшлякъ, обдать холодною водою, дать отечь хорошенько, потомъ сложить въ миску, разбить туда 5—6 яицъ, прибавить одинъ стаканъ сметаны или сливокъ, одну ложку растопленнаго масла, полстакана сахару, немного коринокъ, перемѣшайте все осторожно ложкой, сложить въ вымазанную масломъ форму, обсыпать толчеными сухарями и поставить въ горячую печь. Подавая на столъ, можно облить горячимъ соусомъ изъ сливокъ, съ примѣсью одной ложки масла, полложки муки и полложки сахару.

### ПУДИНГЪ ИЗЪ МАКАРОНЪ.

Пудингъ изъ макаронъ готовится точно также, какъ и пудингъ изъ лапши.



### ПУДИНГЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ, ЧЕРНИКИ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Взять два стакана вишень, очищенныхъ отъ косточекъ, или же черной смородины или черники, всыпать полстакана мелкаго сахару, отдѣльно взять одинъ стаканъ хорошей свѣжей сметаны или 1 стаканъ сливокъ и полстакана растопленнаго масла, вбить 2 яйца, прибавить полстакана сахару, полложки корицы, полложки муки и полстакана мелко истолченныхъ сухарей, размѣшать все это, облить ягоды, вмѣшать 3—4 взбитыхъ бѣлка, сложить все въ намазанную масломъ форму и поставить въ духовую печь.

### ШАРЛОТКА ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Очистить нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, вырѣзать сердцевину, взять пару французскихъ черствыхъ булокъ, снять корку, мякишъ нарѣзать ломтиками; размѣшать съ 2 яйцами и двумя ложками мелкаго сахару, обмокнуть въ этомъ соусѣ каждый ломтикъ булки, обложить ими дно намазанной масломъ формы, положить на нихъ ломтиками нарѣзанные немного обтущенныя въ кастрюлѣ съ масломъ и сахаромъ яблоки, покрыть яблоки остальными намоченными въ соусѣ ломтиками булку, раскидать сверху кусочки масла, поставить въ духовую печь. Между яблокъ кладутъ также немного какого-нибудь варенья.

### СУФЛЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Протереть сквозь друшлякъ нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, прибавить мелкаго сахару, съ половиной пропорціи натертыхъ яблокъ, вбить 2—3 бѣлка, перемѣшать все, поставить въ холодное мѣсто, взбивать пока не побѣлѣетъ, прибавить еще нѣсколько взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать и еще взбить, потомъ выложить все на вымазанную масломъ форму или еще лучше на глубокое блюдо или миску, тоже смазанную масломъ, и поставить въ не очень горячую печь. Къ такому суфле подаютъ сливки.

Взять стакана два цѣльнаго молока, восьмую фунта сливочнаго или малосольнаго столоваго масла, 2—3 ложки картофельной муки, ложки двѣ крупчатой, полпалочки ванили, перемѣшать все, прокипятить, остудить, прибавить четверть стакана мелкаго сахару, штукъ пять бѣлковъ, сложить все въ намазанное масломъ глубокое блюдо или миску, или же жестяную форму и поставить въ духовую печь.

### СУФЛЕ ШОКОЛАДНОЕ.

Взять полтора или два стакана хорошей сметаны, полстакана муки, восьмую фунта тертаго шоколада, немного корицы, вскипятить мѣшая, когда остынетъ, прибавить штукъ пять взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все хорошенько, сложить въ глубокое блюдо, миску или форму, поставить въ духовую печь, когда готово, подаютъ со сливками.



### ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГЪ ИЗЪ ЯГОДЪ ЗЕМЛЯНИКИ, КЛУБНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ.

Взять одинъ фунтъ ягодъ земляники, клубники или малины, протереть ихъ сквозь сито, прибавить полфунта или три четверти ф. мелкаго сахару, 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, выложить все на блюдо, обсыпать сахаромъ и поставить минутъ на 10—15 въ духовую печь, какъ только подрумянится, сейчасъ же подавать на столъ.

Къ такому пирогу подаютъ сливки.

### ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Отварить въ водѣ полфунта чернослива, протереть сквозь сито, прибавить полфунта мелкаго сахару, сложить на глубокое блюдо или миску, обсыпать сверху сахаромъ, поставить минутъ на 10—15 въ духовую печь, какъ только верхушка подрумянится, сейчасъ же подавать на столъ, а то пирогъ спадетъ.

Отдѣльно подавать сливки.

### Д Р А Ч Е Н А.

Разбить хорошенько 4—5 яицъ съ двумя ложками мелкаго сахару, прибавить полфунта муки, растереть, разбавить стаканомъ сливокъ или цѣльнаго молока, растопить на сковородѣ 1 ложку масла, слить туда все, поставить въ духовую печку, какъ только зарумянится, подавать сейчасъ же на столъ, а те спадетъ.

### АЛАДЬИ НА ДРОЖЖАХЪ.

Взять стакана два теплаго молока, фунта полтора муки, одну или полторы чайной ложки сухихъ дрожжей, размѣшать и вбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣстѣ, чтобы оно поднялось, потомъ прибавить ложки двѣ мелкаго сахару, 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, еще прибавить и поставить въ теплое мѣсто, когда снова подыметъ, брать деревянной ложкой, класть на горячую сковороду съ растопленнымъ масломъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Къ оладьямъ подаютъ мелкій сахаръ и варенье.

### АЛАДЬИ ИЗЪ ТВОРОГА.

Взять фунта два пресованнаго творогу, протереть его черезъ друшлакъ, посолить немного, прибавить четверть стакана сметаны, ложки двѣ сахару, 2—3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно густымъ, все это хорошенько размѣшать и растереть, подѣлать небольшія алады, изжарить на горячей сковородѣ, подрумянивъ съ обѣихъ сторонъ и подать отдѣльно мелкій сахаръ съ корицей.

### АЛАДЬИ ИЗЪ СМОЛЕНСКОЙ КРУПЫ, ПШЕНА ИЛИ МАННЫ.

Вскипятить стакана два молока, всыпать мѣшая приблизительно полторы или три четверти



стакана смоленской крупы, манны или пшена когда сварится остудить, посолить, прибавить 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, 1 чайную ложечку дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, когда подыметъ, дѣлать аладьи а жарить ихъ на раскаленной сковородѣ въ русскомъ маслѣ. Если тѣсто сдѣлать пожиже, то можно его жарить въ видѣ блиновъ, въ маленькихъ сковородахъ.

#### ВАФЛИ ОБЫКНОВЕННЫЯ.

Растопить слегка четверть фунта масла, прибавить штукъ шесть желтковъ, 3—4 ложки мелкаго сахару, растереть хорошенько пока не побѣлѣетъ, влить половину или три четверти стакана сливокъ, прибавить муки столько чтобъ тѣсто не было густое, прибавить 5 хорошенько взбитыхъ свѣжихъ бѣлковъ, слегка размѣшать, брать ложкой тѣсто и лить его въ особую специальную для вафлей форму, смазавъ ее раньше слегка масломъ. Печь лучше всего на горячихъ уголькахъ поворачивая съ одной стороны на другую и наблюдая, чтобы вафли не пригорѣли. Къ вафлямъ подаютъ сахаръ и варенье.

#### ВАФЛИ ВЪ ДРОЖЖАХЪ.

Размѣшать одинъ стаканъ молока, одну четверть или полстакана муки, и 1 чайную ложечку сухихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто когда подыметъ прибавить полчашки растопленнаго масла, полчашки мелкаго сахару,

3—4 желтка, размѣшать и перебить хорошенько, вмѣшать 3—4 взбитыхъ бѣлка и печь вафли какъ сказано выше.

#### ПЫШКИ ОБЫКНОВЕННЫЯ.

Взять стакана два теплаго молока, одну или полторы ложки растопленнаго масла, ложки двѣ мелкаго сахару, 3—4 яйца, полторы или двѣ ложки сухихъ дрожжей и полтора или два ф. муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, размѣшать, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, тѣмъ временемъ растопить въ кастрюлѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ жиромъ 1 ф. масла, брать ложкой поднявшееся тѣсто и класть его въ кастрюлю съ кипящимъ на небольшемъ огнѣ масломъ, когда пышки достаточно подрумянятся, выбрать ихъ ложкой изъ кастрюли и класть другія. Къ такимъ пышкамъ подаютъ мелкій сахаръ и варенье.

#### ПЫШКИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Приготовивъ тѣсто, только сдѣлать его немножко гуще, когда подыметъ, слегка раскатать скалкой на столѣ въ палецъ толщины, нарѣзать стаканомъ изъ раскатаннаго тѣста кружочки, положить на кружочки полчайной ложечки или цѣлую ложечку какого нибудь варенья, легонько покрыть другимъ кружочкомъ, концы немного раскатать, поровнять руками, чтобы образовалась круглая лепешка, класть приготовленные такимъ образомъ пышки на листъ, обсыпанный мукою, поставить на полчаса или на три четверти часа



въ теплое мѣсто, чтобы онѣ немного поднялись, затѣмъ жарить.

### ХВОРОСТЪ.

Взять 5—6 яицъ, растереть ихъ съ четвертью стакана сахара влить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, раскатать его тонко, нарѣзать полосками, сдѣлать нарѣзъ по серединѣ и вывернуть одинъ конецъ, т. е. продѣть его черезъ сдѣланный надрѣзъ, или нарѣзать тѣсто узкими полосками и сплести ихъ по три вмѣстѣ обсыпать слегка мукой и жарить въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ жиромъ, подавая на столъ, обсыпать сахаромъ.

### ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЯ ВЪ ТѢСТѢ.

Взять 2—3 яйца, 2—3 ложки мелкаго сахара, 1 рюмку рому, прибавить муки, чтобы тѣсто было не очень густое, очистить нѣсколько яблокъ, нарѣзать тонкими ломтиками, вырѣзать сердцевину, обмакнуть каждый ломтикъ въ тѣсто, поджарить въ маслѣ, обсыпать сахаромъ и подавать на столъ.

Можно жарить ломтики яблокъ и безъ тѣста просто обвалить ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ.

### БИСКВИТЫ.

Истолочь мелко половину ванили палочки, просѣять ее, прибавить 4—5 желтковъ полстакана мелкаго сахара, растереть хорошенько до

бѣла, прибавить 1 ложку картофельной муки еще растереть все вмѣстѣ, прибавить 4—5 вабитыхъ бѣлка, размѣшать, класть въ бумажныя формочки или просто на листъ, покрытый бумагой, поставить въ духовую печь не очень горячую, подавая на столъ, разрѣзать на продолговатые кусочки, если бисквиты пеклись на листѣ, а не въ формочкахъ.

## Мороженое кремъ, и желе.

### МОРОЖЕНОЕ.

Для приготовления мороженнаго необходимо имѣть особую специально для того приспособленную мѣдную луженую форму съ плотно закрывающейся крышкой, которая ставится въ деревянную ядочку или ведро, имѣющее внизу съ боковой стороны небольшое отверстие, черезъ которое можно было бы выпускать воду съ растаявшаго льда. Поставивъ въ ведро форму, надо обложить ее кругомъ льдомъ обсыпать ледъ солью (5—6 стакановъ соли при пропорціи мороженнаго на 5—6 человекъ) вертѣть 10—15 минутъ, затѣмъ открыть осторожно форму, наблюдая чтобы во внутрь не попала соль или ледъ, оскоблить лопаточкой со дна и съ боковъ застывшую массу, размѣшать все хорошенько, снова вертѣть нѣсколько минутъ и опять открыть крышку и оскобливъ съ боковъ и со дна, остывшую массу размѣшать ее съ остальной массой,



снова вертѣть и снова открыть и размѣшать массу, дѣлая это нѣсколько разъ до тѣхъ поръ, пока вся масса совершенно не сгустѣетъ; чѣмъ шибче вертѣть форму и чѣмъ чаще мѣшать массу, тѣмъ мороженное будетъ лучше и вкуснѣе.

Если масса уже сдѣлалась густою, а подавать на столъ еще рано, то слѣдуетъ выпустить воду изъ растаявшаго льда, облить свѣжимъ льдомъ, засыпать его солью и оставить въ такомъ видѣ до подачи на столъ.

Подають мороженное на столъ или разложивъ его на блюдо отдѣльными порціями, или же всю форму, въ послѣднемъ случаѣ надо форму окунуть въ горячую воду, обтереть, ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеточкой.

Мороженное дѣлають: сливочное, кофейное, шоколадное, фисташковое, клубничное, земляничное, малиновое, ананасное, лимонное, апельсиновое, барбарисовое и пр.

### МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ.

Растереть до бѣла 5—6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго просѣяннаго сахару, влить стакана 3 сливокъ, прибавить полпалочки толченой ванили, влить все въ кастрюлю, поставить на легкій огонь и мѣшать пока масса не сгустѣетъ, но не кипятить, потомъ отставить, остудить мѣшая, влить въ хорошо вымытую и вытертую форму и дальше поступать какъ сказано выше.

### МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ.

Растереть до бѣла 5—6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, прибавить четверть фунта мелкаго шоколаду, разбавить 3 стаканами сливокъ, размѣшать, слить въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, мѣшать пока не сгустѣетъ, но не кипятить, оставить, остудить мѣшая, влить въ форму и дальше поступать какъ сказано выше.

### МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ.

Изжарить и смолоть четверть фунта хорошаго кофе, слить его, чтобы было 1 стаканъ крѣпкаго кофе, растереть 5—6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, развести съ двумя стаканами сливокъ, влить туда сваренный кофе, слить все въ кастрюлю и дальше поступать точно также, какъ сказано выше.

### МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ.

Взять четверть фунта фисташекъ, очистить ихъ отъ верхней кожицы, истолочь какъ можно мельче, подливая 2—3 чайныя ложечки воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ, разбавить 3 стаканами сливокъ, примѣшать 1 чайную ложечку горошка ванили, прибавить 4—5 желтковъ растертыхъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахару; слить все въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, мѣшать пока масса не сгустѣетъ, протереть сквозь ситячко 1 ложку свареннаго мелко изрубленнаго шпината, размѣшать, когда остынетъ,



слить въ форму и дальше поступать какъ сказано выше.

### МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ.

Растирать 4—5 желтковъ съ стаканомъ мелкаго сахару, разбавить двумя стаканами сливокъ, поставить на легкой огонь, мѣшать пока не сгустѣетъ, остудить мѣшая, протереть сквозь сито, 1 стаканъ клубники, земляники или малины, размѣшать, вылить въ форму и дальше поступать какъ сказано выше.

### ПУНШЪ Glace.

Взять 3 стакана воды, 1 ф. сахару, цедру изъ 1 лимона, прокипятить хорошенько, влить сокъ изъ двухъ лимоновъ, процѣдить сквозь ситячко или салфетку, приготовить мороженое, прибавить къ нему 3 хорошо взбитыхъ бѣлка, сбивать лопаточкой три четверти часа или часъ, пока масса не прибавится въ половину находящейся въ формѣ пропорціи, за нѣсколько минутъ до подачи на столъ влить бѣлаго рому, мараскина или полстакана шампанскаго разложить ложкой въ бокалы и подавать на столъ.

Пуншъ glace дѣлаются также изъ фруктовъ или какихъ либо ягодъ, т. е. готовятъ его какъ сказано выше, съ примѣсю фруктоваго или ягоднаго соку.

### КРЕМЪ СЛИВОЧНЫЙ.

Взять полтора или два стакана хорошихъ сырыхъ сливокъ, поставить ихъ въ холодное

мѣсто или на ледъ и сбивать вѣнчикомъ пока не сгустѣетъ; затѣмъ растереть 4 5 желтковъ съ полстакана, или четверти стакана мелкаго сахару, прибавить полстакана сливокъ, размѣшать, поставить на огонь, разогрѣть взбивая вѣнчикомъ, когда остынетъ смѣшать съ взбитыми сливками, туда же вмѣшать 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, 1 ложечку мелко столченой просѣянной ванили, слить все въ форму и поставить на ледъ или въ холодную воду, когда масса застынетъ, окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо.

Къ такому крему подаютъ ягодный сиропъ.

### КРЕМЪ ИЗЪ СМЕТАНЫ.

Взять стакана два хорошей сметаны, поставить въ холодное мѣсто или на ледъ и взбивать вѣнчикомъ пока не обратится въ густую пѣну, затѣмъ прибавить мѣшая полстакана или три четверти стакана мелкаго сахару, 1 ложечку мелко столченой просѣянной ванили, 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ горячей водѣ, слить въ форму, поставить на ледъ, или въ холодную воду, когда застынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо.

### КРЕМЪ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ, КЛУБНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ.

Взять 3—4 стакана ягодъ земляники, клуб-



ники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стаканъ мелкаго сахару, 1 бѣлокъ, поставить на ледъ, мѣшать ложкой пока не сгустѣетъ, прибавить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ, окунуть въ горячій кипятокъ, обтереть форму полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

#### КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Взять штукъ 5 кисло-сладкихъ яблокъ, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на нѣсколько частей, разварить въ двухъ стаканахъ воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкаго сахару, прибавить 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, размѣшать, поставить на ледъ, сбивать вѣнчикомъ пока сгустѣетъ, переложить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть кремъ на блюдо и подавать на столъ.

#### КРЕМЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

Растереть полплитки хорошаго шоколаду, разварить его въ полстаканъ сливокъ, прибавить 3—4 желтка растертыхъ до бѣла съ полстаканомъ мелкаго сахару, полстакана сливокъ поставить на легкій огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ, остудить на льду сбивая вѣнчикомъ,

потомъ прибавить одинъ полтора стакана сбитыхъ сливокъ, 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ, когда остынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

#### КРЕМЪ КОФЕЙНЫЙ.

Сжарить и смолоть одну восьмую фунта хорошаго кофе, сварить стаканъ кофе, остудить, прибавить 4 желтка, растертые съ полстакана мелкаго сахару, разбавить полстаканомъ сливокъ, поставить на легкій огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ, остудить взбивая вѣнчикомъ, прибавить 2 стакана взбитыхъ сливокъ, 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, размѣшать взбивая, слить въ форму и т. д. какъ сказано выше.

#### КРЕМЪ БРЮЛЕ.

Растереть 4 желтка съ полстаканомъ сахару, разбавить полстаканомъ сливокъ, поставить на легкій огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ, остудить сбивая, прибавить полтора стакана сбитыхъ сливокъ, 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды и смѣшаннаго съ 4—5 кусками женнаго сахару, размѣшавъ все слить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду и дальше поступать какъ сказано выше.



### ПЛОМБИРЬ СЛИВОЧНЫЙ.

Растереть 4—5 желтковъ съ 2 стаканами сахару, прибавить 1 ложечку мелко столченной просѣянной ванили, разбавить 1 стаканомъ сливокъ, поставить на легкой огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ; не давая кипѣть отставить, остудить, слить въ форму, заморозить до половины готовности, т. е. чтобы масса сдѣлалась густою какъ сметана, вмѣшать 2 стакана сбитыхъ сливокъ, поставить часа на два на ледъ, засыпанный солью, потомъ выложить на блюдо, облить какимъ нибудь сиропомъ и подавать на столъ.

Дѣлаютъ также пломбиръ съ примѣсью шоколада, крѣпкого кофе, лимоннаго сока, вина и проч.

### ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ.

Въ полстаканѣ воды разварить 8—10 золотниковъ желатина, прибавить 1 стаканъ мелкаго сахару, цедру съ одного лимона, развести водою, поварить, очистить бѣлкомъ, т. е. опустить бѣлокъ въ кастрюлю и кипятить на легкомъ огнѣ, прибавить сокъ въ форму, изъ 3—4 лимоновъ, процѣдить, слить и поставить на ледъ, когда достаточно застынетъ, окунуть форму въ горячую воду, обтереть полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

### ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИНА.

Приготовивъ массу для желе, какъ сказано выше, только немножко погуще, т. е. поменьше

разбавить водою, а вмѣсто воды, передъ тѣмъ какъ лить въ форму, прибавить стаканъ какого нибудь вина: мадеры, хересу или сотерна, размѣшать хорошенько, поставить форму на ледъ и проч. какъ сказано выше.

### ЖЕЛЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ, ВИШНЕВОЕ ИЛИ МАЛИНОВОЕ.

Желе земляничное, вишневое или малиновое и проч. готовится точно также, какъ сказано выше, только вмѣсто вина примѣшивается ягодный сокъ или сиропъ.

### МУССЪ.

Муссъ дѣлается точно также, какъ и желе, только можно не очищать его бѣлкомъ, а процѣдивъ поставить на ледъ, и взбивать вѣнчикомъ, пока не сдѣлается густымъ и пѣнистымъ, затѣмъ сложить въ форму, застудить и въ остальномъ поступать какъ и съ желе (см. выше). Муссъ точно такъ же какъ и желе дѣлаютъ: лимонный, земляничный, клубничный, ананасный и проч.

### БЛАНМАНЖЕ СЛИВОЧНОЕ.

Вскипятивъ стакана три сливокъ, прибавить полфунта сладкаго мелко истолченнаго миндаля или 15—20 штукъ горькаго, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, выжимая хорошенько, прибавить полфунта мелкаго сахару, 8—10 золотниковъ желатина распущеннаго въ полста-



канѣ горячей воды, подогрѣть мѣшая, слить въ форму, поставить на ледъ и застудить.

Бланманже точно также какъ и желе дѣлается шоколадное, фисташковое, кофейное и проч.

---

## Кисель и компотъ.

---

### КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ.

Взять 1 ф. клюквы, раздавить ее деревянной ложкой или истолочь, разбавить водою, чтобы вышло 5—6 стакановъ морсу, процѣдить выжимая хорошенько, стакановъ 5 морса вскипятить съ полфунтомъ сахару, а оставшійся некипяченый стаканъ морсу размѣшать съ 1 стаканомъ картофельной муки и шибко мѣшая влить въ кипящій въ кастрюлѣ морсъ, продержавъ такимъ образомъ мѣшая въ огнѣ отставить, слить въ форму, сполоснувъ ее предварительно холодною водою, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ, выложить на блюдо и подавать на столъ со сливками, молокомъ и мелкимъ сахаромъ.

### КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Взять нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ, порѣзать, разварить въ 5—6 стаканахъ воды, процѣдить сквозь сито, прибавить четверть фунта мелкаго сахару, прокипятить,

прибавить сильно мѣшая 1 стаканъ картофельной муки, разведенной водою или остывшимъ яблочнымъ сокомъ, продержавъ мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано.

### КИСЕЛЬ ИЗЪ МАЛИНЫ, ВИШЕНЬ, СЛИВЪ ИЛИ СМОРОДИНЫ.

Дѣлается точно также какъ и кисель клюквенный или яблочный.

### КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ.

Взять четверть ф. натертаго шоколаду, смѣшать его съ полстаканомъ картофельной муки, развести 1 стаканомъ молока, отдѣльно вскипятить, 4—5 стакановъ цѣльнаго молока, четверть фунта мелкаго сахару и 1 ложечкой мелко истолченной и просѣянной ванили, прибавить туда мѣшая разведенный молокомъ шоколадъ и картофельную муку, подержать мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и поступать дальше какъ сказано выше.

### КИСЕЛЬ МИНДАЛЬНЫЙ.

Обваривъ и очистивъ отъ кожицы полфунта сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, истолочь его мелко, подливая понемножку холодной воды, потомъ разбавить 4—5 стаканами воды, размѣшая и процѣдить выжимая черезъ салфетку, оставшійся въ салфеткѣ отжатый миндаль, еще разъ потолочь, подливая понемножку чайной ложечкой воды, затѣмъ разбавить



его 1 стак. воды, размѣшать, снова процѣдить, развести имъ 1 стаканъ картофельной муки, первые 5 стакановъ миндальной воды вскипятить съ полстаканомъ или тремя четвертями стакана мелкаго сахару влить туда шибко мѣшая разбавленную картофельную муку, поддержать мѣшая же нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано выше.

### КОМПОТЬ ЯБЛОЧНЫЙ.

Взять нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ, разрѣзать каждое яблоко вдоль на нѣсколько частей, сварить въ сиропѣ изъ 1 стакана сахару и одинъ стаканъ или полтора стакана воды съ примѣсью небольшого количества гвоздики и ванили, наблюдая чтобы яблоки не переварились, затѣмъ вынуть ихъ шумовкой, сложить на блюдо, къ сиропу прибавить немного лимонной цедры и соку, полстакана бѣлаго вина, сахару, прокипятить, облить имъ яблоки, остудить и подавать на столъ.

### КОМПОТЬ ИЗЪ ГРУШЪ.

Дѣлается точно также какъ и компотъ изъ яблокъ, только безъ примѣси гвоздики и вина.

### КОМПОТЬ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Очистить нѣсколько апельсиновъ, раздѣлить ихъ по частичкамъ, прокипятить въ сиропѣ изъ 1 стакана сахару, 1 стак. воды и половину

мелко нашинкованной апельсиновой корки, выжать апельсины, сиропъ еще вскипятить, прибавить, кто любитъ, 1 рюмку бѣлаго вина, апельсины сиропомъ остудить и подавать на столъ.

Обыкновенно подаютъ апельсиновый компотъ пополамъ съ яблочнымъ.

### КОМПОТЬ ИЗЪ ЯБЛОКЪ И ЧЕРНОСЛИВА.

Приготовивъ компотъ изъ яблокъ, какъ сказано выше, обложить его отдѣльно свареннымъ въ небольшомъ количествѣ воды, съ полстакана сахару, четверть фунта или полфунта чернослива, сиропъ же, въ которомъ варился черносливъ, тоже поварить, чтобы онъ немного сгустился, если жидокъ, и смѣшать съ сиропомъ отъ яблокъ.

---

### Пирожное, блинчики и блины.

---

### БЕЗЕ ИЗЪ МЕРИНГИ.

Взять 8—10 бѣлковъ, вбить ихъ по немногу не переставая взбивать бѣлки, 1 стаканъ мелкаго сахару, покрыть листъ бумагой, посыпать немного мукой, класть на него ложкой взбитые бѣлки съ сахаромъ, поставить на 2—3 часа въ теплую духовую печь, когда достаточно высохнутъ, вырѣзать ножикомъ углубленіе въ дынышкахъ. начинить эти углубленія сбитыми съ



сахаромъ сливками; сложить по парно начиненными доньшками, подавать на столъ.

#### ПИРОЖНОЕ СЛИВОЧНОЕ.

Разбить 1 яйцо съ полстаканомъ сливокъ, вмѣшать сбивая полстакана мелкаго сахару, прибавить нѣсколько штукъ толченаго горькаго миндаля, 1 стаканъ муки и полфунта малосолянаго масла, размѣшать все въ деревянной чашкѣ и поставить въ холодное мѣсто или на ледъ, потомъ раскатать довольно тонко, нарѣзать тѣсто фигурчатыми кусками, помазать яйцомъ, обсыпать сладкимъ миндалемъ, сложить на листъ и испечь въ духовой печкѣ.

#### ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНОЕ.

Ошпаривъ кипяткомъ полфунта миндаля, очистить его отъ кожицы, когда обсохнетъ, истолочь въ ступкѣ, прибавить полфунта мелкаго сахару, подогрѣть въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ мѣшая; отставить, прибавить 2—3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, разложить на желѣзномъ листѣ облатки, на нихъ класть приготовленную массу, посыпать сахаромъ и испечь въ духовой печкѣ.

#### Т Р У Б К И.

Взять полфунта муки, чайную чашку сливокъ, полфунта сахару, 5 яицъ, осьмью фунта растопленнаго масла, ложку рому или полстакана легкаго бѣлаго вина, размѣшать все хорошенько, взбить, раскатить форму, помазать слегка мас-

ломъ и воскомъ, налить тѣсто, закрыть форму, поставить на огонь, подержать 2—3 минуты, перевернуть на другую сторону, подержать еще 2—3 минуты, когда готово, снять съ формы, форму снова смазать и печь дальше. Трубочки наполняютъ сбитыми сливками, кремомъ или вареньемъ.

#### АНГЛІЙСКІЙ КЕКЪ.

Сбить 10 яицъ (бѣлки и желтки), вмѣшать, не переставая сбивать 1 ф. мелкаго сахару, 1 ф. растопленнаго масла, четверть фунта мелко нарѣзаннаго померанцеваго цуката, немного мускатнаго цвѣта, влить рюмку рому, размѣшать все хорошенько, влить это тѣсто въ вымазанную масломъ форму и поставить часа на два въ духовую печь. Когда готово, дать немного остыть и положить на блюдо.

#### ГУРЬЕВСКАЯ КАША.

Взять 1 фунтъ манной крупы и 4 стакана сливокъ, сварить жидкую манную кашу, прибавить полстакана мелкаго сахару, полфунта сладкаго толченаго миндаля, чайную ложечку истолченной просѣянной ванили, размѣшать, вскипятить, перелить въ каменную чашку, посыпать мелкими сухарями, поставить въ духовую печь, когда запекется, подавать на столъ.

#### К О Р О В А Ѳ.

Согрѣть 1 бутылку молока до температуры парнаго молока, примѣшать 1 ложку дрожжей,



мѣшая всыпать, фунта два муки, сбить все и когда тѣсто поднялось, растопить четверть ф. масла прибавить ложки двѣ мелкаго сахару, осьмью фунта хорошо промытаго изюму, осьмью ф. нашинкованнаго миндаля, 4 желтка, немного соли, десертную ложку шафрану или розовой воды, размѣшать все хорошенько, взбить, прибавить 4 сбитыхъ бѣлка, вылить все въ кастрюлю, намазанную масломъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, поставить въ духовую печь на три четверти часа, когда готово, выложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

#### БЛИНЧИКИ ЖАРЕННЫЕ ИЛИ „НАЛЕСНИКИ“.

Разогрѣть четверть ф. масла, смѣшать съ 1 ф. муки, разбавить молокомъ, всыпать 4—5 чайныхъ ложечекъ сахару, взбить 5—6 желтковъ, размѣшать хорошенько, прибавить 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, раскалить сковороду, намазать русскимъ масломъ, наливать ложкой тѣсто, чтобы оно разошлось тонкимъ слоемъ по всему дну сковородки, поставить на плиту, когда блинъ готовъ, сложить его въ четверо треугольникомъ, снова помазать сковороду масломъ и такъ продолжать дальше печь и складывать блины, а потомъ поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ и посыпавъ сахаромъ подавать на столъ, подаютъ къ нимъ также варенье.

#### БЛИНЧИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Взять сухого пресованнаго творогу, протереть черезъ рѣшето, прибавить 1 яйцо немного

масла или сметаны, кто любитъ мелкой корицы размѣшать все это хорошенько и печь блины, какъ сказано выше, на каждый блинъ положить тонкій слой творогу, края съ двухъ боковыхъ сторонъ загнуть, сложить блинъ конвертикомъ и поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; подавая на столъ посыпать сахаромъ.

#### БЛИНЧИКИ СЪ ЯБЛОКАМИ.

Испечь блины поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекадывая каждый блинъ слоемъ тонко нарѣзанныхъ яблокъ, посыпая ихъ мелкимъ сахаромъ, корицей, гвоздикой и разбрасывая кусочки масла, поставить кастрюлю на три четверти или на 1 часъ въ духовую печь, когда кругомъ подрумянится и засохнетъ, выложить на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и подавать на столъ.

#### КОРОВАЙ ИЗЪ БЛИНОВЪ.

Испечь блины, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ переложить тонкимъ слоемъ какого нибудь фарша изъ масла, творогу или манной каши, раскидывать маленькіе кусочки масла, потомъ поставить въ печь, когда подрумянится и кругомъ подсохнетъ, выложить осторожно на блюдо и подавать на столъ.

#### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.

Взять три стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2 желтка



ложку растопленного масла, 2—3 ложки жидких дрожжей, или одинъ — полтора золотника сухихъ дрожжей, размѣшать, выбить хорошенько и покрывъ поставить на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто и когда еще разъ тѣсто подыметя, брать его ложкой и лить на раскаленные сковородки, намазанныя слегка масломъ; подавая на столъ горячими съ масломъ, сметаною или икрой.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОПОЛАМЪ СЪ ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ.

Съ вечера въ теплое мѣстѣ поставить опару, приготовленную изъ фунта пшеничной муки 1 бутылки воды и 2 чайныхъ ложекъ дрожжей, утромъ прибавить полфунта гречневой муки, полложки соли, размѣшать, влить, дать снова въ теплое мѣстѣ подняться, за 1 часъ до того, какъ начинать печь, влить чайную чашку горячаго молока или кипятку, размѣшать, дать еще подняться, и затѣмъ печь.

Наливши тѣсто на сковородку можно посыпать мелко нарубленнымъ варенымъ яйцомъ.

### БЛИНЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ.

Сдѣлавъ тѣсто изъ двухъ съ половиной стакановъ муки, 4 стакановъ согрѣтаго молока, 1 золотникъ сухихъ дрожжей и 1 ложку распущеннаго масла, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, потомъ посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана два муки, еще выбить хорошенько, прибавить 2 сби-

тыхъ бѣлка, полстакана хорошихъ сливокъ, снова поставить въ теплое мѣсто, когда подыметя, брать ложкой тѣсто и печь блины.

### БЛИНЫ ЦАРСКІЕ.

Взять полбутылки сливокъ и полфунта муки, размѣшать, и мѣшая же вскипятить, поставить въ холодную воду или на ледъ, мѣшая, остудить отдѣльно на льду въ чашкѣ, размѣшать хорошенько мѣшая все въ одну сторону. Полфунта растопленнаго сливочнаго масла съ 5—6 желтками, и четверть стакана мелкаго сахара, прибавить туда остуженное тѣсто, снова размѣшать хорошенько въ одну сторону, прибавить мѣшая полстакана сбитыхъ сливокъ, полложки померанцевой воды и печь блины.

### ШОКОЛАДЪ.

На каждую бутылку цѣльнаго молока слѣдуетъ взять не болѣе одной плитки (четверть фун.) шоколада (или одну шестую часть плитки на каждую чашку), растереть въ порошокъ и предварительно размѣшать съ молокомъ, хорошо вскипятить въ чистой кастрюлѣ или въ специальномъ аппаратѣ для варки шоколада. Передъ наполненіемъ чашекъ не мѣшаетъ готовый уже шоколадъ, взбить до пѣны вѣничкомъ, отнюдь не прибавляя яичныхъ бѣлковъ или т. п., тогда получается чистый и ароматичный напитокъ.



### КАКАО.

На небольшую чайную чашку берутъ одну чайную ложку какао и столько же мелкаго сахара, хорошо смѣшиваютъ и наливаютъ горячимъ молокомъ или кипяткомъ и чашка вкуснаго шоколада готова. Если приготовленный такимъ образомъ напитокъ прокипятить минуты двѣ, тогда вкусъ ее значительно улучшается.

Для полученія вполне постнаго напитка, слѣдуетъ только обыкновенное молоко, замѣнить миндальнымъ.

### Приготовить фруктовъ.

Ананасы. Спѣлые перебранные фрукты очищаютъ отъ листьевъ, разрѣзаютъ по длинѣ на 4 части и эти части острымъ ножомъ на кружечки. На каждый фунтъ ананасныхъ кружечковъ берутъ три четверти фунта мелко истолченнаго сахара, увариваютъ и заливаютъ имъ фрукты.

На другой день сливаютъ сиропъ вмѣстѣ съ сокомъ, который выпустилъ ананасы и увариваютъ его до известной густоты.

По охлажденіи имъ вновь заливаютъ нарѣзанные кусочки ананасовъ и оставляютъ ихъ въ миски до слѣдующаго дня.

Ананасы укладываютъ въ широкогорлыя

банки, а сиропъ еще нѣкоторое время увариваютъ.

По охлажденіи его сливаютъ въ банки, завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой и хранятъ въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

Абрикосы. Свѣже-сорванные абрикосы очищаютъ отъ кожицы и косточки, разрѣзаются на половинки и взвѣшиваютъ.

На фунтъ взвѣшенныхъ абрикосъ берутъ три четверти фунта мелко истолченнаго сахара. Къ постному прибавляютъ воды, увариваютъ, затѣмъ заливаютъ имъ уложенные абрикосы и оставляютъ открытыми до слѣдующаго дня.

Послѣ этого абрикосы осторожно выдавливаютъ ложкой откидываютъ на рѣшето и кладутъ въ миску.

Сиропъ снова увариваютъ, очищая отъ пѣны, пока онъ сдѣлается густымъ и заливаютъ имъ вновь абрикосы.

Черезъ три дня сиропъ снова увариваютъ, кладутъ на нѣкоторое время на него абрикосы, затѣмъ сдавливаютъ ихъ осторожно ложкой и по охлажденіи укладываютъ въ банки.

Сиропъ уваренный до густоты, охлаждаютъ и наливаютъ въ банки, которыя накрываютъ бумагой, пропитанной ромомъ, и обвязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Персики хранятъ въ сахарѣ также какъ абрикосы. Обвязанные банки помещаютъ въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

Сливы. Твердые но спѣлыя сливы, выти-



раютъ чистымъ полотенцемъ отъ пыли разъединяютъ на 2 половинки и выбрасываютъ косточку.

На фунтъ сливы берутъ четверть фунта мелко толченаго сахара.

Сахаръ нагрѣваютъ, кладутъ въ него сливы и прибавляютъ ихъ до тѣхъ поръ, пока кожица сливъ не размякаетъ, а мякоть сохранить еще плотную консистенцію.

Къ этому времени сливы осторожно вылавливаютъ ситечкомъ и кладутъ ихъ горячими въ чисто вымытыя банки.

Наполненные до верхняго края банки по охлажденіи покрываютъ кружечкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ и заливаютъ растопленной и наполовину охлажденной смолой.

Сливы очищенной кожицей. Спѣлыя твердоватая сливы погружаютъ въ кипящую воду, снимаютъ съ нихъ кожицу и взвѣшиваютъ. Затѣмъ ихъ кладутъ рядами въ большую миску, пересыпая ихъ мелко истолченнымъ сахаромъ.

На фунтъ сливъ берутъ восьмую фунта сахару.

Миску накрываютъ кускомъ чистаго полотна и оставляютъ въ прохладномъ мѣстѣ на 12 часовъ, пока сливы не выпустятъ свой сокъ.

Содержимое миски послѣ этого откидываютъ на рѣшето, собираютъ сокъ и кипятятъ его снимая пѣну.

Въ эту жидкость кладутъ такое количество сливъ, чтобы оно могло свободно въ ней плавать.

Сливы увариваютъ до тѣхъ поръ, пока косточка отдѣлится отъ мякоти, это узнаютъ вкалываніемъ въ сливу острой лучинки. Затѣмъ сливы вынимаютъ ложкой, откидываютъ на рѣшето.

Въ жидкость кладутъ новое количество сливъ и т. д. пока все сливы будутъ уварены.

Откинуть ихъ на рѣшето, еще теплыми укладываютъ въ узкогорлыя банки, сиропъ продолжаютъ уваривать до известной густоты и заливаютъ имъ сливы.

Послѣ охлажденія банокъ, ихъ накрываютъ кружечкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ и заливаютъ растопленной и наполовину охлажденной смолой.

Сливы безъ примѣси сахара. Спѣлыя сливы моютъ и откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла съ нихъ вода: очищаютъ отъ косточки, кладутъ въ глинянную миску или въ эмалированный горшокъ и увариваютъ въ особенномъ соку безъ примѣси сахара, помѣшивая ихъ тщательно все время. Затѣмъ нагрѣваютъ банки и кладутъ въ нихъ горячія сливы.

Банки обвязываютъ пузыремъ и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Сливы уваренныя такимъ образомъ сохраняются безъ всякой порчи въ теченіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

Вишни. Крупныя вишни, кислыя на вкусъ или кисло сладкія вытираютъ отъ пыли мягкимъ полотенцемъ и очищаютъ отъ косточки въ мѣстѣ прикрѣпленія стебелька.



раютъ чистымъ полотенцемъ отъ пыли разъединяютъ на 2 половинки и выбрасываютъ косточку.

На фунтъ сливы берутъ четверть фунта мелко толченаго сахара.

Сахаръ нагрѣваютъ, кладутъ въ него сливы и прибавляютъ ихъ до тѣхъ поръ, пока кожица сливъ не размякаетъ, а мякоть сохранить еще плотную консистенцію.

Къ этому времени сливы осторожно вылавливаютъ ситечкомъ и кладутъ ихъ горячими въ чисто вымытыя банки.

Наполненные до верхяго края банки по охлажденіи покрываютъ кружечкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ и заливаютъ растопленной и наполовину охлажденной смолой.

Сливы очищенной кожицей. Спѣлыя твердоватыя сливы погружаютъ въ кипящую воду, снимаютъ съ нихъ кожицу и взвѣшиваютъ. Затѣмъ ихъ кладутъ рядами въ большую миску, пересыпая ихъ мелко истолченнымъ сахаромъ.

На фунтъ сливъ берутъ восьмую фунта сахару.

Миску накрываютъ кускомъ чистаго полотна и оставляютъ въ прохладномъ мѣстѣ на 12 часовъ, пока сливы не выпустятъ свой сокъ.

Содержимое миски послѣ этого откидываютъ на рѣшето, собираютъ сокъ и кипятятъ его снимая пѣну.

Въ эту жидкость кладутъ такое количество сливъ, чтобы оно могло свободно въ ней плавать.

Сливы увариваютъ до тѣхъ поръ, пока косточка отдѣлится отъ мякоти, это узнаютъ вкалываніемъ въ сливу острой лучинки. Затѣмъ сливы вынимаютъ ложкой, откидываютъ на рѣшето.

Въ жидкость кладутъ новое количество сливъ и т. д. пока всѣ сливы будутъ уварены.

Откинуть ихъ на рѣшето, еще теплыми укладываютъ въ узкогорлыя банки, сиропъ продолжаютъ уваривать до известной густоты и заливаютъ имъ сливы.

Послѣ охлажденія банокъ, ихъ накрываютъ кружечкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ и заливаютъ растопленной и наполовину охлажденной смолой.

Сливы безъ примѣси сахара. Спѣлыя сливы моютъ и откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла съ нихъ вода: очищаютъ отъ косточки, кладутъ въ глинянную миску или въ эмалированный горшокъ и увариваютъ въ особенномъ соку безъ примѣси сахара, помѣшивая ихъ тщательно все время. Затѣмъ нагрѣваютъ банки и кладутъ въ нихъ горячія сливы.

Банки обвязываютъ пузыремъ и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Сливы уваренныя такимъ образомъ сохраняются безъ всякой порчи въ теченіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

Вишни. Крупныя вишни, кислыя на вкусъ или кисло сладкія вытираютъ отъ пыли мягкимъ полотенцемъ и очищаютъ отъ косточки въ мѣстѣ прикрѣпленія стебелька.



Вытекающей при этом сок собирают и смѣшивают съ мелко истолченнымъ сахаромъ, считая на фунтъ вишенъ восьмую фунта сахара.

Сокъ съ сахаромъ нагрѣваютъ до кипѣнія увариваютъ и нагружаютъ въ него вишни.

Вишнямъ даютъ прокипѣть и выливаютъ, ихъ вмѣстѣ съ сиропомъ въ миску.

На другой день сокъ осторожно сливаютъ увариваютъ до густой консистенціи, все время пѣну погружаютъ въ него еще разъ вишни на короткое время. Послѣ этого вынимаютъ ихъ ложкой, даютъ стечь съ нихъ жидкости, сиропъ же продолжаютъ густо уваривать.

Густымъ сиропомъ поливаютъ вишни и тогда они примутъ свою прежнюю круглую форму.

Массу вливаютъ въ чисто вымытыя банки, накрываютъ кружечкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ и завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Вишни съ ванилью. Приготовление такое же какъ и предыдущее.

При укладываніи вишенъ въ банки, погружаютъ туда же ванили: считая на десять фунтовъ вишенъ одну палочку ванили, разрѣзанную на маленькія кусочки.

Айва. Спѣлую айву очищаютъ тщательно отъ пыли мягкимъ чистымъ полотенцемъ и затѣмъ срѣзываютъ кожицу съ нея.

Фрукты нарѣзаютъ на куски произвольной величины и удаляютъ сердцевину съ сѣмечками.

Кожицу и сердцевину айвы погружаютъ въ воду и кипятятъ полтора часа.

Взваръ процѣживаютъ сквозь сито, погружаютъ въ него айву и варятъ ее въ немъ до размягченія.

Послѣ этого ее вынимаютъ ложкой и откидываютъ на сито.

Уваренную айву взвѣшиваютъ и смѣшиваютъ съ такимъ количествомъ мелко истолченного сахара, чтобы на фунтъ айвы пришлось три четверти фунта сахара.

Сахаръ увариваютъ въ айвовой водѣ, очищаютъ отъ пѣны и погружаютъ въ айву на короткое время, послѣ чего выливаютъ въ миску.

На другой день сливаютъ сокъ, свариваютъ и снимаютъ пѣну. Затѣмъ имъ вновь заливаютъ айву.

Тотъ же приемъ повторяютъ на слѣдующій день.

На четвертый день жидкость снова увариваютъ, очищаютъ отъ пѣны погружаютъ въ нее айву и оставляютъ въ ней кипѣть пока фрукты сдѣлаются мягкими и краснаго цвѣта; ихъ осторожно вынимаютъ ложкой, откидываютъ на сито, и по охлажденіи укладываютъ въ банки.

Сокъ увариваютъ дольше до густой консистенціи и выливаютъ по охлажденіи въ тѣ же банки.

Банки накрываютъ кружечкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ и завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Груши. Сладкія сочныя груши крупныхъ



размѣровъ, безъ всякихъ поврежденій, спѣлыя совершенно, но еще твердыя очищаютъ отъ кожицы и срѣзаютъ стебельки наполовину.

Фрукты взвѣшиваютъ. Сиропъ варятъ изъ нѣкотораго количества воды и мелко истолченнаго сахару, считая на фунтъ грушъ три четверти его.

Въ уваренный сиропъ погружаютъ груши и оставляютъ въ немъ до тѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются мягкими и свѣтлыми на видъ. Затѣмъ ихъ вынимаютъ ложкой, откидываютъ на рѣшето и укладываютъ въ банки.

Сиропъ увариваютъ до густой консистенціи и вливаютъ по охлажденіи въ банки.

Остывшія банки накрываютъ тщательно кружкомъ бумаги, пропитаннымъ ромомъ, завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой, и хранятъ въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

Яблоки приготавливаются такимъ же точно образомъ.

Тыква. Спѣлую но твердую тыкву очищаютъ отъ кожицы, мякоти съ сѣмечками разрѣзаютъ на небольшіе кусочки и погружаютъ на 1 минуту въ кипящую воду.

Затѣмъ вынимаютъ оттуда ложкой, откидываютъ на сито, поливаютъ ихъ холодной водой и даютъ отечь жидкости.

На фунтъ нарѣзанной тыквы надо взять три четверти фунта мелко истолченнаго сахару.

Сахаръ увариваютъ въ водѣ и сливаютъ въ фарфоровую миску, въ которой находится тыква.

Спустя 2 дня сливаютъ сиропъ, нагрѣваютъ снова до кипѣнія отъ пѣны, погружаютъ въ него тыкву и оставляютъ въ немъ до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается прозрачной на видъ.

Затѣмъ ее вынимаютъ ложкой и кладутъ въ широкогорлыя банки.

Сиропъ увариваютъ до густой консистенціи и по охлажденіи вливаютъ въ банки.

Туда же кладутъ мелко, нарѣзанную лимонную корку.

Банки завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой и хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Земляника. Землянику осторожно промываютъ и откладываютъ на рѣшето, чтобы вода стекала съ нее свободно.

Ягоды тщательно перебираютъ и цѣлыя изъ нихъ, безъ всякихъ поврежденій, кладутъ въ миску. Отобранную землянику съ изъями перемѣшиваютъ съ равнымъ количествомъ мелко истолченнаго сахару, увариваютъ по охлажденіи заливаютъ землянику находящуюся въ мискѣ.

На другой день всю массу изъ миски перемѣщаютъ на сито, собираютъ процѣженный сокъ, увариваютъ, снимаютъ пѣну и по охлажденіи вновь заливаютъ имъ ягоды.

На третій день ставятъ ягоды вмѣстѣ съ сокомъ на слабый огонь и нагрѣваютъ ихъ медленно, затѣмъ ягоды вынимаютъ и кладутъ въ банки.

Сокъ продолжаютъ уваривать до густой кон-



систенціи, снимаютъ съ него пѣну и по охлажденіи наполняютъ имъ банки.

Малина, готовится такъ же, какъ и земляника, сахару берутъ въ такой же точно пропорціи, т.-е. на фунтъ перебранной малины фунтъ мелко истолченного сахару.

Черника. Ягоды очищаютъ, перемываютъ, откладываютъ на рѣшето, и послѣ того, какъ вода съ нихъ стекла, кладутъ въ кастрюлю изъ муравленой глины.

Прибавляютъ мелко истолченного сахару, считая на 5 стакановъ ягоды — полфунта сахару.

Смѣсь ставятъ на слабый огонь и увариваютъ медленно въ теченіи одного часа.

Далѣе осторожно сливаютъ сокъ, увариваютъ погружаютъ въ него на короткое время ягоды, и горячими кладутъ ихъ въ банки, заливая сокомъ.

Чернику можно также хранить безъ сахару.

Перебранные и тщательно вымытыя ягоды, откидываютъ на рѣшето и затѣмъ еще на чистое полотно, чтобы совершенно осушить ихъ отъ воды.

Затѣмъ ягоды кладутъ въ глиняную глазированную посуду, ставятъ на умѣренный огонь.

Когда образовался сокъ въ достаточномъ количествѣ, ягодамъ даютъ вскипѣть и варятъ ихъ медленно въ теченіи нѣкотораго времени.

Затѣмъ сливаютъ сокъ съ ягодъ и увариваютъ его до тѣхъ поръ, пока останется половина жидкости. При этомъ надо безостановочно снимать пѣну.

Ягоды поливаютъ увареннымъ сокомъ и кладутъ въ банки, завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой и хранятъ въ вертикальномъ положеніи въ погребѣ.

Такимъ образомъ приготовленные ягоды сохраняются сравнительно долго безъ всякой порчи.

Смородина. Бѣлую или красную смородину перебираютъ, очищаютъ, вымываютъ въ холодной водѣ и откидываютъ на рѣшето. На фунтъ ягодъ берутъ мелко истолченного сахара.

Сахаръ увариваютъ до густоты, очищаютъ отъ пѣны и по охлажденіи погружаютъ въ него ягоды.

Смѣсь ставятъ въ горячую плиту, нагреваютъ до кипяченія и оставляютъ ягоды въ немъ нѣкоторое время.

Ягоды необходимо погрузить въ не совсѣмъ еще горячій сокъ, иначе ихъ наружная кожица лопается подъ вліяніемъ очень горячей температуры сока и изъ ягодъ получается безформенная масса.

На другой день массу откидываютъ на рѣшето и собранный сокъ увариваютъ, очищая отъ пѣны.

Когда онъ стухнетъ его охлаждаютъ нѣ-



сколько, погружаютъ вновь въ него ягоды и кладутъ послѣ этого въ банки.

По охлажденіи банки, накрываютъ чистой бумагой, пропитанной ромомъ и завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Черная смородина. Приготовленіе отличается отъ предыдущаго тѣмъ, что на каждый фунтъ перебранной смородины берутъ лишь три четверти фунта мелкаго истолченнаго сахару.

Крыжовникъ. Спѣлый, крупный крыжовникъ перебираютъ, очищаютъ отъ стебельковъ, вытираютъ полотенцемъ и взвѣшиваютъ.

На 1 фунтъ крыжовника берутъ три четверти мелко истолченнаго сахару. Сахаръ увариваютъ до густоты, очищаютъ отъ пѣны, охлаждаютъ и заливаютъ имъ крыжовникъ, находящійся въ мискѣ. Миску накрываютъ и оставляютъ до слѣдующаго года.

Затѣмъ миску перемѣщаютъ въ кастрюлю, ставятъ на умѣренный огонь, медленно нагрѣваютъ и кипятятъ въ теченіи четверти часа, затѣмъ вынимаютъ ихъ ложкой и кладутъ опять въ миску.

Сахарный сокъ кипятить дольше, погружаютъ въ него ягоды на короткое время, затѣмъ вынимаютъ ихъ ложкой и укладываютъ въ банки и заливаютъ сиропомъ.

По охлажденіи банки завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой и хранятъ въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

Брусника. Бруснику перебираютъ, очи-

щаютъ отъ стебельковъ, листочковъ, неспѣлыхъ и гнилыхъ ягодъ.

Затѣмъ вымываютъ въ холодной водѣ и откидываютъ на сито.

Переспѣлые и часть перебранныхъ ягодъ варятъ въ собственномъ соку, пока онѣ сдѣлаются совершенно мягкими.

Затѣмъ кладутъ въ мѣшочекъ, сшитый изъ чистаго полотна и выдавливаютъ сокъ изъ ягодъ.

Собранный сокъ смѣшиваютъ съ сахаромъ, считая на фунтъ его три четверти фунта мелко истолченнаго сахару.

Сокъ съ сахаромъ увариваютъ, очищаютъ отъ пѣны, погружаютъ въ него ягоды и даютъ имъ кипѣть медленно въ теченіи четверти часа.

Послѣ этого ихъ вынимаютъ осторожно ложкой, сокъ увариваютъ и дальше до густоты консистенціи, охлаждаютъ и заливаютъ имъ бруснику.

Ягоды кладутъ затѣмъ въ каменные горшки небольшихъ размѣровъ или въ обыкновенныя банки, употребляемыя для храненія въ прокъ, завязываютъ по охлажденіи пузыремъ или толстой пергаментной бумагой и ставятъ въ погребъ.

Брусника безъ примѣси сахара. Ягоды перебираютъ, вымываютъ и откидываютъ на рѣшето.

Затѣмъ ихъ кладутъ на чистое полотно для того, чтобы совершенно осушить отъ воды.



Кладутъ въ глазированную глиняную кастрюлю и ставятъ на умеренный огонь сначала, а затѣмъ на болѣе сильный и увариваютъ ихъ въ собственномъ соку.

Уваренную массу кладутъ въ банки, по охлажденіи, завязываютъ ихъ тщательно пузыремъ или пергаментной бумагой и хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ.

## Варка варенья.

### ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ.

Отобрать, очистить отъ стебельковъ, ополоснуть въ водѣ 6 стакановъ свѣже-собранный земляники, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ высыпать ее ровнымъ слоемъ на большое блюдо и пересыпать полтора стакана мелкаго сахару, вынести часа на три на ледъ. Предъ тѣмъ, какъ варить варенье, въ мѣдный тазикъ всыпать пять съ половиной стакановъ мелкаго сахару, влить 3 стакана воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пѣну раза три. Потомъ всыпать ягоду и варить, снимая постоянно пѣну до тѣхъ поръ, пока сиропъ, остуженный на льду, будетъ тянуться отъ своей густоты.

### МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ.

8 стакановъ неперезрѣлой отобранной и очищенной отъ стебельковъ малины, высыпать ровнымъ слоемъ на большое блюдо, пересыпать 8 стаканами сахару, мелкаго или сахарнаго песку, вынести на ледъ на нѣсколько часовъ. Когда ягоды дадутъ сокъ, ихъ пересыпать въ хо-



рошо вычищенный мѣдный тазикъ, употребляемый для варки варенья, поставить на жаровню или плиту. Когда варенье начнетъ закипать, слѣдуетъ тазикъ почаще встряхивать, но не мѣшать ложкою, ибо можно раздавить ягоды. При кипѣннн слѣдуетъ чаще снимать пѣну. Чтобы узнать готово ли варенье, взять въ серебрянную ложку сиропа, положить се на кусокъ льда и дать остыть. Если оно тянется, а не льется жидкой струей, то варенье готово. Переливъ изъ тазика варенье въ суповую чашку или соусникъ, накрыть салфеткою и, когда остынетъ, переложить осторожно въ стеклянную банку, обвязать шейку банки пергаментною бумагою и поставить въ прохладное мѣсто, поглядывая по временамъ, не закисаетъ ли варенье, въ такомъ случаѣ, его необходимо переварить.

#### ВАРЕНЬЕ КЛУБНИКА ПОЛЕВАЯ.

Отобрать, очистить отъ стебельковъ, ополоснуть 8 стакановъ клубники, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Тѣмъ временемъ высыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ 9 стакановъ мелкаго сахару, влить 4 чайныхъ чашки холодной воды, поставить въ жаровню и кипятить, помѣшивая серебряною ложкою, снимая пѣну; когда вскипитъ раза три, высыпать ягоды клубники и варить, встряхивая тазикъ и снимая серебряною ложкою пѣну. Когда сиропъ клубничнаго варенья, остуженный на льду въ серебряной ложкѣ, будетъ довольно густъ, варенье можно считать готовымъ.

#### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИКТОРИИ.

Взять 5 фунтовъ очищенной отъ стебельковъ викторіи, ополоснуть холодною подою, откинуть на рѣшето, чтобы совершенно стекла вода. Тогда каждую ягодину обмокнуть въ ромъ и класть одну около другой на круглое фарфоровое блюдо, обсыпать 2 съ половиной фунтами сахарнаго песку и вынести на нѣсколько часовъ на ледъ. Предъ тѣмъ, какъ варить, высыпать въ тазикъ 7 съ половиной фунтовъ сахарнаго песку, налить 7 съ половиной стаканами воды и кипятить, помѣшивая и снимая пѣну. Когда вскипитъ раза четыре, высыпать ягоды викторіи и варить, встряхивая тазикъ и почаще снимая пѣну серебряною ложкою. Троекратно кипяченія бываетъ достаточно, для полной готовности варенья.

#### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЕЖЕВИКИ.

Очистить отъ стебельковъ 8 стакановъ ежевики, ополоснуть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы она стекла, разложить тонкимъ слоемъ на большое фарфоровое блюдо, оросить изъ пульверизатора спиртомъ въ 90 градусовъ, обсыпать 2 съ половиной стаканами сахарнаго песку и вынести на ледъ на нѣсколько часовъ. Предъ тѣмъ, какъ варить ежевику, высыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ 9 съ половиной стакановъ сахарнаго песку, влить 5 чайныхъ чашекъ воды и кипятить сахаръ нѣсколько разъ, почаще снимая пѣну.



Тогда всыпать ягоду, встряхнуть тазикъ и варить снимая пѣну и встряхивая тазикъ, а не мѣшая ложкою, чтобъ не раздавить ягоду. Вскипятить такимъ образомъ раза четыре, вылить варенье въ суповую чашку, совершенно остудить, сложить въ чистую сухую банку стеклянную.

#### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

Отобрать не перезрѣлыхъ вишенъ 6 стакановъ, ополоснуть холодною водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Тѣмъ временемъ въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, обыкновенно употребляемый для варки варенья, всыпать 8 стакановъ сахарнаго песку, влить 4 средней величины чайныхъ ложекъ воды, поставить на жаровню и вскипятить раза три, снимая пѣну; затѣмъ всыпать ягоды, встряхнуть тазикъ и варить, снимая пѣну и при каждомъ кипѣніи встряхивая тазикъ; когда сиропъ уварится на столько, что охлажденный на ложкѣ будетъ тянуться, то варенье можно считать готовымъ.

#### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ БЕЗЪ КОСТОЧЕКЪ.

Отобрать не перезрѣлыхъ вишенъ 6 стакановъ, ополоснуть ихъ холодною водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ гладкою деревянною палочкою вынуть косточки, втыкая въ то мѣсто; гдѣ укрѣпляется стебелекъ, разложить ихъ на блюдо, обсыпать стаканомъ сахарнаго песку и оставить. Тѣмъ временемъ развести въ жаровнѣ угли, въ мѣдный хорошо

вычищенный тазикъ всыпать 6 стакановъ сахарнаго песку, влить 3 чайныхъ чашки воды, вскипятить, снимая пѣну 3 раза; затѣмъ всыпать вишни и варить, встряхивая тазикъ и снимая пѣну.

#### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Очистить отъ стебельковъ 6 стакановъ черной не перезрѣлой смородины, сполоснуть водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Въ мѣдный, хорошо вычищенный тазикъ всыпать 8 стакановъ сахарнаго песку, влить 4 стакана или даже 5 холодной воды и вскипятить снимая пѣну и встряхивая тазикъ каждый разъ какъ она покажется на немъ. Если сиропъ взятый на серебряную ложку и остуженный на льду будетъ достаточно густъ, варенье можно считать готовымъ.

#### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА.

Очистивъ отъ косточекъ 6 стакановъ незрѣлаго крыжовника и сложивъ въ фарфоровую посуду, надить его спиртомъ на цѣлый часъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, ополоснуть холодною водою. Тѣмъ временемъ взять 8 съ полов. стакановъ сахарнаго песку, всыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, влить 5 чайныхъ чашекъ холодной воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пѣну, три или четыре раза, послѣ этого всыпать крыжовникъ, встряхнуть тазикъ и варить, снимая почаще пѣну, до готовности крыжовника, но отнюдь не разваривать его.



### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

6 стакановъ красной крупной смородины, вычищенной отъ стебельковъ, обдать холодною водою, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ 7 стакановъ сахарнаго песку всыпать въ хорошо вычищенный тазикъ, налить 3 стакана воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пѣну, четыре раза; затѣмъ всыпать ягоды, встряхивая тазикъ и варить, почаще снимая пѣну и встряхивая тазикъ, ровно отнюдь не мѣшать ложкою, чтобы не размять ягодъ. Когда вскипитъ раза четыре, варенье будетъ готово.

### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ БѢЛЫХЪ СЛИВЪ.

Взять 3 фунта не совсѣмъ дозрѣлыхъ бѣлыхъ сливъ, ополоснуть ихъ водою, наколоть каждую сливу въ нѣсколькихъ мѣстахъ черною булавкою, всыпать въ обильное количество кипятку и оставить въ такомъ видѣ на одинъ часъ. Между тѣмъ въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ всыпать 6 фунтовъ сахарнаго песку, влить холодной воды 3 стакана, поставить на жаровню и вскипятить 3 раза. Сливы откинуть на рѣшето, переложить въ суповую чашку, обдать кипящимъ сиропомъ и оставить въ такомъ видѣ на цѣлыя сутки. На другой день ягоды вынуть изъ сиропа, вскипятить послѣдній одинъ разъ, положить въ него сливы и вскипятить, снимая пѣну два раза, затѣмъ выложить варенье въ суповую чашку, остудить, переложить въ чистую стеклянную банку.

### ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Изъ 6 стакановъ сахарнаго песку и 2 стакановъ воды сварить сиропъ, вскипятить его раза три, снять пѣну, всыпать 3 стакана отобранной клюквы, вскипятить три раза, встряхивая тазикъ и снимая почаще пѣну.

Такое варенье варится для скорого употребленія. Его можно варить съ апельсинами, которыя не снимая корки кладутся небольшими ломтиками во время кипѣнія.

### Куличи и пасха.

#### КУЛИЧЪ.

Взять лучшей крупчатой муки 3 фунта, развести 4 стаканами кипяченаго молока, влить 4 золотника сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ полстаканъ воды, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить 30 желтковъ растертыхъ до бѣла съ 2 стаканами сахарной пудры и 2 стаканами растопленнаго, но остывшаго сливочнаго масла, добавить еще полтора фунта муки, всыпать отобранной и промытой коринки 1 чайную чашку, взбить тѣсто веселкою, сложить въ форму, сшитую изъ бѣлой сахарной бумаги, смазанную внутри масломъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо поднимется, поставить въ печь на часъ. Вынувъ изъ печи, сорвать бумагу, положить ку-



личь бокомъ на мягкую подушку, дать ему совершенно остыть. Тогда смазавъ верхушку его глазурью украсить цукатами, и сахарными цвѣтами и поставить его минуты на 2 или на 3 въ печь, чтобы подсохло.

Глазурь готовится изъ бѣлковъ, растертыхъ до бѣла съ сахарною пудрою.

#### КУЛИЧЪ ПО ДРУГОМУ СПОСОБУ.

Берутъ лучшей крупчатой муки два съ половиной фунта, размѣшиваютъ съ 4 стаканами подогрѣтаго, но не доведеннаго до кипѣнія и остывшаго уже молока, вливаютъ 4 золотника сухихъ дрожжей распущенныхъ въ половинѣ чайной чашки воды холодной, вмѣшиваютъ хорошо и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось; тогда вливаютъ 1 стаканъ растопленнаго и остывшаго сливочнаго масла, всыпаютъ сахарной пудры полтора стакана, немного муки, размѣшиваютъ ставятъ опять въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Наконецъ вливаютъ въ тѣсто 10 бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, всыпаютъ стаканъ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, еще муки, чтобы было всего 6 фунтовъ, вмѣшиваютъ, кладутъ въ просторную кастрюлю, смазанную внутри растопленнымъ масломъ, даютъ подняться и ставятъ въ печь на одинъ часъ. Вынувъ изъ кастрюли, кладутъ бокомъ на чистую подушку, покрываютъ, сложенною въ нѣсколько разъ скатертью, чтобы куличъ остылъ исподволь, смазываютъ верхушку яйцомъ обсыпаютъ мелко изрубленнымъ сладкимъ минда-

лемъ и ставятъ въ печь на одну или двѣ минуты, чтобы подсохло.

#### КУЛИЧЪ СЪ ШОКОЛАДОМЪ.

Взять крупчатой муки 2 стакана, развести чайной чашкой воды, въ которой предварительно развести 2 золотника сухихъ дрожжей, взбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить въ него 20 сырыхъ, свѣжихъ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2 стаканами сахарнаго песка, всыпать натертаго шоколаду четверть фунта и 1 стаканъ толченаго сладкаго миндаля, влить полъ стакана рому ямайскаго и полъ стакана лафиту, всыпать полъ стакана толченыхъ ржаныхъ сухарей, 1 чайную ложку порошка корицы, полъ стакана отобраннаго и перемытаго кишмиша. Все это вымѣсить, выбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться, затѣмъ влить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, всыпать муки, если тѣсто жидковато, вымѣсить сложить въ форму, сшитую изъ сахарной бумаги, смазанную растопленнымъ не соленнымъ масломъ, дать подойти и поставить въ печь на одинъ часъ; а если не жарко, то на полтора часа. Вынувъ изъ печи, куличъ положить бокомъ на подушку и когда совершенно остынетъ, украсить верхушку его глазурью.

#### БАБА ПОЛЬСКАЯ.

Полсотни свѣжихъ желтковъ стереть съ 2 стаканами сахарной пудры до бѣла, смѣшать



съ 2 стаканами едва теплаго растопленнаго сливочнаго масла, сильно помѣшивая, всыпать постепенно 3 стакана самой лучшей крупчатой муки, влить 5 золотниковъ сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ чайной чашкѣ холодной водѣ; взбивать веселкою въ продолженіи 10 минутъ, подсыпая еще полтора стакана муки и поставить въ теплое мѣсто, накрывъ посуду сложенною въ нѣсколько разъ скатертью. Затѣмъ взять форму специально употребляющуюся для печенія бабъ, или сшить изъ бѣлой, не измятой сахарной бумаги форму, такъ, чтобы она была вершковъ 10 высоты, а въ діаметрѣ вершковъ 6. Эту форму внутри смазать растопленнымъ не соленымъ коровьимъ масломъ. Когда тѣсто хорошо поднимется, выбить его хорошенько веселкою, наполнить форму до половины тѣстомъ, если въ остаткѣ будетъ еще тѣсто, то сшить для него еще маленькую бумажную формочку. Оставивъ тѣсто въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно поднялось, ставить, не встряхивая въ печь, которая должна быть не много горячѣе, чѣмъ для обыкновенныхъ булокъ, на одинъ часъ.

Вынувъ изъ печи, бабу положить бокомъ на мягкую подушку, чтобы совершенно остыла, причемъ ее нужно осторожно поварачивать. Затѣмъ стереть 5 бѣлковъ сырыхъ съ 2 столовыми ложками сахарной пудры до бѣла, смазать верхушку бабы и обсыпать разноцвѣтнымъ сахарнымъ порошкомъ.

### МАЛОРОССІЙСКАЯ БАБА.

Взять лучшей картофельной муки 4 стакана заварить 4 стаканами молока, размѣшать, остудить, взбить желтокъ, съ сахарной пудрой до тѣхъ поръ, пока масса значительно побѣлѣетъ, тогда въ нее влить полтора стакана самыхъ лучшихъ дрожжей (8 золотниковъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ водѣ) размѣшать хорошенько, смѣшать съ заваренною молокомъ мукою, взбить веселкою и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда всыпать щепоть соли и 12 стакановъ муки, мѣсить минутъ 20, затѣмъ всыпать полтора фунта мелкаго сахара, влить полтора фунта русскаго не соленнаго горячаго масла и мѣсить еще полчаса, выбивая объ столъ. Наконецъ сложить въ формы такой величины, чтобы тѣсто наполняло ихъ одну треть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось еще разъ и посадить осторожно, не встряхивая, въ печь на одинъ часъ, если тѣсто будетъ разложено въ двѣ или три формы, а если въ одну, то на полтора часа. Вынувъ бабу изъ печи, положить бокомъ на мягкую подушку, чтобы остыла, причемъ слѣдуетъ осторожно поварачивать. Когда остынетъ украсить глазурью.

### ПАСХА.

Взять 4 фунта свѣжаго творогу, протереть чрезъ рѣшето, растереть съ 1 фунтомъ сливочнаго масла, всыпать сахарной пудры полстакана,



вливать стаканъ сладкой сметаны, положить 1 чайную чашку отобраннаго и промытаго кишмишу или коринки, размѣшать, сложить въ пасочницу, дно которой, какъ равно и края застланы чистою кисейкой, положить подъ прессъ на сутки, послѣ чего вынуть вмѣстѣ съ тряпочкой и положить на тарелку.

### ПАСХА СЪ ШОКОЛАДОМЪ.

Полфунта хорошаго шоколада натертаго на теркѣ или наскобленнаго ножомъ, смѣшать съ полфунтомъ сахарной пудры и отставить. Затѣмъ взять 5 фунтовъ свѣжаго творогу, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ полфунтомъ сливочнаго масла и съ 2 стаканами сметаны, размѣшать, всыпать 1 стаканъ нарѣзанныхъ цукатовъ, всыпать сахаръ съ шоколадомъ, размѣшать такъ, чтобы масса имѣла однообразный цвѣтъ, положить въ пасочную форму застланную тонкою кисеею, вынести на холодъ и положить довольно тяжелый прессъ. Чрезъ полтора сутокъ пасху можно вынуть изъ формы и положить на блюдо.

### СБЕРЕЖЕНІЕ ПРИПАСОВЪ.

Самое лучшее средство для сбереженія мяса и другихъ скоро портящихся припасовъ — это конечно лѣтомъ ледникъ, а въ зимнее время холодные чуланы, гдѣ они имѣются; при отсутствіи же сихъ послѣднимъ можемъ рекомендовать средство до сихъ поръ еще весьма немногимъ извѣстное, это салициловую кислоту.

Средство это находится въ продажѣ, въ видѣ бѣлаго порошка, у всѣхъ дрогистовъ и по цѣнѣ своей весьма дешево: банка вѣсомъ 1 унціи (7 золотниковъ), стоитъ всего лишь 60 к. и ея достаточно на три лѣтнія мѣсяца, при продовольствіи семейства, состоящаго изъ 6—8 человекъ. При этомъ еще необходимо замѣтить что салициловая кислота не только сберегаетъ, но даже исправляетъ припасы, подвергнувшіяся легкой порче употреблять ее слѣдуетъ въ видѣ порошка или въ растворѣ.

Растворъ производится слѣдующимъ образомъ: взять бутылку размѣромъ стакана на 3 воды, и всыпать въ нее 2 чайныхъ ложки порошку, сболтать, и закупорить; держать ее можно гдѣ угодно, но не ставить на солнцѣ.



### СВЕРЕЖЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ.

Посыпать мясо или рыбу слегка салициловой кислотой, втирать ее хорошенько руками по все́мъ углублениямъ, въ особенности около кости и обернуть тряпкой, или даже безъ тряпки, положить на мѣсто сбереженія; въ такомъ видѣ мясо или рыба могутъ сохраняться отъ 10 до 15 дней. Передъ употребленіемъ, необходимо промыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ.

Точно также обливаютъ мясо и рыбу вышеупомянутымъ растворомъ салициловой кислоты, то тогда и то и другое можетъ сохраниться лишь 2—3 дня.

### СВЕРЕЖЕНИЕ МАСЛА.

Масло находящееся въ банкѣ или въ кадкахъ покрыть тряпкой, намоченной въ растворѣ салициловой кислоты, масло же сберегаемое кусками, обертывать такую же тряпкою. При употребленіи сполоснуть водою.

### СВЕРЕЖЕНИЕ ЯИЦЪ.

Опустить яйца въ растворъ салициловой кислоты, дать имъ полежать минутъ 30, потомъ вынуть и положить на рѣшето. Когда обсохнутъ, можно убрать ихъ куда угодно и сохранять полгода и болѣе.

### СОХРАНЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ ВЪ СВѢЖЕМЪ ВИДѢ.

Чтобы сохранить картофель свѣжимъ до лѣта, нужно предварительно перемывъ его опустить въ

сѣткѣ на 5 секундъ въ кипящую воду (лучше соленую). Затѣмъ картофель просушивается на открытомъ воздухѣ, разложенный картофель долго сохраняется и не теряетъ своего первоначальнаго пріятнаго вкуса. Но послѣ этой операціи картофель слѣдуетъ сохранять въ темнотѣ.

### СОХРАНЕНИЕ КИСЛОЙ КАПУСТЫ ДО ЛѢТА.

При первыхъ весеннихъ оттепеляхъ въ каждую бочку или кадку съ капустой надо воткнуть по срединѣ до самаго дна, довольно толстую березовую жердь и капуста (конечно въ погребѣ) нисколько не испортится.

### СОХРАНЕНИЕ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Шампиньоны сперва промываютъ въ чистой водѣ, затѣмъ кладутъ ихъ въ банки и наливаютъ фильтрованной водою съ примѣсью одной двадцатой части сѣрной кислоты и герметически закупориваютъ. Если въ шампиньонахъ встрѣтится надобность, то вынимаютъ ихъ изъ банки и обливаютъ чистой водою. Такимъ образомъ шампиньоны могутъ храниться нѣсколько лѣтъ безъ порчи.

### СРЕДСТВО ПРЕДОХРАНЯТЬ РАСТИТЕЛЬНЫЯ МАСЛА ОТЪ ПРОГОРЬКАНІЯ.

Предлагаемъ хозяйкамъ слѣдующій способъ для предохраненія масла отъ прогорьканія, рекомендованный журналомъ „Cosmos“. Берутъ чистыя, вполне сухія, стеклянныя бутылки, на-



полняют их маслом и в горлышко каждой бутылки наливают около двух столовых ложек хорошей водки, так чтобы бутылки были совершенно полны. После этого бутылки закупоривают и завязывают пробки пузыремъ. Водка как больше легка чемъ масло остается наверху и препятствуетъ доступу кислорода изъ вѣшняго воздуха и тѣмъ самымъ предохраняетъ масла отъ прогорканія. Каменные кувшины для этой цѣли еще болѣе пригодны, чемъ стеклянные бутылки, но если ихъ достать нельзя, то выбираютъ бутылки изъ темнаго стекла, такъ какъ дневной свѣтъ имѣетъ вредное вліяніе на масло. Наполненные сосуды сохраняются въ сухомъ холодномъ погребѣ. Въ особенности этотъ способъ можетъ оказать существенную услугу при сохраненіи орѣховаго масла, которое очень горкнетъ, дѣлаясь черезъ это совершенно негоднымъ къ употребленію.

#### СПОСОБЪ СОХРАНЕНІЯ ОВОЩЕЙ НА ЗИМУ ВЪ ЗЕЛЕНОМЪ ВИДѢ.

Собираютъ любое количество стручковъ свѣжихъ бобонъ, гороха спаржи и т. п. въ ясный солнечный день, вытираютъ ихъ на чисто сухимъ полотенцемъ и наполняютъ отдѣльно каждымъ сортомъ стеклянные бутылки или банки такъ, чтобы овощи другъ друга не давили. Бутылки эти или банки плотно закупориваютъ пробкой и кладутъ ихъ по шейку въ котелъ или кастрюлю съ холодной водой, затѣмъ кипятятъ воду на умѣренномъ огнѣ съ чет-

верть часа. Какъ скоро вода снова охладится, бутылки вынимаютъ изъ нея, замасливаютъ и ставятъ на сбереженіе въ погребѣ, подвалѣ или другомъ соответствующемъ помѣщеніи.

#### СПОСОБЪ СОХРАНЕНІЯ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА.

Вылущенный горохъ кладутъ въ кастрюлю обсыпавъ солью, въ пропорціи приблизительно на одинъ гарнецъ гороха полстакана мелкой соли (вмѣсто соли можно взять столько же сахара) и варятъ не подливая воды и часто помѣшивая. Когда соль нѣсколько выкипитъ, снимаютъ съ огня и постоянно размѣшиваютъ, пока горохъ не остынетъ; когда же остынетъ рассыпаютъ его на рѣшето и сушатъ на открытомъ воздухѣ въ тѣни или въ легкой печи. Когда горохъ высохнетъ, сыпаютъ его въ стеклянные банки.

#### СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ ЗЕЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ.

Свѣжіе огурцы можно сохранять отъ 3 до 4-хъ недѣль, если ихъ поставить острымъ концомъ внизъ въ ключевую воду вершка 2—8 глубины и часто мѣнять воду. На зиму свѣжіе огурцы можно сохранять такъ: положить ихъ въ глиняный горшокъ пересыпать сухимъ пескомъ и плотно закрыть крышкой, послѣ него зарыть на 2 или на 3 фута въ землѣ.

#### КАКЪ УНИЧТОЖИТЬ ГОРЕЧЬ ВЪ СПАРЖѢ.

Для этого достаточно во время ся варки положить въ воду нѣсколько кусковъ сахара,



отчего спаржа получаетъ сладкій и нѣжный вкусъ.

#### УНИЧТОЖЕНІЕ ГНИЛОСТНАГО ЗАПАХА И ВКУСА РЫБЫ И МЯСА.

Для уничтоженія гнилостнаго запаха и вкуса рыбы или мяса, необходимо то или другое положить на нѣсколько часовъ въ свѣжую воду, опустить туда горсть березовыхъ углей.

#### ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ СОХРАНЕНІЕ РЫБЫ ВЪ ЖИВОМЪ ВИДѢ.

Нѣкто Марфи въ Соединенныхъ Штатахъ открылъ, что рыба можетъ быть сохранена продолжительное время живою, если сосудъ въ которомъ она находится только частью заполненъ водою и герметически закупоренъ. При опытѣ, по прошествіи 48 часовъ рыба въ открытой банкѣ умерла, тогда какъ въ закупоренной она оставалась живою въ продолженіи трехъ недѣль.

#### СОХРАНЕНІЕ СПАРЖИ НА ЗИМУ.

Только что снятую съ гряды спаржу надо насухо вытереть чистымъ полотенцемъ, такъ, чтобы на ней не оставалось ни песку ни муки, перемѣшать ее съ одной шестою частью чистой сухой соли, обсыпать этимъ каждую спаржину отдѣльно, обращая вниманіе на то, чтобы нижній обрѣзъ былъ совершенно облѣпленъ ею. Приготовленную такимъ образомъ спаржу связываютъ въ пучки по 50 приблизительно штукъ

въ каждомъ, и каждый пучекъ еще разъ обсыпаютъ названною смѣсью и обертываютъ хорошо вымѣшаннымъ и прокатаннымъ тѣстомъ, такимъ образомъ все вмѣстѣ пріобрѣтаетъ видъ толстаго свертка. Этотъ свертокъ высушиваютъ, обращая особенное вниманіе на то, чтобы въ немъ не было трещинъ, потомъ кладутъ въ каменный горшокъ, заливаютъ жиромъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Когда захотятъ приготовить зимой эту спаржу, то даютъ ей кипѣть 2 часа въ соленой водѣ. Свѣжій аромат и вкусъ сохраняются вполнѣ.

Второй простой способъ продолжительнаго сохраненія спаржи въ свѣжемъ видѣ состоитъ въ слѣдующемъ: спаржу разрѣзаютъ на части и укладываютъ въ боченокъ, на дно котораго предварительно насыпаны (вершка два толщиной) хорошо высушенные отруби съ небольшою примѣсью высушенной поваренной соли. Затѣмъ послѣдовательно кладутъ слой спаржи въ 2 вершка и слой сухихъ отрубей съ солью въ полтора вершка, пока ею наполнится боченокъ. Самый верхній слой отрубей замазываютъ или заливаютъ тепловатымъ саломъ. Задѣланную такимъ образомъ спаржу можно держать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ въ теченіе цѣлаго года.

#### ПРЕДОХРАНЕНІЕ МОЛОКА И СЛИВОКЪ ОТЪ СКОРОЙ ПОРЧИ.

Въ горшокъ съ молокомъ надо положить листъ дикаго хрѣну. Въ такомъ видѣ молоко



въ продолженіи нѣсколькихъ, даже лѣтнихъ дней не скиснетъ.

Можно рекомендовать еще слѣдующій очень простой способъ сохраненія молока отъ окисленія въ жаркія дни. Молока наливаютъ въ стеклянный кувшинъ или другой сосудъ и покрывъ дно которой наливаютъ холодную воду. Послѣ этого на кувшинъ накидываютъ мокрую салфетку или полотенце, концы котораго погружаются въ воду. Постоянныя испаренія съ полотенца поддерживаютъ въ кувшинѣ до того низкую температуру, что молоко совершенно предохраняется отъ окисленія, необходимо только отъ времени до времени подлить свѣжую воду, чтобы поддерживать непрерывное испареніе.

Если же молоко или сливки уже начали киснуть, то ихъ легко исправить и превратить въ свѣжіе продукты, если на бутылку молока или сливокъ прибавить 4 грана, т.е. одну чайную ложечку углекислой магнезій. Отъ этой примѣси сливки и молоко получаютъ свой прежній вкусъ и нисколько не вредно для употребленія.

### ОГЛАВЛЕНІЕ.

Предисловіе . . . . .	стр. 3
Введеніе . . . . .	4
Телятина.—Баранина.—Свинина и поросята.—Солонина.—Домашнія птицы.—Рябчики, тетерева, куропатки и проч. дичь.—Заяць.—Рыбы.—Раки.—Яйца.—Молочныя продукты.—Растительное масло.—Зелень и овощи.—Кухня. . . . .	8—18
Приготовленіе кушаній . . . . .	23—41
Бульонъ изъ говядины.—Бульонъ для больныхъ.—Супъ съ макаронами, вермишелью или лапшою.—Супъ итальянскій съ макаронами.—Бульонъ изъ курицы или цыпленка. Супъ изъ телячьей грудинки съ перловой крупой или съ рисомъ.—Супъ съ ячневою крупой и картофелю.—Супъ со спаржей или цвѣтной капустой.—Супъ изъ утки.—Супъ изъ индѣйки. Супъ изъ гуся.—Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.—Супъ изъ поросенка.—Супъ изъ молодой свинины.—Супъ гороховый съ копченой свиной грудинкой или съ ветчиной.—Супъ пюре изъ гороха.—Супъ изъ баранины.—Супъ рассольникъ.—Супъ изъ телячьихъ почекъ. Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.—Пюре изъ картофеля.—Пюре изъ спаржи.—Супъ пюре изъ дачи.—Супъ изъ раковъ.—Супъ лимонный.—Борщъ малороссійскій.—Щи лѣнвивыя.—Щи кислые. Щи зеленые.—Молочныя супы.—Холодецъ.—Окрошка скоромная.—Солянка скоромная.—Рассольникъ изъ гусиныхъ потроховъ.—Рассольникъ по польски.—Супъ изъ сливъ.—Супъ изъ тыквы.	



Пирожки и другія принадлежности къ  
супу . . . . .

Фрикадельки изъ говядины или телятины.—  
Сибирскіе пельмени къ супу.—Фаршъ изъ  
курицы.—Клецки мучныя.—Клецки заварныя  
Клецки изъ манной крупы.—Клецки со сме-  
таною.—Клецки картофельныя.—Тѣсто тер-  
тое.—Тѣсто слоеное для пирожковъ.—Лутые  
пирожки.—Пирожки-блинчики съ раковымъ  
фаршемъ.—Пирожки съ грибами.—Пирожки  
съ капустой и рыбой.—Пирожки съ телячь-  
имъ ливеромъ.—Пирожки съ мозгами.—Тѣ-  
сто на дрожжахъ.—Тѣсто на скорую руку.  
Сдобное тѣсто на сметанѣ или на сливкахъ.  
Пирожки съ говяжьимъ фаршемъ.—Пирожки  
съ капустой и яйцами.—Пирожки съ рисомъ  
и яйцами, или съ рисомъ, вязигю, яйцами.  
Гренки изъ бѣлаго хлѣба.—Гренки изъ бѣ-  
лаго хлѣба съ голландскимъ или швейцар-  
скимъ сыромъ.

Блюда изъ мяса, телятины, свинины, ба-  
ранины . . . . .

Разварная говядина.—Варенная говядина съ  
гарширомъ.—Вареная говядина съ грибнымъ  
соусомъ.—Вареная говядина обжаренная.—  
Говядина вареная подъ соусомъ съ хрѣномъ.  
Котлеты изъ вареной говядины.—Фаршмакъ  
изъ вареной говядины.—Тушеная говядина.  
(Beuf à la mode).—Битки.—Зразы польскія.—  
Зразы ала нельсонъ.—Котлеты рубленныя  
изъ говядины.—Котлеты рубленныя изъ те-  
лятины.—Котлеты отбивныя изъ телятины.—  
Котлеты отбивныя изъ свинины.—Котлеты  
отбивныя изъ баранины.—Котлеты изъ ба-  
ранины рубленныя.—Котлеты изъ курицы и  
индѣйки.—Котлеты изъ рябчика.—Котлеты  
картофельныя.—Котлеты грибныя.—Котлеты

стр.

42—51

52—99

изъ судака или окуня.—Бифштексъ.—Биф-  
штексъ по гамбургски.—Ростбифъ.—Мозги  
жареные.—Изъ телячьихъ мозговъ соусъ.—  
Почки подъ соусомъ.—Телячьи ножки жаре-  
ныя.—Печенка жареная и тушеная.—Шаш-  
лыкъ по грузински.—Жаркое баранина.—  
Грудинка телячья.—Телячья грудинка фар-  
шированная.—Битки изъ телятины.—Битки  
изъ телятины рубленой.—Телячья головка  
подъ бѣлымъ или кисло-сладкимъ соусомъ.  
Жаркое телятина.—Телячья печенка.—Те-  
лячья печенка на сковородѣ.—Телячья пе-  
ченка на вертелѣ.—Фрикасе изъ телятины.  
Рагу изъ телятины.—Телячья головка „на-  
турель“.—Языкъ бычій.—Поросенокъ жарен-  
ный.—Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ или  
кисло-сладкимъ соусомъ.—Поросенокъ съ  
хрѣномъ и сметаной.—Ветчина вареная свѣ-  
же-просольная.—Жаркое оленина.—Жаркое  
заяць.—Заяць тушеный.—Рагу изъ барань-  
ихъ хвостовъ.—Баранина тушеная со сме-  
таною.—Котлеты бараньи отбивныя.—Котлеты  
бараньи рубленныя.—Грудинка баранья.—  
Жаркое свинина.—Рагу изъ свинины.—Кот-  
леты свинья рубленныя.—Говядина гарни-  
рованная.—Антрекоты.—Клопсъ.—Рулетъ  
изъ говядины.—Рагу изъ говядины.—Рагу  
изъ бычачьихъ хвостовъ.—Солонина.—Кол-  
дуны литовскіе.—Бефъ строгановъ.—Рагу  
изъ говядины на скорую руку.—Голубцы.—  
Пельмени сибирскіе.—Домашняя птица и  
дичь.—Жаркое утка.—Утка подъ бѣлымъ соу-  
сомъ.—Жаркое тетерька.—Жаркое глухарь.  
Жаркое рябчикъ.—Жаркое курица или пу-  
лярка фаршированная.—Жаркое цыплята.—  
Жареные фаршированные цыплята.—Жаркое  
курица, пулярка или каплунъ.—Тушеная ку-  
рица или каплунъ.—Пилавъ изъ курицы.—

стр.



Котлеты изъ курицы.— Жаркое гусь.— Жаркое индѣйка.— Жаренная индѣйка фаршированная.— Индѣйка тушеная.— Рябчики фаршированные.— Жаркое фазанъ.— Жаркое бекасы.

стр.

52—99

## Постный столъ

100—130

Какъ надо варить рыбу.— Бульонъ изъ рыбы.— Галантирь рыбный.— Галантирь — Заливное изъ рыбы.— Фаршъ рыбный.— Мука раковая.— Молоко миндальное, раковое и прочее.— Основной постный соусъ.— Уха обыкновенная (Бульонъ для ухи).— Уха изъ стерляди съ фаршемъ.— Супъ раковый.— Щи съ грибами.— Борщъ съ жареными карасями.— Солянка грибная.— Солянка изъ осетрины.— Супъ разсольникъ съ осетриной.— Ботвинья.— Постный грибной соусъ.— Нормандскій соусъ по любительски.— Соусъ изъ цвѣтной капусты.— Соусъ изъ сардинокъ.— Соусъ съ каперсами.— Соусъ женевазъ (изъ кореньевъ)— Соусъ къ разварной рыбѣ, холодный.— Соусъ раковый.— Соусъ холодный.— Соусъ къ рыбнымъ наштетамъ.— Голубцы постные.— Грибы жареные, соленые.— Грибы жареные, сушеные.— Жареные грибы свѣжіе.— Сморчки фаршированные.— Сморчки со сметаной.— Грибы духовые.— Капуста фаршированная.— Пельмени рыбные.— Вѣлозерскіе снятки жареные.— Жареная навага.— Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.— Судакъ попольски.— Жареная свѣжая осетрина.— Разварная стерлядь по русски.— Щука, соусъ тартаръ.— Фаршированные окуни.— Разварной карпъ (о-бле).— Разварная лососина.— Треска.— Заливная рыба.— Форель.— Мате-

лотъ изъ рыбы.— Щучья икра.— Пудингъ грибной.— Икра грибная.— Окрошка изъ грибовъ.— Сборный постный винегретъ.— Судакъ заливное.— Карась жареный.— Ботвинья.— Окрошка изъ рыбы.— Грибной супъ.— Уха изъ стерляди.— Солянка изъ рыбы.— Уха изъ разной рыбы.— Супъ изъ налима.

стр.

## Салаты

131—151

Свѣжій зеленый салатъ съ уксуомъ и прованскимъ масломъ.— Свѣжій салатъ со сметаной.— Свѣжій салатъ съ горчичнымъ соусомъ.— Салатъ изъ свѣжей красной или бѣлой капусты.— Салатъ изъ цвѣтной капусты.— Салатъ изъ кислой шинкованной капусты.— Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.— Яблоки и груши маринованные.— Яблоки молочныя.— Сливы маринованныя.— Вишни маринованныя.— Брусника молочная.— Варенье брусничное къ жаркому.— Салатъ изъ свеклы.— Салатъ изъ картофеля и свеклы.— Венгерскій салатъ изъ бобовъ.— Корнишены.— Огурцы соленые.— Бѣлые грибы маринованные.— Рыжики маринованные.— Грузди соленые.— Шампиньоны маринованные.— Соусъ или подливки.— Соусъ бѣлый, основной.— Соусъ красный, основной.— Соусъ съ шампиньонами.— Соусъ парижскій.— Соусъ голландскій.— Соусъ польскій.— Соусъ итальянскій.— Соусъ лионскій.—

— Соусъ изъ клюквы.— Красный соусъ съ лукомъ.— Соусъ салатъ по венгерски.— Соусъ салатъ изъ соленыхъ огурцовъ.— Соусъ сальми.— Раковое масло.— Анчоусное масло.— Соя.— Горчица французская.— Хрѣнь.— Галантирь скромный.— Шмуръ братень.



- Пудингъ и запеканки** . . . . . 148 — 161  
 Пудингъ съ вареньемъ.—Пудингъ изъ французской булки.—Пудингъ изъ творога.—Пудингъ бисквитный.—Пудингъ изъ сухарей.—Пудингъ изъ толченыхъ сухарей.—Пудингъ изъ ржаного хлѣба.—Пудингъ изъ ржаного хлѣба съ яблоками.—Пудингъ шоколадный.—Пудингъ кофейный.—Пудингъ изъ риса или пшена.—Пудингъ изъ саго.—Пудингъ изъ лапши.—Пудингъ изъ макаронъ.—Пудингъ изъ вишенъ, черники или черной смородины. Шарлотки изъ яблокъ.—Суфле изъ яблокъ. Суфле шоколадное.—Воздушный пирогъ изъ ягодъ земляники, клубники или малины.—Воздушный пирогъ изъ чернослива.—Драчена.—Аладьи на дрожжахъ.—Аладьи изъ творога.—Аладьи изъ смоленской крупы, пшена или манны.—Вафли обыкновенныя.—Вафли въ дрожжахъ.—Пышки обыкновенныя. Пышки съ вареньемъ.—Хворостъ.—Яблоки жареныя въ тѣстѣ.—Бисквиты.
- Мороженое, кремъ и желе** . . . . . 161 — 170  
 Мороженое.—Мороженое сливочное.—Мороженое шоколадное.—Мороженое кофейное.—Мороженое фисташковое.—Мороженое изъ клубники, земляники или малины.—Пуншъ Сласѣ.—Кремъ сливочный.—Кремъ изъ сметаны.—Кремъ изъ земляники, клубники или малины.—Кремъ яблочный.—Кремъ шоколадный.—Кремъ кофейный.—Кремъ брюле.—Пломбиръ сливочный.—Желе лимонное.—Желе изъ вина.—Желе земляничное, вишневое или малиновое.—Муссъ.—Бланманже сливочное.
- Кисель и компотъ** . . . . . 170 — 173  
 Кисель клюквенный.—Кисель яблочный.—Кисель изъ малины, вишенъ, сливъ или смо-

- родины.—Кисель шоколадный.—Кисель миндальный.—Компотъ яблочный.—Компотъ изъ грушъ.—Компотъ изъ апельсиновъ.—Компотъ изъ яблоковъ и чернослива.
- Пирожное блинчики и блины** . . . . . 173 — 180  
 Безе или меринги.—Пирожное сливочное.—Пирожное миндальное.—Трубки.—Английскій кекъ.—Гурьевская каша.—Коровай.—Блинчики жареныя или „налестники“.—Блинчики съ творогомъ.—Блинчики съ яблоками.—Коровай изъ блиновъ.—Блины гречневые.—Блины гречневые пополамъ съ пшеничной мукой.—Блины обыкновенныя пшеничныя.—Блины царскіе.—Шоколадъ.—Какао.
- Приготовленіе фруктовъ** . . . . . 180 — 192  
 Ананасы.—Абрикосы.—Сливы.—Сливы съ очищенной кожицей.—Сливы безъ примѣси сахара.—Вишни.—Вишни съ ванилью.—Айва.—Груши.—Яблоки.—Тыква.—Земляника.—Малина.—Черника.—Смородина.—Черная смородина.—Крыжевникъ.—Брусника.—Брусника безъ примѣси сахара.
- Варка варенья** . . . . . 193 — 199  
 Малиновое варенье.—Варенье клубника полевая.—Варенье изъ виторіи.—Варенье изъ ежевики.—Варенье изъ вишенъ.—Варенье изъ вишенъ безъ косточекъ.—Варенье черной смородины.—Варенье изъ крыжевника.—Варенье изъ красной смородины.—Варенье изъ облепихи сливъ.—Варенье изъ клюквы.
- Куличи и пасха** . . . . . 199 — 204  
 Куличъ.—Куличъ по другому способу.—Куличъ съ шоколадомъ.—Баба польская.—Молороссійская баба.—Пасха.—Пасха съ шоколадомъ.



## Сбереженіе припасовъ . . . . . 205 — 220

Сбереженіе масла и рыбы.—Сбереженіе масла—Сбереженіе яицъ.—Сохраненіе картофеля въ свѣжемъ видѣ.—Сохраненіе кислой капусты до лѣта.—Сохраненіе шампиньоновъ. Средство предохранять растительныя масла отъ прогорьканія.—Способъ сохраненія овощей на зиму въ зеленомъ видѣ.—Способъ сохраненія зеленого гороха.—Способъ сохранять свѣжіе огурцы.—Какъ уничтожить горечь въ спаржѣ.—Уничтоженіе гнилостнаго запаха и вкуса рыбы и мяса.—Продолжительное сохраненіе рыбы въ живомъ видѣ.—Сохраненіе спаржи на зиму.—Предохраненіе молока и сливокъ отъ скорой порчи.

---