

801-14  
2196

53  
334 **НОВѢЙШАЯ**  
**ПОВАРСКАЯ КНИГА.**

Наставленіе къ приготовленію болѣе  
400 обѣдовъ,

ПИТАТЕЛЬНЫХЪ, ВКУСНЫХЪ И ЗДОРОВЫХЪ.

**СКОРОМНЫЙ, ПОСТНЫЙ И ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛЬ.**

Составлено по лучшимъ источникамъ

**Н Е МОЛОХОВЕЦЪ.**

СЪ РИСУНКАМИ.

ИЗДАНИЕ ТОРГОВАГО ДОМА  
**Е. КОНОВАЛОВА И К<sup>о</sup>.**



**МОСКВА.**

Типо-Литографія Торговаго дома Е. Коновалова и К<sup>о</sup>.  
Бол. Андроньевская ул., соб. домъ.

**1909.**



*ср. нене  
одроне*

И 53  
334

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кухня—это лабораторія человѣческаго здоровья. Въ этой лабораторіи готовится усвояемая организмомъ пища, необходимая какъ для пополненія его потерь, такъ и для поддержанія его жизнедѣятельности.

И суть дѣла важна не только въ томъ, чтобы умѣть готовить, а въ томъ, чтобы понимать, какъ и для кого готовить.

Это искусство, требующее напряженія умственныхъ силъ вполне достойно вниманія даже самой образованной женщины, такъ какъ примѣненіемъ его обеспечивается и физическое и духовное благополучіе близкихъ ей лицъ,—ибо только въ хорошо питающемся, здоровомъ тѣлѣ живетъ жизнерадостный, бодрый духъ.

Въ настоящемъ изданіи, предназначаемомъ молодымъ хозяйкамъ дома, желающимъ имѣть свѣ-

дѣнія о домашнемъ хозяйствѣ вообще и кухни въ частности, излагаются главныя основанія кулинарнаго дѣла и даются руководящія указанія къ приготовленію до 400 наиболѣе употребительныхъ кушаній, сообщаются способы общехозяйственныхъ заготовокъ и сохраненія пищевыхъ продуктовъ.

Руководясь поваренной книгой и примѣняясь къ условіямъ своей жизни, средствамъ семьи, существующимъ цѣнамъ,—каждая молодая хозяйка всегда сумѣетъ выработать наиболѣе цѣлесообразныя, питательныя, и экономныя обѣды, примѣнительно ко всѣмъ случаямъ жизни, обыденнымъ и торжественнымъ.



### Основные правила для приготовления бульона и супа.

- 1) Три фунта говядины<sup>1)</sup> сполоснуть и разрѣзать на куски, не менѣе 6-ти.
- 2) Очистить и разрѣзать по корешку моркови, петрушки, сельдерея<sup>2)</sup>, одну луковицу. Для суповъ коренья лучше класть послѣ того, какъ бульонъ процѣженъ.

<sup>1)</sup> За норму принимается полфунта свѣжей говядины, безъ костей и жиру, для одной порціи (тарелки) обыкновеннаго бульона. Мясо должно быть свѣжее, не очень жирное и неочень худое; самыя употребительныя части: лопатка, грудинка, кострець, ссѣкъ, бедро, нижняя часть края и бульдыжки.

<sup>2)</sup> Если коренья подаются на столъ, то имъ придають красивую внѣшность; напр. морковь рѣжутъ кусками въ вершокъ, чистятъ, вдоль вырѣзають полоски въ видѣ желобковъ и затѣмъ рѣжутъ ломтиками,—получаются красивыя звѣздочки; внѣшность придають и другими фигурами. Срѣзанныя части не бросаются, а кладутся въ супъ.

3) Сложить все въ кастрюлю<sup>1)</sup>, залить 12-ю стаканами холодной, чистой, мягкой воды<sup>2)</sup>, всыпать столовую ложку соли<sup>3)</sup>, и поставить на плиту.

4) Когда все будетъ заготовлено—затопить плиту.

5) Варить бульонъ съ закрытой крышкой<sup>4)</sup>, на слабомъ огнѣ, не доводя до кипѣнія, изрѣдка придавливая ложкой мясо, чтобы оно лучше давало сокъ.

6) Варить около 3-хъ часовъ для суповъ и около 5-ти для чистаго бульона.

7) Долить немного воды взаменъ испарившейся, снять жиръ<sup>5)</sup>, мясо вынуть и процѣдить бульонъ черезъ тонкое сито или чистую салфетку.

8) Кастрюлю вымыть, куски говядины сполоснуть, сложить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ бульономъ и подать къ столу или поставить еще вариться для супа.

9) Засыпать бульонъ крупой<sup>6)</sup> или положить въ него клецки, фрикадельки, овощи<sup>7)</sup>, приготовленное

1) Посуду для варки надо брать по размѣру приготовляемаго бульона; равномернѣе всего готовится бульонъ въ глиняномъ муравленомъ горшкѣ.

2) Такъ какъ отъ горячей воды свертывается бѣлокъ. Воду наливать не до краевъ (не менѣе вершка).

3) Считается за норму одна чайная ложка соли на три тарелки супа, если не дѣлается разсолника или нѣтъ иной соленой провизии. На случай пересола подсыпаютъ, если можно, муки или крупы, опускаютъ въ тряпочкѣ стаканъ риса, добавляют кипяченой воды, но это портитъ супъ.

4) Кастрюля немного накрывается крышкой, чтобы дать выходъ пару; крышка закрывается только для ускоренія варки.

5) Для шей, борща и похлебокъ оставляютъ часть жира.

6) Разныя крупы засыпаются въ небольшомъ количествѣ. Полчайной чашки мелкой крупы достаточно на шесть тарелокъ супа. Крупу, чтобы не разваривалась, лучше варить отдѣльно.

7) Овощи, кромѣ кореньевъ, лучше варить отдѣльно; количество ихъ зависитъ отъ вкуса; норма  $\frac{1}{4}$  фунта на тарелку.

пюре или другія составныя части супа, смотря по тому, какой готовится. Кладутъ и коренья, если они не были положены ранѣе.

10) Варить супъ съ накрытой же крышкой, такъ чтобы чуть кипѣлъ (перебирался), отъ часа до двухъ, пока не сварятся крупа, овощи и проч.

11) Сдѣлать, если надо, подправку изъ ложки крупчатой муки, въ 2 ложкахъ бульона, размѣшать и влить въ супъ не задолго до обѣда.

12) Передъ подачей, уже въ мискѣ, посыпаютъ рубленой петрушки или укропу (не болѣе столовой ложки).

## ОТДѢЛЪ I.

### Жидкія горячія и холодныя кушанья.

#### 1. Бульонъ.

Отдѣлить мясо отъ костей, промыть, разрѣзать мясо на куски, положить съ костями въ горшокъ, налить холодною водою, посолить, нагрѣвать медленно и только очень постепенно довести до кипѣнія, которое поддерживать все въ очень слабой степени, такъ чтобы кипѣло слегка съ одного края, а для этого горшокъ держать не на огнѣ, а у края. Накипь снимать ложкою. Когда покажется первая накипь снять ее и на 2—3 фунта мяса положить 2—3 моркови, 1 пастернакъ, порею, 2—3 луковицы и пучекъ петрушки. Продолжаютъ варить 3—6 ча-

совъ; кипѣть должно не переставая, но очень слабо. Передъ тѣмъ какъ подавать—мясо, коренья вынуть. Снявъ съ бульона жиръ, подкрасить, если требуется, жаренымъ лукомъ или жженымъ сахаромъ<sup>1)</sup>, прибавить щепотку перцу<sup>2)</sup>, процѣдить черезъ салфетку или тонкое сито.

## 2. Бульонъ для больныхъ.

Фунтъ или два мягкой говядины безъ жира (сѣкъ), рѣжутъ очень мелко, кладутъ въ бутылку, закупориваютъ ее и опускаютъ въ котелъ съ кипящей водою. Кипятятъ 5—6 часовъ. Получается чайная чашка крѣпкаго бульона. Подавая, процѣживаютъ и солятъ.

## 3. Потофе.

Такъ называется очень крѣпкій бульонъ, сваренный съ различными овощами, кореньями и пряностями. Варить лучше въ горшкѣ, закрытомъ крышкой, и въ русской печи. Горшокъ наливаютъ холодной водою и въ него кладутъ 4—5 фунт. костреца или сѣка—и 3 фунт. говядины и курицу. Варить на слабомъ огнѣ, не давая сильно кипѣть. Часа черезъ два мясо и курицу вынимаютъ, споласкиваютъ холодной водою и рѣжутъ на куски, а бульонъ процѣживаютъ; нарѣзанные куски опять кладутъ въ горшокъ (вымытый) и продолжаютъ варить. Часъ спустя кладутъ въ горшокъ кочанъ ка-

<sup>1)</sup> Поджечь на сковородѣ ложку толченаго сахара и, размѣшивая съ 4 ложками бульона, вливаютъ въ бульонъ. Можно брать и жженую морковь.

<sup>2)</sup> Пряности составляютъ дѣло вкуса, но лучше обходиться безъ нихъ.

пусты, перерѣзанный на 4 части, предварительно прокипяченный въ соляномъ кипяткѣ, штукъ 5 картофелю, луковицу (можно и чесноку), коренья (2 моркови, 1—2 сельдерея, 1 порей, 1 петрушку), не разрѣзывая ихъ. Иногда прибавляютъ пряностей: 1—2 гвоздики, 1 лавровый листъ, 10 зеренъ перца. Варятъ еще часа два (всего, слѣдовательно, 3—6 часовъ).

## 4. Супъ жюльенъ.

Нарѣзать маленькими длинными кусочками разной зелени<sup>1)</sup>: моркови, рѣпы, сельдерею, петрушки, спаржи, цвѣтной или брюссельской капусты, зеленого горошку и все это опустить въ обыкновенный кипящий бульонъ часа на полтора. Для вкуса всю зелень лучше сначала утушить въ маслѣ, и затѣмъ положить въ бульонъ.

Подкрашиваніе супа: 1) берутъ 1 фунтъ мягкой говядины, кладутъ на сковороду вмѣстѣ съ небольшимъ кусочкомъ масла, румяно поджариваютъ, не давая подгорѣть; накипѣвшій сокъ темнаго цвѣта сливаютъ въ супъ, а на говядину льютъ немного воды для полученія еще сока и такъ продолжаютъ разъ до пяти; 2) берутъ  $\frac{1}{2}$  фунт. ржаного хлѣба, высушиваютъ его до красна, наливаютъ бульономъ такъ чтобы покрыть хлѣбъ и даютъ стоять подъ крышкой часа полтора, послѣ чего процѣживаютъ и смѣшиваютъ съ супомъ.

<sup>1)</sup> Для суповой зелени (кореньевъ) вошли въ большое употребленіе сушенныя заготовки овощей, онѣ очень удобны и уступаютъ лишь видомъ свѣжимъ овощамъ.

### 5. Супъ съ клецками.

Растереть до бѣла 2 столовыя ложки масла съ 2 желтками, посолить, влить чашку воды и всыпать столько муки, чтобы тѣсто было густо; тереть до тѣхъ поръ, пока покажутся пузырьки, потомъ прибавить 2 взбитые бѣлка. За  $\frac{1}{2}$  часа до обѣда отдѣлить немного бульона въ кастрюльку и, когда закипитъ, опускать въ него чайной ложкой клецки, каждый разъ, макая ложку въ холодную воду. Когда клецки готовы, то онѣ всплывутъ шапкой вверхъ, выловить ихъ и положить въ миску, посыпавъ сверху зеленью петрушки, налить горячимъ бульономъ. Бульонъ, въ которомъ варились клецки, выливать въ миску не слѣдуетъ, потому что онъ мутенъ <sup>1)</sup>. Для приготовления заварныхъ клецокъ кипятятъ  $\frac{1}{2}$  стакана растопленнаго масла съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ воды, всыпаютъ туда  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, размѣшиваютъ и оставляютъ; когда тѣсто остынетъ, взбиваютъ 4 яйца и мѣшаютъ довольно долго; кто любитъ, — можно въ эту смѣсь всыпать зеленой петрушки; затѣмъ концомъ чайной ложки опускаютъ клецки въ кипящій бульонъ, какъ сказано выше.

### 6. Супъ съ лапшею.

Обыкновенный бульонъ за полчаса до подачи процѣживаютъ и въ него вмѣстѣ съ говядиной, кла-

<sup>1)</sup> Очищеніе мутнаго бульона достигается тѣмъ, что опускаютъ въ горячій бульонъ кусокъ льда, съ орѣхъ величиною или: отъ 2—3 яицъ бѣлки размѣшиваютъ съ ложкою холодной воды и вливаютъ въ бульонъ, бѣлки съ немъ свертываются и поднимаются кверху, поднимая за собою всю муть.

дутъ мелко нашинкованную лапшу, т.-е. узенькія и тоненькія полоски тѣста. Для приготовления лапши дѣлаютъ крутое сдобное тѣсто (изъ  $\frac{1}{4}$  стакана муки, яйца, чайной ложки масла, 2 столовыхъ ложекъ соленой воды), которое раскатываютъ въ возможно тонкую лепешку и даютъ ей подсохнуть, затѣмъ складываютъ ее въ трубку и шинкуютъ. Не слѣдуетъ очень сильно разваривать лапшу. Передъ подачей лапшевнй супъ посыпаютъ петрушкой или укропомъ.

Вмѣсто лапши кладутъ покупную вермишель; но она не такъ вкусна.

### 7. Супъ гороховый съ ветчиной или сосисками.

Разварить два стакана гороху съ одной луковицей, потомъ протереть его въ бульонъ. За  $\frac{1}{2}$  часа до обѣда нарѣзать на мелкіе кусочки  $\frac{1}{2}$  фунта не жирной ветчины, опустить въ горохъ вмѣстѣ съ заправкой изъ ложки муки и ложки масла; раза три прокипятить. На столъ подавать съ гренками изъ французской булки, изрѣзанной кусочками, засушенными въ печи, или обжаренными въ маслѣ или съ гренками изъ чернаго и бѣлаго хлѣба, высушенными безъ масла.

### 8. Куриный супъ.

Очищенную и выпотрошенную курицу наливаютъ водою и варятъ, снимая накипь. Когда курица будетъ наполовину сварена, ее вынимаютъ, обдаютъ

горячей водой, разрѣзаютъ на части, опускаютъ въ процѣженный бульонъ, прибавляютъ кореньевъ и варятъ на легкомъ огнѣ около 2 часовъ.

Если курица небольшая, то прибавляютъ 1 фунтъ говяжьихъ или телячьихъ костей.

### 9. Супы пюре.

Всѣ скоромные пюре приготовляются на обыкновенномъ бульонѣ.

Пюре изъ овощей, зелени и живности заправляются для приданія имъ связи мукой, прожаренной на маслѣ.

Вмѣсто заправки изъ муки употребляютъ разваренный и протертый рисъ или перловую крупу.

Поджаренная на маслѣ мука кладется уже въ готовое пюре и вдвое большею количествѣ противъ масла (на персону  $\frac{1}{4}$  фунта муки и  $\frac{1}{8}$  масла).

Овощи для пюре: морковь, рѣпа, спаржа, цвѣтная капуста и проч. не отвариваются въ водѣ, а нарѣзываются мелко и тушатся въ собственномъ соку, а потомъ протираются.

Рѣпа и морковь предварительно ошпариваются крутымъ кипяткомъ, который сливается прочь, а въ коренья прибавляется кусочекъ масла и нѣсколько ложекъ процѣженного бульону.

Тушатъ овощи подъ крышкой въ духовкѣ; на пару, поставивъ сотейникъ съ овощами въ сковороду съ горячей водой, или на краю плиты. Въ послѣднемъ случаѣ овощи помѣшиваются, чтобы не пригорѣли.

Гарниры изъ овощей къ пюре вырѣзываются фигурками и отвариваются до мягкости въ небольшомъ количествѣ бульона. Всѣ обрѣзки, остающіяся послѣ вырѣзыванія гарнира, идутъ въ пюре.

Для супа пюре изъ овощей и зелени, т.-е. моркови, рѣпы, спаржи, цвѣтной капусты и проч., на каждую персону берется по  $\frac{1}{4}$  ф. овощей, или вообще того продукта, изъ котораго готовится пюре.

Если для заправки пюре берутъ рисъ, то его промываютъ, ошпариваютъ кипяткомъ и развариваютъ до мягкости въ бульонѣ или кипяткѣ, съ небольшимъ кусочкомъ масла и протираютъ, вмѣстѣ съ тушованными овощами и зеленью, черезъ сито.

Если берется перловая крупа, то послѣ промывки, заливаютъ холодной водой и варятъ до мягкости съ небольшимъ кусочкомъ масла. Во время варки избытокъ воды добавляется бульономъ.

Рисъ и перловую крупу протираютъ горячими.

Протирается и употребляется для заправки только самый наваръ крупы, т.-е. разварившаяся верхняя оболочка, имѣющая клейкость.

На каждую персону для заправки пюре берется полная столовая ложка риса или перловой крупы.

### 10. Пюре изъ живности (курицы или рябчика).

Курицу отвариваютъ до готовности въ томъ бульонѣ, который потомъ пойдетъ на разведеніе пюре. Затѣмъ все мясо отдѣляется отъ костей, мелко рубится и толчется въ ступкѣ съ кускомъ масла (на

5 персонъ одна курица и  $\frac{1}{4}$  фунта масла); полученное пюре протирается, разводится сливками и заправляется проваренными желтками. Мука для заправки супа прожаривается на маслѣ и разводится всѣмъ количествомъ готоваго процѣженнаго бульона. Заправленный бульонъ кипятится на плитѣ до густоты и послѣ того уже этимъ бульономъ разводится приготовленное пюре изъ курицы или дичи. Готовый супъ еще немного провариваютъ, помѣшивая, чтобы не вскипѣлъ.

Если пюре готовится изъ дичи, то дичь не варится, какъ курица, а поджаривается въ маслѣ до готовности. Затѣмъ поступаютъ какъ и съ пюре изъ курицы. Пюре изъ живности вмѣсто муки заправляютъ также развареннымъ, протертымъ рисомъ, или перловой крупой. Пюре изъ риса, или изъ крупы, разводится сначала всѣмъ количествомъ бульона, какъ и мука, и кипятится  $\frac{1}{4}$  часа на плитѣ, а потомъ уже этимъ бульономъ разводится приготовленное, какъ указано выше, пюре изъ дичи. Ко всѣмъ супамъ пюре подаютъ не вареное мясо, а пирожки или гренки.

#### 11. Пюре изъ мучнистыхъ продуктовъ, гороху, чечевицы, рису, бобовъ (фасоль).

Послѣ прибавленія муки пюре разводится готовымъ, сварившимся бульономъ.

Бульонъ и пюре, во время соединенія ихъ вмѣстѣ, должны быть горячими.

При разведеніи бульономъ пюре слѣдуетъ мѣ-

шать. Для пюре на 5 персонъ берется 5 глубокихъ полныхъ тарелокъ готоваго бульона; затѣмъ пюре ставится на плиту и проваривается; необходимо мѣшать, чтобы не вскипѣлъ. Когда супъ достаточно проварится и загустѣетъ, то его процѣживаютъ черезъ частое сито или кисею, ставятъ на паръ и заправляютъ желтками, сливками и масломъ (на 5 персонъ  $1\frac{1}{2}$  стакана сливокъ, 2 желтка и  $\frac{1}{4}$  фунт. масла).

Желтки со сливками провариваются до пара и затѣмъ уже вливаются въ супъ, который въ это время и послѣ уже не долженъ кипѣть.

Масло кладется передъ самой подачей и кускомъ.

Передъ отпускомъ въ супъ кладется гарниръ изъ тѣхъ овощей, или того продукта, изъ котораго сдѣлано пюре.

#### 12. Супъ съ фрикадельками изъ мяса.

Изрубивъ  $\frac{1}{2}$  фунта говядины и столько же сала, положить перцу, соли, мелко изрубленную луковицу, перемѣшать, прибавить половину французской булки, вымоченной въ молокъ или водѣ, снова перемѣшать съ яйцомъ, протереть сквозь сито, скатать шарики, обвалить ихъ въ тертыхъ сухаряхъ и всыпать въ бульонъ.

#### 13. Супъ съ фрикадельками изъ сырого картофеля.

Натереть на теркѣ сырой картофель, посолить, прибавить перцу, протертаго зеленаго луку, смѣ-

шать съ сырымъ яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ и опускать въ бульонъ.

#### 14. Раковый супъ.

Перемываютъ съ полсотни раковъ, складываютъ ихъ въ кастрюлю, прибавляютъ луковицу, зелени, укропу; доливаютъ водою, солятъ и варятъ.

Готовый бульонъ цѣдятъ и сливаютъ опять въ кастрюлю. Раки чистятъ. Шейки складываютъ въ бульонъ. Раковыя стѣнки и ножки толкутъ въ ступкѣ, кладутъ на кастрюлю сито и протираютъ ихъ; оставшіяся скорлупки складываютъ на небольшую сковородку, прибавляютъ ложку масла, обжариваютъ, разводятъ бульономъ, даютъ вскипѣть, процеживаютъ сквозь сито и вливаютъ въ раковое пюре предъ подачею на столъ.

Въ супъ кладутъ раковыя стѣнки, начиненныя фаршемъ: отвариваютъ съ  $\frac{1}{4}$  фунта риса въ водѣ, смѣшиваютъ съ 2-мя ложками масла, 15-ю изрубленными шейками, 2-мя яйцами и петрушкой.

#### 15. Супъ изъ сухихъ ягодъ.

$1\frac{1}{2}$  фунта сухихъ мытыхъ ягодъ кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ 3-мя бутылками воды, ставятъ вариться, прибавивъ стаканъ сахара, и чайную ложечку лимоннаго сока. 2 столовыхъ ложки картофельной муки развести чашкою воды, влить въ супъ и дать вскипѣть.

#### 16. Молочный супъ.

Молочные супы приготовляются не на бульонѣ, а на молокѣ (на 1 персону полбутылки молока).

Вскипятить молоко, въ него засыпаютъ приготовленную лапшу и варятъ до готовности.

Кромѣ молочной лапши, можно готовить и другіе молочные супы, засыпая сваренное молоко вермишелью, разными крупами и саго.

#### 17. Супъ изъ черники.

Сухую или свѣжую чернику перебрать, смыть и, наливъ водою, вскипятить съ сахаромъ; когда уварится, подавать къ столу съ гренками, со сливками или со сметаною.

#### 18. Супъ изъ винныхъ ягодъ (Potage de figes).

Берутъ 2 фунта винныхъ ягодъ, увариваютъ, прибавляютъ лимонной цедры, полфунта сахару, корицы и, вскипятить, выливаютъ въ миску на гренки или сухіе бисквиты.

#### 19. Лѣнныя щи.

Для щей и борща берутъ мясо 2-го сорта, чешко или средину грудины, а для похлебокъ и разсолниковъ,—мясо 1-го сорта, бедро или огузокъ. Бульонъ варится какъ указано выше.

Свѣжую капусту, разобранную по листьямъ, нарѣзанную крупными кусками и отпаренную кипяткомъ, складываютъ въ просторный сотейникъ; туда-

же кладутъ коренья: рѣпу, морковь, сельдерей, очищенными отъ кожицы, наръзанными кружочками или звѣздочками. Всѣ-же отрѣзки отъ кореньевъ кладутся въ бульонъ. Прибавивши въ капусту съ кореньями 2—3 ложки процѣженнаго бульона съ жиромъ, сотейникъ накрываютъ крышкой и капусту ставятъ тушиться въ духовой шкафъ, на парь, или на край плиты.

Когда капуста и коренья станутъ мягкими, то къ нимъ прибавляется прожаренная на маслѣ мука. (На 5 персонъ 3 стол. ложки муки и  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки масла); туда же процѣживается весь бульонъ, кладутся обмытые въ теплой водѣ куски мяса, варившагося въ бульонѣ, и прибавляется 1—2 ложки томатовъ — консервовъ, предварительно прожаренныхъ на маслѣ. Заправленные щи варятся еще  $1\frac{1}{2}$  часа на плитѣ на медленномъ огнѣ, чтобы тихо кипѣли. Передъ подачей къ столу щи заправляютъ сметаной и даютъ имъ еще разъ вскипѣть. Въ щахъ всегда подается вареное мясо. На 5 персонъ берется 1 кочанъ капусты средней величины и по 2—3 штуки кореньевъ.

## 20. Киселыя щи.

Киселую рубленую или шинкованную капусту, хорошенько отжатую отъ воды (на персону  $\frac{1}{4}$  фунт.), поджариваютъ на маслѣ<sup>1)</sup> вмѣстѣ съ шинкованнымъ лукомъ.

<sup>1)</sup> Если масло замѣняютъ жиромъ, снятымъ съ бульона, то капусту кладутъ въ *горячій* жиръ; когда капуста хорошо прожарится и будетъ

## 21. Къ кислымъ щамъ гренки.

Изъ 1 фунта гречневой крупы варятъ на водѣ съ солью крутую размазню, вмѣстѣ съ  $\frac{1}{2}$  ложкою масла. Ополоснувъ холодной водой блюдо, выкладываютъ туда кашу, сравниваютъ сверху ножомъ, даютъ застыть. Затѣмъ рѣжутъ квадратиками, обваливаютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и обжариваютъ въ кипящемъ на сковородѣ маслѣ подаютъ къ столу.

## 22. Разсолъникъ.

Въ бульонъ для разсолъника, кромѣ мяса кладутъ почки или гусиные потроха.

Почки предварительно вымачиваютъ въ холодной водѣ, отпариваютъ 2—3 раза кипяткомъ, промываютъ опять въ холодной водѣ и опускаютъ въ говяжій бульонъ послѣ снятія пѣны.

Гусиные потроха очищаютъ и передъ варкой отпаривъ кипяткомъ, кладутъ въ бульонъ вмѣстѣ съ сырымъ мясомъ и заливаютъ холодною водою.

Послѣ снятія пѣны въ бульонъ для разсолъника кладутъ отрѣзки отъ кореньевъ, сердцевину, зернышки и кожицу отъ соленыхъ огурцовъ, мякоть которыхъ наръзавъ косыми ломтиками, отвариваютъ

мягкая, то въ нее прибавляется мука (на 5 персонъ 3 стол. ложки) и пюре томатовъ — консервовъ (на 5 персонъ  $\frac{1}{8}$  фунт.), и все это вмѣстѣ еще разъ хорошенько прожаривается. Капуста разводится процѣженнымъ бульономъ, который для кислыхъ щей варится совсѣмъ безъ кореньевъ съ однимъ букетомъ; туда-же кладутся куски мяса, обмытые въ теплой водѣ и они еще варятся  $1\frac{1}{2}$  часа на плитѣ. Передъ подачей къ столу кислые щи заправляютъ сметаной; къ кислымъ щамъ, кромѣ варенаго мяса, подается разсыпчатая гречневая каша, или гренки изъ каши.

въ соленомъ кипяткѣ до мягкости и опускаютъ уже въ готовый рассольникъ.

Изъ кореньевъ въ рассольникъ кладутъ: рѣпу, морковь, сельдерей; ихъ вырѣзываютъ звѣздочками, отпариваютъ кипяткомъ и тушатъ до мягкости въ собственномъ соку, какъ для лѣнивыхъ щей.

Нарѣзанный картофель кладется тушится въ коренья въ то время, когда тѣ дошли до половины готовности. Въ рассольникъ, кромѣ огурцовъ, кореньевъ и картофелю кладутъ перловую \*) или манную крупу \*\*) заправляютъ рассольникъ горячей пассеровкой \*\*\*) въ такомъ же количествѣ, какъ для лѣнивыхъ щей, которую разводятъ прокипяченнымъ (горячимъ) процеженнымъ рассоломъ.

Когда бульонъ готовъ и всѣ гарниры и заправка приготовлены, то бульонъ процеживаютъ черезъ сито, въ него прибавляютъ рассоль, заправленный пассеровкой, кладутъ всѣ гарниры и прибавляютъ сметану.

Послѣ этого рассольникъ ставятъ на плиту и даютъ ему нѣсколько разъ вскипѣть.

Если въ бульонѣ варились почки, то ихъ нарѣзаютъ мелкими ломтиками и опускаютъ въ готовой рассольникъ; съ гусиными потрохами поступаютъ точно также. Если желаютъ имѣть прозрачный, а не

\*) Перловую крупу предварительно отвариваютъ до мягкости, откидываютъ на сито, обливаютъ холодной водой и когда вода стечетъ, крупу опускаютъ въ рассольникъ.

\*\*) Манную крупу только отпариваютъ кипяткомъ.

\*\*\*) Такъ назыв. мука, поджаренная на маслѣ.

заправный рассольникъ, то сметану не кладутъ и рассольникъ заправляется бѣлками.

Въ прозрачный рассольникъ на гарниръ идутъ только бѣлые коренья (сельдерей, петрушка), соленые огурцы и укропъ, а картофель и крупа совсѣмъ не кладутся.

Бульонъ и гарниры для прозрачнаго рассольника, готовятъ, какъ указано выше. Прозрачный рассольникъ подкрашиваютъ поджареннымъ лукомъ или жженымъ сахаромъ.

### 23. Русская похлебка.

Похлебка отличается отъ супа тѣмъ, что похлебку заправляютъ пассеровкой и сметаной, а супъ дѣлаютъ прозрачнымъ.

Въ супъ на гарниръ кладутъ коренья, картофель и перловую крупу, и бульонъ для супа варятъ съ кореньями (идутъ обрѣзки отъ кореньевъ) и поджареннымъ лукомъ.

Для похлебки же бульонъ варятъ бѣлый безъ кореньевъ и безъ поджареннаго лука и на гарниръ кладутъ только крупу, картофель; коренья совсѣмъ не кладутъ.

### 24. Зеленая щи.

Въ 3 фунт. жирной говядины съ 1 луковицей варятъ бульонъ, безъ кореньевъ. Два фунта разсѣды, очищенной и перемытой мелко шинкуютъ, обдаютъ крутымъ, соленнымъ кипяткомъ, и давъ съ 15 минутъ постоять въ этой водѣ, отжавъ за тѣмъ

воду, опускаютъ въ кипящій бульонъ, подправляютъ ложкой муки, даютъ прокипѣть, подаютъ, или вмѣстѣ со сметаною или отдѣльно. Также щи зеленыя дѣлаются изъ крапивы, щавеля, шпината и т. п.

Къ зеленымъ щамъ подаютъ крутыя разрѣзанныя яйца и сметану; за неимѣниемъ ея подаютъ сливки или молоко.

### 25. Борщъ обыкновенный.

Бульонъ варятъ безъ кореньевъ, съ однимъ букетомъ. Свеклу (буракъ) очищаютъ сырою<sup>1)</sup> отъ кожицы и нарѣзываютъ тонкими ломтиками, въ видѣ палочекъ (на персону по  $\frac{1}{4}$  фунт. очищенной свеклы) и поджариваютъ на маслѣ, или на горячемъ жирѣ въ открытомъ сотейникѣ, съ шинкованнымъ лукомъ. Когда свекла на половину прожарена, то въ нее прибавляютъ свѣжую капусту (малый кочанъ на 5 персонъ), которую предварительно мелко шинкуютъ и отпариваютъ кипяткомъ. Послѣ капусты въ свеклу прибавляютъ муку (на 5 персонъ 3 стол. ложки) и свеклу еще прожариваютъ съ мукой. За  $1\frac{1}{2}$  часа до обѣда въ свеклу (когда свекла и капуста хорошо прожарятся и станутъ мягкими) процѣживаютъ весь бульонъ, кладутъ обмытые куски мяса, душистый перецъ, лавровый листъ, косточку копченой ветчины, предварительно отпаривъ кипяткомъ, или же кусочекъ копченой грудинки. Заправленный борщъ варятъ  $1\frac{1}{2}$  часа на плитѣ,

<sup>1)</sup> или печеную, что лучше и ее въ этомъ случаѣ уже не поджариваютъ.

въ открытой кастрюлѣ. Передъ подачей къ столу борщъ заправляется свекольной подкраской<sup>1)</sup>.

### 26. Малороссійскій борщъ.

2—3 фунта мяса ставятъ на плиту вариться, снимая накипь. Прокипятивъ раза два — снять съ огня, мясо разрѣзать на кусочки, процѣдить на него бульонъ, посолить, положить кочанъ капусты, разрѣзанный на 8 частей и кореньевъ и поставить опять вариться, прибавивъ по вкусу уксусу или лимонной кислоты. Затѣмъ взять фунтъ копченой ветчины, вымыть, сварить въ водѣ, вынуть, нарѣзать кусочками и опустить въ борщъ. Спечь 2 свеклы, нашинковать ихъ мелко, а 1 сырую свеклу очистивъ, натерѣть на тарелкѣ, отжать отъ нея сокъ въ отдѣльную кастрюлю, положить шинкованную свеклу, капусту изъ борща, лавроваго листа, перцу, налить процѣженнымъ бульономъ, еще прокипятить. Подаютъ къ столу съ гречневой или пшенной кашей и сметаною.

### 27. Солянка изъ мяса.

Въ бульонъ кладутъ кусочками нарѣзанную: вареную или жареную говядину, телятину, курицу, ветчину, сосиски, дичь и т. п. Поджариваютъ въ маслѣ луковицу, ложку муки, кладутъ два соленыхъ

<sup>1)</sup> Берутъ сырую очищенную свеклу, натираютъ на теркѣ, разводятъ обыкновен. уксусомъ (на 5 персонъ  $\frac{1}{2}$  стакан.); прибавляютъ сметаны (на 5 персонъ  $\frac{1}{4}$  фунт.) и даютъ вскипѣть одинъ разъ и полученный красный сокъ процѣживаютъ черезъ сито въ горячій борщъ.

Къ борщу, кромѣ мяса, подаютъ ватрушки.

огурца, немного грибовъ и капусту, отпаренную кипяткомъ. Прибавляютъ стаканъ сметаны, даютъ вскипѣть и, подавая, прибавляютъ петрушки, укропу, или покрошеннаго зеленаго луку.

### 28. Ботвинья.

Очищенный щавель смываютъ, варятъ, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ шпината или молодого свекольника, свареннаго и мелко изрубленнаго. Затѣмъ кладутъ 2—3 огурца, разрѣзанныхъ довольно мелко, укропу, зелени, луку, соли; разводятъ кислыми щами, кладутъ льду, прибавляютъ сахару. Подавая къ столу, опускаютъ въ ботвинью свѣжую лососину, семгу, сига или бѣлорыбицу, отваренную въ соленой водѣ. Къ ботвиньѣ подаютъ тертый хрѣнъ, зеленый лукъ, горчицу, и прибавляютъ къ ней раковыя шейки.

### 29. Окрошка.

Вареную говядину или жареную телятину, ветчину, дичь разную, словомъ, что есть, рубятъ мелко, кладутъ въ миску, прибавляютъ 4 изрубленныхъ крутыхъ яйца, 4 изрѣзанныхъ огурца, немного укропа и зеленаго луку, мелко изрубленныхъ; посоливъ, хорошенько вымѣшиваютъ съ чашкою сметаны, заливаютъ 2 бутылками кислыхъ щей и 1 бут. квасу, прибавляютъ кусокъ льда, помѣшивая ложкою, пока вся окрошка охладится. Подавая къ столу въ окрошку добавляютъ раковыя шейки.

### 30. Свекольникъ.

Сваривъ въ соленомъ кипяткѣ зелень отъ молодой свеклы (до 2-хъ фунт.), протираютъ ее сквозь рѣшето. Наканунѣ готовятъ свекольный квасъ, для чего, сваривъ одну свеклу, очищаютъ ее, кладутъ въ горшокъ, заливаютъ кипяткомъ и ставятъ въ холодное мѣсто, положивъ для скорой закваски кусокъ чернаго хлѣба.—За полчаса до обѣда протертый свекольникъ кладутъ въ миску, прибавляютъ мелко нарѣзанныхъ огурцовъ (свѣжихъ или соленыхъ, штуки 3—4), нашинкованную свеклу (вынутую изъ сока), разводятъ квасомъ со свекольною водою (въ которой мочилась свекла), прибавляютъ соли и перцу по вкусу, размѣшиваютъ съ рубленой зеленью (укропъ, петрушка) и опускаютъ кусокъ льду.

Къ свекольнику подаютъ отдѣльно отваренную въ водѣ свѣжую осетрину или иную рыбу.

Свекольникъ улучшается вкусомъ, если въ него прибавить ложки три сметаны.

### 31. Грибной бульонъ.

Грибной бульонъ готовится по тѣмъ же правиламъ, какъ и бульонъ изъ мяса: чтобы бульонъ вышелъ крѣпкій, кладутъ сухие грибы размельченные не въ кипятокъ, а въ холодную воду и затѣмъ уже доводятъ до кипѣнія, которое не должно быть сильно (варить на легкомъ огнѣ). Если для бульона употребляютъ свѣжіе грибы, то предварительно очистивъ ихъ, обмываютъ, обсуши-

ваютъ и обвариваютъ кипяткомъ. Бульонъ приправляютъ солью, кореньями, лукомъ и т. п. На грибномъ бульонѣ можно дѣлать различнаго рода супы, прибавляя въ него крупы, лапшу и проч.

### 32. Постная похлебка.

Обдаютъ кипяткомъ  $\frac{1}{4}$  фунта грибовъ и развариваютъ ихъ до мягкости, затѣмъ вынимаютъ, и мелко шинкувавъ, кладутъ въ кастрюлю и заливаютъ грибнымъ отваромъ.

Затѣмъ въ эту же кастрюлю кладутъ  $\frac{1}{2}$  чашки перловой крупы, 2 изрубленныхъ луковицы, мелко шинкованныхъ кореньевъ: 1 петрушку,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  моркови, срѣзанныхъ кусочками, 6 картофелинъ, солятъ, и заливъ 9 стаканами кипятка, варятъ.

Когда достаточно прокипятить, заправляютъ ложкою муки, разведенной 3 ложками постнаго масла и чашкой грибнаго бульона. Даютъ слегка кипѣть подъ крышкою до подачи на столъ: чѣмъ дальше прѣветъ, тѣмъ супъ будетъ вкуснѣе.

### 33. Щи постныя.

Кладутъ въ кастрюлю  $1\frac{1}{2}$  фунта шинкованной капусты, наливаютъ 12 стакановъ кипятку, прибавляютъ 3 лавровые листа, 8 зеренъ перцу, мелко шинкованныхъ кореньевъ и варятъ. 6 штукъ бѣлыхъ грибовъ варятъ отдѣльно и, прокипятивъ, грибной отваръ выливаютъ во щи, а грибы шинкувавъ, опускаютъ туда-же; прибавляютъ соли и ложку

уксуса. Когда закипитъ—заправляютъ ложкою муки, разведенною въ 2 ложкахъ постнаго масла.

### 34. Постный борщъ.

Шинкувавъ капусту, 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковицу, 1 морковь, кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ 12 стаканами воды; посоливъ, вскипятить и прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу. Испечь 2 штуки свеклы, очистить, и нашинкувавъ, опустить въ кастрюлю вмѣстѣ съ 4 шинкованными бѣлыми грибами, отваренными въ чашкѣ кипятку; грибной настой слить туда-же.

### 35. Постныя щи со снятками.

Обжаривъ въ постномъ маслѣ 2 мелко изрубленныхъ луковицы, 2 фунта кислой капусты, всыпаютъ, помѣшивая, ложку муки, разводятъ 12 стаканами кипятку, и, посоливъ, кладутъ 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу и увариваютъ до мягкости.

Переполоскавъ 1 фунтъ снятковъ (можно брать  $\frac{1}{4}$  фунта соленыхъ), опускаютъ во щи и уваривъ до готовности, подавать на столъ.

### 36. Постное картофельное пюре.

Сначала готовятъ отваръ изъ кореньевъ и луковицы. Когда коренья сдѣлаются мягкими, протираютъ черезъ терку въ кипящій бульонъ 8—10 сырыхъ картофелинъ и, помѣшавъ, даютъ бульону прокипѣть раза два, и затѣмъ прибавляютъ въ него подправку (чайную ложку муки растираютъ со сто-

ловой ложкой постнаго масла), еще разъ доводятъ до кипѣнія и затѣмъ выливаютъ въ миску, посыпавъ зеленью.

Этотъ супъ пюре много выигрываетъ во вкусѣ, если вмѣстѣ съ кореньями сварить штукъ до 5-ти сушеныхъ грибовъ. Еще лучше картофельное пюре на грибномъ бульонѣ.

### 37. Рыбная солянка.

2—3 фунта соленой или малосольной рыбы—осетрины, севрюги или бѣлуги (очень соленую кладутъ предварительно часа на два въ квасъ)—разрѣзываютъ на небольшіе куски, затѣмъ, обвалявъ въ мукѣ, поджариваютъ слегка на сковородѣ въ ложкѣ подсолнечнаго (лучше горчичнаго) масла, мѣшая ложкой. Одновременно поджариваютъ кислую капусту (2—3 стакана), для чего кладутъ ее въ кастрюлю съ искрошенной луковицей, ложкой муки и ложкой масла. Когда рыба и капуста поджарятся, складываютъ ихъ вмѣстѣ, заливаютъ 12 стаканами воды, кладутъ 5—10 зеренъ перцу, 2—3 лавровыхъ листка и довариваютъ съ полчаса. Подавая къ столу, посыпаютъ зеленью. Очень кислую капусту предварительно вымачиваютъ или же слегка провариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды. Въ солянку прибавляютъ штукъ 10 оливокъ, ложку каперсовъ и грибовъ (лучше шампиньоновъ). Солянку готовятъ и изъ всякой свѣжей крупной рыбы. Въ этомъ случаѣ прибавляютъ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—2 стакана огуречнаго рассолу и 3 соленыхъ огурца, нарѣзанныхъ лом-

тиками; но это будетъ уже не солянка, а густой рассольникъ.

### 38. Кислая капуста съ квасомъ и рыбою.

На 6 человекъ берутъ 5—6 стакановъ рубленой капусты, 3 бутылки квасу и 2—3 фунта малосольной бѣлуги, осетрины или севрюжины, нарѣзанной ломтиками.

Каждый кладетъ себѣ сколько нужно капусты, обливаетъ ее масломъ (прованскимъ или подсолнечнымъ), крошитъ рыбу и заливаетъ все квасомъ. Для остроты по вкусу прибавляютъ тертаго хрѣну или горчицы.

### 39. У х а.

Въ 10 стаканахъ воды варятъ по 1/2 корня петрушки, сельдерея, моркови и порея (связавъ ихъ ниточкой, чтобы передъ обѣдомъ легче вытащить), 2 печеныя луковицы, 6 мелко нарѣзанныхъ картофелинъ съ 6 зернами перца и 3 лавровыми листьями; посоливъ, прибавляютъ 2 кружка лимона безъ зеренъ и верхней кожицы. Когда все уварится—опускаютъ 20 ершей, которыхъ слѣдуетъ только ополоснуть, а не мыть (во избѣжаніе удаленія слизи) и, выпотрошеннаго, вычищеннаго, вымытаго налима и штуки 3—5 окуней. Когда рыба будетъ готова подаютъ уху къ столу.

### 40. Тюря или мурцовка.

Фунтъ чернаго кислаго хлѣба рѣжутъ маленькими кусочками въ миску, прибавляютъ 1/4 фунта

постнаго масла, 2 столовыя ложки тертаго хрѣна, мелко изрубленнаго сырого луку, тертой рѣдьки, солать, посыпають перцемъ и разводятъ квасомъ.

## ОТДѢЛЪ II.

### Мясныя кушанья.

#### Признаки хорошаго мяса.

1) Мясо не должно быть ни блѣдно-алаго (признакъ болѣзни), ни насыщенно-краснаго цвѣта (указываетъ, что животное не было убито, а умерло съ сохраненіемъ всей крови).

2) На ощупь хорошее мясо должно представляться твердымъ и упругимъ, и лишь едва смачивать пальцы; а не быть мокрымъ и дряблымъ.

3) Хорошее мясо должно имѣть лишь незначительный запахъ, и при томъ запахъ его не долженъ быть неприятный; больное мясо отличается тошнотворнымъ, трупнымъ запахомъ. Запахъ этотъ легко различается послѣ того, какъ мясо разрѣжутъ и сполоснутъ теплой водой.

4) Хорошее мясо не должно ни слишкомъ сильно сморщиваться, ни слишкомъ много терять на вѣсъ при приготовленіи.

5) Простоявъ день, или около того, оно не должно давать ни струи жидкости, ни покрываться влажностью; поверхность его должна оставаться сухою.

6) Жиръ долженъ быть въ надлежащемъ количествѣ; какъ недостатокъ, такъ и излишекъ его считаются дурнымъ признакомъ.

#### Виды мясныхъ блюдъ.

Мясо готовится варенымъ, жаренымъ или тушенымъ.

Вареное мясо можно готовить двумя способами: варить въ водѣ, но только не вываривать, — или же приготовить мясо на пару, что особенно вкусно. Послѣдній способъ требуетъ небольшой единовременной затраты на особую кастрюлю (двойную, одна наполняется водою, а въ кипятокъ ставится другая кастрюля съ провизіею); можно также къ обыкновенной кастрюлѣ придѣлать рѣшетку, которая должна доходить до половины кастрюли; внизъ наливается вода, а на рѣшетку кладется мясо. Этотъ видъ варки основанъ на томъ, что заключающійся въ мясѣ бѣлокъ не переходитъ въ воду, а остается въ немъ.

Отъ варенія мяса необходимо отличать тушеніе его, хотя оба вида приготовленія имѣютъ много общаго. Производится тушеніе въ наглухо закрытомъ сосудѣ, вслѣдствіе чего соки изъ мяса не испаряются, какъ при вареніи, а остаются.

Для успѣшнаго тушенія необходима невысокая, но равномерная температура со всѣхъ сторонъ; тушить лучше въ русской печи, или въ духовомъ шкафу (и не въ кастрюлѣ, а въ каменной или глиняной посудѣ); плита для тушенія неудобна.

Тушеніе мяса болѣе распространенный способ варенія, чѣмъ настоящая варка. Если, по необходимости, нужно приготовить не совсѣмъ свѣжее мясо, то тушеніе—лучшій способъ отбить весь нехорошій запахъ и вкусъ.

Главное условіе успѣшнаго жаренья заключается въ сохраненіи возможно большаго количества сока, а достигается это образованіемъ на мясѣ предохранительной корочки (когда оно зарумянится). Лучше жарить мясо въ духовомъ шкафу, а не на плитѣ. Есть нѣсколько способовъ, чтобы ускорить образованіе корочки; сюда относится обмазываніе мяса жидкимъ тѣстомъ, обсыпаніе мукою, сухарями. При жареніи мяса и птицъ хорошо покрывать сверху промасленною бумагою, а во время жаренія, обливать собственнымъ сокомъ, сметаню, масломъ, бульономъ. Солить мясо лучше не сырое, а когда нѣсколько зарумянено.

Готовность жаренаго мяса узнается, если при втыканіи въ него тонкой деревянной спицы не показывается кровь; также если нажать пальцемъ, то онъ слегка вдавливается. При жареніи птицъ мѣриломъ готовности служитъ мягкость лапокъ.

Вареная говядина подается изъ экономіи; для здоровья она не такъ хороша; изъ нея вываривается вся питательность; но кто любитъ вареную говядину не изъ экономіи, а по ея вкусу, то въ такомъ случаѣ варя, ее надо опускать не въ холодную воду, какъ это обыкновенно дѣлають, а прямо въ самый крутой кипятокъ, потому что она въ такомъ

случаѣ сжимается и не выпускаетъ изъ себя столько соку. Когда сварится, ее можно осыпать сухарями и ставить на самое короткое время въ горячую духовую печь.

На столъ мясо подается выложеннымъ на блюдо, облитымъ соусомъ (о чемъ будетъ сказано особо); иногда подаютъ отдѣльно соусъ и разную приправу, въ видѣ овощей, картофеля. Большое значеніе для вкуса имѣется рѣзка мяса. Ее непременно нужно дѣлать такъ, чтобы разрѣзать ножомъ волокна; такое мясо становится болѣе мягкимъ и вкуснымъ.

#### 41. Говядина разварная.

Чтобы выбрать изъ бульона хорошій кусокъ говядины безъ костей на второе блюдо, варятъ бульонъ изъ пяти, шести фунтовъ говядины. Затѣмъ вымывъ ее, очистить и варить съ кореньями, какъ обыкновенно при варкѣ супа. Вынувъ на блюдо, рѣжутъ ломтиками, обкладываютъ капустою, морковью, рѣпою, картофелемъ, макаронами. Этотъ гарниръ сперва сварить въ бульонѣ, потомъ вынувъ, сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить 2 стакана жирнаго бульона, соли и поставить на легкой огонь на  $\frac{1}{2}$  часа.

#### 42. Ростбифъ.

Выбранный изъ филейной части ростбифъ кладется на противень, своей жирною стороною въ распущенное въ немъ горячее масло и ставится въ жаркую печь (истопленную какъ на хлѣбѣ),

или въ горячій шкафъ, чтобы жаръ охватилъ мясо разомъ со всѣхъ сторонъ. Когда ростбифъ покроется сверху выступившимъ изъ него сокомъ, тогда посыпаютъ мясо солью. Ростбифъ надо перевертывать возможно чаще, разъ 5—10, поливая его бульономъ или смазывая масломъ мѣста, начинающія пригорать.

Когда ростбифъ готовъ и вынуть изъ печи, его накрываютъ бумагою, а сверху сложеннымъ въ нѣсколько разъ полотенцемъ. Подаютъ ростбифъ всегда горячимъ. Обыкновенно сокъ оставляютъ въ противнѣ, прибавляютъ немного бульона и проваривъ, снимаютъ жиръ и процеживаютъ сквозь ситчко на изрѣзанный уже ломтями ростбифъ.

#### 43. Жареное кускомъ мясо.

Натираютъ солью фунтовъ 6 мяса кладутъ на сковороду, на которой уже распущено 2 ложки масла. Нарѣзаютъ кружками  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, очищаютъ 10—15 штукъ картофеля, и обложивъ этимъ говядину жарятъ до мягкости, подливая стаканъ воды. Когда мясо готово, выложить на блюдо, огарнировать кореньями и картофелемъ.

#### 44. Говядина жаркое рулеты.

Изъ довольно жирнаго филея, вырѣзать жилы, выбить деревянной колотушкой въ видѣ большого зраза, приготовить фаршъ изъ телятины, намазать этою массою говядину, посолить, нарѣзать ветчины малыми ломтиками, разложить на фаршъ, на вет-

чину опять рядъ фарша, и наконецъ на фаршъ положить омлетъ, испеченный изъ 3 яицъ съ  $\frac{1}{2}$  ложкою масла. Такъ приготовленное мясо свернуть въ трубку, обернуть чистою тряпчкою, обвязать ниточкою и положить въ кастрюлю, положивъ на дно обрѣзки говядины, нарѣзанные коренья и пряности, налить водою, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкою, поставить на плиту и тушить, пока мясо не подрумянится слегка и не сдѣлается мягкимъ. Затѣмъ взять три стакана бульона, въ которомъ тушилось мясо, положить въ него ложку муки,  $\frac{1}{2}$  ложки масла, вскипятить, процедить; съ мяса снять тряпочку, положить его на блюдо и облить соусомъ.

#### 45. Бифштексъ.

3 фунта внутренней вырѣзки или англійскаго филея отдѣлать отъ перепонки, нарѣзать толстыми кусками, разбить ихъ поперекъ колотушкой и посолить. Развести сильный огонь, поставить на него сковороду съ  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  коровьяго масла, и опустить въ него куски говядины, не снимая съ огня; когда подрумянится одна сторона, повернуть на другую. Когда обѣ стороны будутъ румяны, снять бифштексъ со сковороды на блюдо; если сока окажется мало, подлить  $\frac{1}{2}$  стакана воды, дать закипѣть, посолить; вылить сокъ въ блюдо съ бифштексомъ, насыпать сверху кучку скобленнаго хрѣна, обложить жаренымъ картофелемъ и подавать горячимъ. Куски бифштекса должны быть толсты, пухлы, румяны, сухи сверху и мягки внутри.

## 46. К л о п с ь.

Рѣжутъ ломтиками 3 фунта говядины отъ костреца, выбиваютъ деревянной колотушкой, солятъ, посыпаютъ толченымъ перцемъ; свернуть; обвалявъ въ мукѣ, уложить въ кастрюлю, обжарить въ 2 ложкахъ распущеннаго масла, прибавить 3 луковицы и влить кипятку или бульону, тушить подъ крышкою до готовности. Потомъ прибавить стаканъ холодной воды,  $\frac{1}{4}$  ф. сметаны, прокипятить, подавать съ варенымъ картофелемъ или макаронами.

## 47. Рубленныя котлеты.

Рубленныя котлеты готовятъ изъ всякаго мяса,—филея, костреца, лопатки, сѣрка и др. На 6 человекъ и на 8 котлетъ берутъ отъ 2 до 3 фунтовъ мяса. Срѣзавъ мясо съ костей, отбираютъ жилы и пленки (все это пригодно для бульона), нарѣзываютъ небольшими кусочками, разбиваютъ эти кусочки скалкой, выбираютъ оставшіяся пленки и жилы, потомъ рубятъ сѣчкой въ деревянной чашкѣ или ножами на котлетной доскѣ или лучше пропускаютъ черезъ мясорубку. Въ полученную массу прибавляютъ толченаго перцу, соли, половину французскаго пятикопеечнаго хлѣба, вымоченнаго въ водѣ (лучше въ бульонѣ или въ молокѣ) и крѣпко отжатаго, тщательно размѣшиваютъ въ однородную массу и дѣлятъ на 6—8 одинаковыхъ частей, изъ которыхъ дѣлаютъ продолговатыя лепешки—котлеты. Эти котлеты смазываютъ сырымъ яйцомъ и об-

валявъ въ толченыхъ сухаряхъ, а за неимѣніемъ ихъ—въ мукѣ, складываютъ на блюдо. Когда всѣ будутъ готовы, кладутъ, сколько помѣстится, на сковороду съ горячимъ масломъ, даютъ подрумяниться съ одной стороны и, не давая, поджарить, переворачиваютъ на другую.

Изжаренныя котлеты укладываются на блюдо (посрединѣ), вмѣстѣ съ какимъ-нибудь соусомъ, чаще всего съ луковымъ, морковнымъ, картофельнымъ пюре, изъ горошка,—съ макаронами, картофелемъ и пр.

## 48. Битки со сметаною.

Изъ 2 фунтовъ мягкой говядины, отбираютъ жилы и прибавивъ  $\frac{1}{2}$  ф. воловьего отъ почки жиру, рубятъ, какъ на котлеты солятъ и перчатъ и прибавивъ  $\frac{1}{2}$  столовой ложки масла, размѣшаютъ и раздѣлить на столько частей, сколько предполагается имѣть битковъ, обваляютъ каждую часть въ мукѣ, сформировать круглыя битки, сложить на растопленное въ сковородкѣ масло и изжарить на огнѣ. Снять на блюдо, а на сковороду положить  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, выварить сокъ до густоты, процѣдить сквозь сито и залить битки. Къ биткамъ подаютъ жареный картофель.

## 49. Бефъ а ла Строгановъ.

Тоненькіе маленькіе кусочки мягкой говядины исколотить колотушкой, обваляютъ въ мукѣ и перцѣ, поджарить въ кастрюлѣ въ  $\frac{1}{8}$  фун. коровьяго ма-

сла. Тутъ же поджарить 2—3 нашинкованныхъ луковицы, развести 2-мя чашками свѣжей сметаны и 2 чайными ложечками готовой горчицы, вскипятить, подавать на столъ.

### 50. Говядина съ лукомъ.

3 фунта говядины филея или бедра, рѣжутъ ломтиками въ видѣ бифштексовъ; исколотивъ молоткомъ, посыпаютъ солью и обваливаютъ въ муку, посыпаютъ перцомъ и кладутъ въ глубокую сковороду, въ которой предварительно распустить кусокъ масла, и изрѣзать большую луковицу тонкими слоями. Все это поджаривъ на плитѣ, не до полной готовности, поставить въ духовую печь.

### 51. Тушеная говядина кускомъ.

Фунта 4 говядины (огузка) очищаютъ отъ жилъ и костей, выбиваютъ скалкой и, если мясо тощее, нашпиговываютъ свинымъ саломъ. Солятъ, посыпаютъ перцемъ и кладутъ въ горшокъ, въ которомъ распущено 2 ложки масла, и заливаютъ нѣсколькими ложками бульона. Сверху кладутъ рѣзанные коренья (петрушка, сельдерей, морковь, рѣпа, луковица,—по одной или по двѣ штуки. Тушатъ въ печи, въ шкафу, въ крайности на плитѣ, плотно прикрывъ крышку; каждые полчаса говядину переворачиваютъ. Говядина эта обливается собственнымъ соусомъ съ кореньями и можетъ быть отгарирована тушеными въ маслѣ или бульонѣ овощами.

### 52. Зразы.

Зразы готовятся такъ: 2—3 фунта мягкой говядины (изъ подъ филея, кострець, огузокъ къ хвосту) рѣжутъ ломтями, какъ для бифштекса, отбиваютъ каждый кусокъ скалкой или колотушкой, а потомъ обухомъ ножа; солятъ, посыпаютъ толченымъ перцемъ, кладутъ на каждый ломоть по ложкѣ фарша, слегка обвязываютъ ниткой и кладутъ въ кастрюлю съ распущеннымъ въ ней масломъ, съ 4—5 лавровыми листиками и 40 зернами перцу. Кастрюлю закрываютъ крышкой и ставятъ на плиту или въ печь, переворачивая зразы. Когда зразы готовы, ихъ вынимаютъ, обрѣзываютъ нитки, сокъ же оставшійся въ кастрюлѣ, подправляютъ чайной ложкою муки, разведенною въ чашкѣ бульона и выливаютъ въ кипящій сокъ.

Фаршъ для зразъ: двѣ мелко изрубленные луковицы поджариваютъ въ ложкѣ масла, потомъ берутъ фунтъ свѣжаго шпика, разрѣзываютъ на куски и растираютъ съ мякотью французскаго хлѣба, размоченнаго бульономъ или водой и выжатой до тѣхъ поръ, пока вся масса приметъ видъ тѣста. Хлѣбъ иногда замѣняется гречневою кашей.

### 53. Говяжій языкъ.

Свѣжій бычачій языкъ, вымывъ чисто и выскобливъ корку ножомъ, опускаютъ въ кипятокъ такъ, чтобы былъ весь покрытъ; кладутъ соли, кореньевъ,



перцу и лаврового листа. Когда сварится, вынимаютъ, сдираютъ кожу и, уложивъ на блюдо, рѣжутъ ломтиками наискось, чтобы были побольше. Подаютъ языкъ подъ различными соусами: краснымъ, изъ сушеннаго зеленаго горошка, красной капусты, съ картофельнымъ пюре, и проч.

#### 54. Копченый говяжий языкъ.

Вымоченный копченый языкъ ошпариваютъ кипяткомъ, сдираютъ съ него кожу и шпигуютъ крупными кусками свиного сала. Заливаютъ холодной водой съ кореньями и пряностями, такъ, чтобы только прикрыло, варятъ нѣкоторое время, затѣмъ закрываютъ кастрюлю крышкой, ставятъ на болѣе слабый огонь (или въ печь) и, положивъ на крышку горячихъ угольевъ, тушатъ часовъ пять.

#### 55. Почки тушенныя.

Вымыть двѣ почки, снять перепонку, очистить отъ лишняго жира, нарѣзать тонкими пластинками, посолить ихъ, осыпать слегка перцомъ, перемѣшать, и отставить на нѣкоторое время. Распустить затѣмъ въ кастрюлѣ четверть фунта хорошаго масла, положить нарѣзанную луковицу; ломтики почекъ обвалять въ мукѣ, положить ихъ въ масло, накрыть крышкой, тушить, потряхивая кастрюлькою. Когда

почки будутъ мягки, подлить полъ-стакана воды, вскипятить, положить столько же свѣжей сметаны, размѣшать, вскипятить, подавать, осыпавъ укропомъ или зеленою петрушкою.

#### 56. Вымя жареное.

Отваривъ вымя въ соленой водѣ, рѣжутъ на ломтики, обваливаютъ въ яйцахъ съ сухарями и жарятъ въ маслѣ. Къ вымя подаютъ соленые огурцы.

#### 57. Голубцы.

Мягкую говядину и немного свѣжаго шпику, изрубить вмѣстѣ мелко, посолить и раздѣлить приготовленную говядину на части, по столько, какъ на котлеты; потомъ завернуть каждую часть отдѣльно въ свѣжій капустный листъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, накрыть крышкой и поставить вариться на небольшомъ огнѣ; когда же хорошо уварится, влить ложку уксусу, заправить мукой съ масломъ, и дать прокипѣть еще съ  $\frac{1}{2}$  часа.

#### 58. Фаршированная рѣпа или брюква.

Хорошую, ровную по величинѣ рѣпу или брюкву, вымыть въ холодной водѣ; просушить, срѣзать съ каждой кружкомъ верхушки, чайной ложечкой выскоблить  $\frac{3}{4}$  всей мякоти, остерегаясь при этомъ продырявить стѣнки. Потомъ начинить каждую рѣпу говяжьимъ, а еще лучше — бараньимъ фаршемъ и уставить ихъ въ глубокую сковороду или невысокую кастрюлю.

Когда всё рёпы уложены, залить их до половины кипяткомъ, положить туда же немного масла, закрыть крышкой и за полчаса до обѣда, поставить въ до-вольно жаркую печь.

### 59. Помидоры фаршированные.

Выбираютъ штукъ 12 крупныхъ помидоровъ, зрѣлыхъ, но крѣпкихъ, дѣлаютъ въ каждомъ небольшое отверстіе и вычищаютъ чайной ложкой всю сердцевину, стараясь не повредить кожу. Начиняютъ фаршемъ и, обвалявъ въ мукѣ, слегка обжариваютъ въ маслѣ на сковородѣ; потомъ осторожно кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ бульономъ и варятъ до готовности, стараясь однако не разварить. Затѣмъ обливаютъ полустаканомъ сметаны, и прокипятивъ разъ, подаютъ. Фаршъ дѣлается изъ различнаго мяса, какъ для рёпы и брюквы, иногда съ прибавкою риса и раковыхъ шеекъ. Можно также дѣлать фаршъ изъ вынутой сердцевины, которая подается въ кастрюлѣ съ изрубленной зеленью и пряностями: петрушкой, укропомъ, луковицей, чеснокомъ, солью, перцемъ, гвоздикой; уваривается до густоты, протирается и затѣмъ смѣшивается съ намоченнымъ и отжатымъ хлѣбнымъ мякишемъ. Прибавляютъ муки, масла, два желтка и, размѣшавъ, начиняютъ помидоры.

### 60. Сальникъ.

Сѣтку, покрывающую телячій желудокъ хорошенько промываютъ. Затѣмъ готовятъ фаршъ:

телячью печенку съ легкимъ мелко изрубить прибавить крутую гречневую кашу поджаренную въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ или мякоти бѣлаго хлѣба, намоченной и отжатой, столовую ложку масла, чашку сметаны, мелко изрубленную луковицу и четыре сырыхъ желтка, размѣшать все въ однородную массу, посолить, поперчить, завернуть въ приготовленную сѣтку, положить въ противень или на сковороду, смазанную масломъ, поставить въ духовку или въ горячую печь и чтобы не пригорѣло, чаще переворачивать.

### 61. Говяжьи рубцы.

Рубцы промываютъ очень чисто, натираютъ солью, снова моютъ и, наливъ кипяткомъ, даютъ кипѣть  $\frac{1}{4}$  часа, потомъ снова натираютъ солью и варятъ въ  $1\frac{1}{2}$  стаканахъ уксуса съ прибавкою небольшого количества воды, въ которой размѣшана ложка соли; варить надо 5—8 час. Рубцу даютъ простыть въ томъ самомъ супѣ, въ которомъ онъ варился, потомъ, разрѣзавъ кусками, валяютъ въ 2-хъ разбитыхъ яйцахъ и сухаряхъ и жарятъ, хорошо подрумянивая, въ  $1\frac{1}{2}$  ложкахъ масла.

### 62. Жаркое заяцъ со сметаной.

Очищеннаго зайца нашпиковать шпикомъ, посолить, положить на противень, обложить кусочками масла. Когда поджарится до половины готовности, начать поливать сметаной, изжарить до мягкости, разрѣзать на части, облить соусомъ и подавать.

### 63. Жареный поросенокъ съ кашей.

Обварить молочнаго, только что заколотога поросенка, общипать щетину, соскоблить ножемъ всю нечистоту съ кожи, выпотрошить, вымыть, растянуть заднія ножки на лучинку, повѣсить, чтобъ остыль. Срѣзать ножки, поставить поросенка на противень на ножки, обмазать всего  $\frac{1}{4}$  ф. масла, положить на спинку куски масла, влить на противень два стакана воды, посолить, поставить жарить въ печь; чаще обливать сокомъ, чтобъ не подгорѣль, но зарумянился. Можно начинить его гречневою крутою красною кашей, приготовленной изъ 3 стакановъ гречневой крупы. (Очистить и мелко нарѣзать 3 луковицы, поджарить ихъ на сковородѣ въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ кашей, прибавить  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки перца, начинить поросенка и зашить; жарить, какъ сказано).

### 64. Поросенокъ со сметаной и хрѣномъ.

Вымыть поросенка, положить цѣликомъ въ продолговатую кастрюлю, залить кипяткомъ такъ, чтобы вода стояла на 2 пальца выше его, посолить побольше, бросить 4 лавровыхъ листа, 8 зеренъ перцу, 1 луковицу, нашпигованную гвоздикой, уварить все это до полной мягкости. Между тѣмъ натереть полный стаканъ хрѣну, перемѣшать его съ 1 ф. свѣжей сметаны, 1 полной столовой ложкой толченаго сахара,  $\frac{1}{4}$  чайной ложечкой соли, 3 ложками уксуса. Когда поросенокъ готовъ—вынуть его изъ кастрюли,

уложить на длинное блюдо, залить хрѣномъ со сметаной. Поросенокъ очень хорошъ какъ горячій, такъ и холодный.

### 65. Свиныя котлеты.

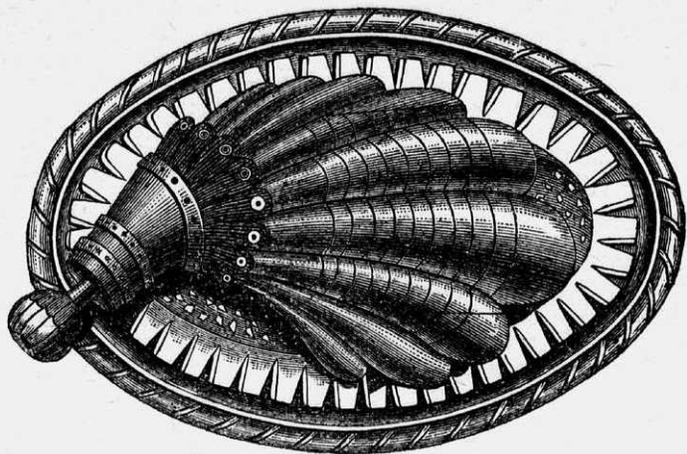
3 ф. свинины отъ хребта очистить отъ кожи, и хребтовой кости разрѣзать поперекъ на ломти въ большой палецъ толщиной, порубить тупымъ ножемъ съ обѣихъ сторонъ, посолить, обвалить въ сухаряхъ или мукѣ, изжарить на сковородѣ въ свиномъ жиру или въ маслѣ.

### 66. Вареная свинина съ капустой.

4—5 фунтовъ свинины кладутъ въ кастрюлю, солятъ, наливаютъ воды, чтобы мясо было покрыто верхка на два и варятъ на слабомъ огнѣ часа два или три.—При подачѣ обливаютъ обжареннымъ капустнымъ соусомъ.

### 67. Вареный окорокъ ветчины.

Выбравъ, насколько возможно, кости, кладутъ окорокъ (или часть его) въ большую кастрюлю, заливаютъ водой, прибавляютъ кореньевъ и варятъ сначала на сильномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, до готовности, доливая воды, чтобы весь былъ покрытъ ею. Когда окорокъ сдѣлается мягкимъ, снимаютъ съ него до половины кожу, отрѣзываютъ столько кусковъ, сколько требуется, и укладываютъ на блюдо. Къ вареной ветчинѣ подаютъ подливку изъ хрѣна съ уксусомъ или картофельное пюре.



### 68. Копченый окорокъ ветчины.

Ветчину варят и запекают въ ржаномъ тѣстѣ. Если ветчина солена, то наливаютъ ее теплою водою, даютъ мочнуть часа два, затѣмъ хорошенько вымыть, оскрести ножомъ, положить въ удобную посудину, налить квасомъ и оставить мочнуть сутки. Потомъ замѣсить изъ ржаной муки на водѣ крутое тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ; окорокъ, вынувъ изъ квасу, вымыть въ холодной водѣ, отереть полотенцемъ, положи на раскатанное тѣсто, зашпигать, чтобъ окорока нигдѣ не было видно, и, уложивъ на противень, поставить въ печь. Смотря по величинѣ окорока и по тому, какъ жарко натоплена печь, надобно запекать окорокъ часа два или три; вынувши изъ печи, обломать тѣсто, оскрести ножомъ, снять кожу. Должно наблюдать, чтобъ оро-

рокъ поспѣлъ, но не перепарился. Къ ветчинѣ обыкновенно подаютъ горчицу, съ уксусомъ или тертый хрѣнь. Также подаютъ ее съ соусомъ изъ зеленого горошка.

### 69. Жареная буженина.

Взять окорокъ молодой свинины, обчистить, вымыть, отвернуть, съ помощью ножа, на сторону кожу и въ сало наколоть какъ можно больше гвоздики, посыпать солью, закрыть кожей и сложить на противень съ глубокими краями внизъ кожей. На противень положить куски свиного сала и 12 штукъ крупнаго очищеннаго сырого картофеля. Верхнюю сторону окорока нашпиговать свинымъ саломъ, поставить въ печь, дать поджариться съ  $\frac{1}{2}$  часа, потомъ повернуть буженину на другой бокъ, еще пожарить и подавать на столъ.

### 70. Солонина.

Солонина варится не въ холодной водѣ, а кладется прямо въ кипятокъ для того, чтобъ изъ нея не вышелъ сокъ. Предварительно кусокъ солонины слѣдуетъ хорошенько вымыть. Солонина подается обложенная варенымъ картофелемъ и брюквой, къ ней подаютъ также хрѣнь, приправленный сахаромъ съ уксусомъ.

### 71. Баранина жареная.

Баранину нашпиговать, или натереть лукомъ и чеснокомъ, или обложить цѣльными луковицами въ то время, когда начнетъ румяниться. Если она очень

жирна, не нужно класть въ нее масла. Если жирная баранина выпустить жиръ, то весь жиръ надо слить съ противня и продолжать жарить, подливъ воды. Къ баранинѣ подаютъ нагрѣтыя тарелки и жареный картофель.

### 72. Тушеная баранина.

Взять хорошую заднюю ногу или заднюю часть баранины, которая уже послѣ битья пролежала день, и хорошенько поколотить ее обухомъ ножа. Положивъ ее на противень или въ кастрюлю, прибавить соли, перцу, гвоздики, луку, лимонной корки и воды почти вровень съ бараниною. Замазавши кастрюлю или противень, поставить на легкій огонь и дать прѣть съ часъ. Потомъ открыть, снять жиръ и, дать еще съ полчаса поджариться, наблюдая, чтобы не подгорѣло и подавать на столъ.

### 73. Котлеты бараньи рубленныя.

Изрубить мягкую баранину, предварительно наръзавъ кусочками; потомъ посолить, посыпать толченымъ перцемъ, смѣшать съ 1 французскою булкою, вымоченною въ водѣ и отжатою до суха, вбить 1 яйцо, порубить еще, пока масса не будетъ равномерна, размѣшать, надѣлать котлетъ, обвалить въ сухаряхъ и жарить во фритюрѣ или маслѣ.

### 74. Котлеты бараньи отбивныя.

Берутъ баранью котлетную часть, наръзаютъ котлетъ, оставляя при каждой косточку, хорошо вы-

бываютъ, обрѣзаютъ жилки. Распустивъ на сковородѣ масло, поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ котлету. Передъ жареньемъ обсыпаютъ толчеными сухарями.

### 75. Шашлыкъ.

Баранину отбить, наръзать небольшими кусками, отобрать жилы, посыпать перцемъ и хорошенько помять. Жарить слѣдующимъ образомъ: достать горячихъ угольевъ на сковороду, за неимѣніемъ вертела каждый кусочекъ можно проткнуть тоненькой палочкой, и на палочкѣ вертѣть его на угольяхъ. Когда готовъ, положить въ соусникъ и облить лукомъ. Лукъ очистить и крупно наръзать, положить въ кастрюлю масло и лукъ поджарить, но не дать покраснѣть; потомъ налить горячей воды полъ-чайной чашки, покрыть крышкою и дать прѣть, когда лукъ станетъ мягокъ, налить уксуса, дать еще попрѣть, почаще мѣшая, чтобы лукъ не пригорѣлъ, и тогда облить шашлыкъ.

### 76. Пилавъ изъ баранины.

Сварить баранью грудину, наръзать кусками, вынуть, процѣдить бульонъ, залить имъ 1 стаканъ риса, уварить, согрѣть въ немъ вынутую баранью грудину, или сварить 2 ф. баранины, изрубить, бульономъ залить 1 стаканъ риса, сварить, сложить въ рисъ рубленую баранину. Можно прибавить туда же 2 жаренныя луковицы и перцу. Подавать къ этому пилаву бѣлый соусъ съ лимономъ

### 77. Жаркое изъ задней телячьей ноги.

Заднюю четверть телятины обмыть, положить на противень, обмазать топленнымъ масломъ, обсыпать сухарями, посолить, налить на противень 3 стакана воды, положить  $\frac{1}{4}$  ф. масла, поставить въ горячую печь на  $1\frac{1}{2}$  часа, почаще поливать сокомъ, чтобъ сильно зарумянилась, но не пригорѣла; когда жарится одна сторона, повернуть на другую. Если выкипитъ сокъ, подлить воды. Попробовать вилкой. Если кровь не выступаетъ, то жаркое готово.

### 78. Телячья грудинка.

Фунта 4—5 не очень жирной грудинки разрѣзываютъ на части, и очистивъ отъ жилъ, бросаютъ въ кипятокъ; проваривъ немного, вынимаютъ, обмываютъ въ холодной водѣ, кладутъ обратно въ кастрюлю и заливаютъ процеженнымъ бульономъ; солить, кладутъ коренья и варятъ до мягкости.

Грудинка обливается при подачѣ различными соусами, большею частью приготовленными изъ оставшагося отъ варки бульона.

Нѣкоторые, прежде чѣмъ варить грудинку, ошпариваютъ ее кипяткомъ, отчего она въ значительной степени утрачиваетъ свойственный ей, для многихъ неприятный запахъ.

Можно телячью грудинку тушить съ кореньями и пряностями, предварительно поджаривъ ее немного въ маслѣ.

Кромѣ того, телячью грудинку готовятъ, подобно бараньей съ рисомъ (см. пилавъ № 84).

### 79. Отбивныя телячьи котлеты.

Разрѣзать котлеты такъ, чтобы въ каждой была кость, оскоблить косточку, побить немного котлеты съ обѣихъ сторонъ, посыпать солью, перцемъ, обвалять въ яйцѣ, потомъ въ толченыхъ бѣлыхъ сухаряхъ, жарить, давъ зарумяниться съ одной стороны, повернуть на другую.

### 80. Рубленыя телячьи котлеты.

Тщательно очистивъ 2—3 фунта мяса отъ жилъ, его мелко рубятъ, солить и посыпаютъ немного перцемъ. Половину французскаго хлѣба, вымоченнаго въ молокѣ или бульонѣ (даже въ водѣ), крѣпко отжатаго, растираютъ съ небольшимъ количествомъ масла и двумя желтками, тщательно размѣшиваютъ съ изрубленнымъ мясомъ, такъ чтобы образовалась совершенно однородная масса, вродѣ тѣста. Чѣмъ дольше мѣсить это тѣсто (до получаса), тѣмъ котлеты будутъ мягче и рыхлѣе. Тѣсто раскатываютъ въ видѣ колбасы и рѣжутъ на столько частей, сколько требуется котлетъ. Каждой котлетѣ придаютъ видъ.

### 81. Телячья печенка жареная.

Обмыть печенку, нарѣзать ломтиками, посолить, обвалять въ мукѣ, изжарить въ 2 ложкахъ масла, снять со сковороды на блюдо, подлить на сковороду 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить печенку.

### 82. Жареная телячья ножка и голова.

Голову хорошенько очистить, разрезав пополамъ, вынуть мозги; ножки также вычистить, отварить и то и другое въ соленой водѣ, съ перцемъ, лавровымъ листомъ, кореньями и уксусомъ. Когда остынутъ, посолить, обвалить каждый кусокъ въ мукѣ, яйцѣ и сухаряхъ, и поджарить въ маслѣ. Подаютъ ихъ съ кислосладкимъ соусомъ.

### 83. Вареная телячья ножка.

Вымывъ и вычистивъ четыре телячьи ножки, варятъ ихъ въ соленой водѣ, закрывъ крышкою. Когда ножки совершенно размягчатся, вынимаютъ ихъ и остуживаютъ, затѣмъ разрезаютъ по суставамъ, крупныя кости откидываютъ, бабки же (пальцы) оставляютъ, перерезывая каждую ножку на двѣ части; обваливъ ихъ въ разболтанномъ яйцѣ и въ толченыхъ сухаряхъ, поджариваютъ на сковородѣ, въ распущенномъ маслѣ (ложкѣ), переворачивая, — до тѣхъ поръ, — пока зарумянятся кругомъ. Ножки подаютъ подъ краснымъ соусомъ къ которому иногда прибавляютъ отдѣльно сваренныхъ изюма и чернослива (по ложкѣ каждая).

### 84. Пилавъ изъ телятины.

Поджарить мелко изрубленную луковицу, прибавить  $\frac{1}{2}$  ложки муки, сметаны, два стакана бульона, вскипятить, прибавить укропу, петрушки. Въ соусъ этотъ кладутъ телятину, разрезанную на мелкіе

кусочки (телятина можетъ быть или жареная, или вареная) вскипятить, сложить на блюдо, смѣшать съ заранѣе развареннымъ въ бульонѣ рисомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

### 85. Почка телячья жареная.

Крупныя и бѣлыя телячьи почки съ верхнимъ жиромъ, разрезать вдоль пополамъ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло жиромъ внизъ, посолить, наложить крышку и поставить на огонь. Когда поджарятся, перевернуть, поджарить снова, а когда будутъ готовы, слить часть жира, вынуть почки, а на сотейникъ положить  $1\frac{1}{2}$  ложки муки, влить стаканъ бульону, выварить до густоты и надлежащаго вкуса и, процѣдивъ половину, залить почки.

### 86. Телячьи мозги.

Вынувъ мозги изъ ихъ костяныхъ чашекъ, опускаютъ ихъ въ холодную воду, которую мѣняютъ раза 2 или 3; потомъ должно очень осторожно снять верхнюю перепонку, съ которою отдѣлятся и всѣ остающіяся кровяныя части. Варятъ до надлежащей готовности въ соленой водѣ, и когда мозги, достаточно уварятся ихъ откидываютъ на сито, чтобы стекли, а потомъ выносятъ въ холодное мѣсто и даютъ имъ остыть. За  $\frac{1}{2}$  часа до обѣда, ихъ разрезаютъ осторожно на ломтики, валяютъ въ сырыхъ яйцахъ, обсыпаютъ со всѣхъ сторонъ мелко истолченными сухарями и жарятъ въ маслѣ на

легкомъ огнѣ. Обжаренные такимъ образомъ мозги откидываются на рѣшето, чтобы съ нихъ стекло лишнее масло, а въ сковороду, гдѣ они жарились, насыпаютъ щепотку пшеничной муки, даютъ прокипѣть съ масломъ, подбавляютъ ложку бульону и обливаютъ мозги этимъ подливочнымъ соусомъ, въ который для вкуса можно положить укропу. Употреблять должно сухари, а не изсушенный хлѣбъ, толочь ихъ очень мелко, и непременно обсыпать куски, а отнюдь не валять ихъ въ сухаряхъ, какъ дѣлаютъ нѣкоторыя кухарки, отчего это нѣжное кушанье теряетъ весь свой видъ и бываетъ облѣплено какими-то лепешками.

### 87. Мясной винегретъ.

Остатки жаркого, дичи, или просто вареной говядины изрѣзать маленькими кусочками, изрубить двѣ варенныя свеклы, нарѣзать варенаго картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, шинковать луковицу и  $\frac{1}{2}$  ф. соленыхъ груздей (можно и безъ груздей), перемѣшать хорошенько, сложить на блюдо; полить соусомъ: три крутые желтка растереть съ ложкою прованскаго масла, чайною ложечкою готовой горчицы, 4 ложками уксуса, ложечкою сахара,  $\frac{1}{4}$  ложечкою соли и столовою ложкою капорцевъ. Все это хорошенько перемѣшать, залить винегретъ, сверху посыпавъ его мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ.

### 88. Форшмакъ.

$1\frac{1}{2}$  фунта разварной говядины, жареной телятины или дичи изрубить на мелкіе куски. Очистить и вымочить 2—3 селедки, намочить и выжать  $\frac{1}{2}$  французской булки, все это изрубить какъ можно мельче, положить 3—5 зеренъ перца, небольшую луковицу, поджаренную въ маслѣ и мелко нарубленную,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны или сливокъ, 2—4 яйца, одну ложку масла, хорошенько все перемѣшать, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь на  $\frac{1}{2}$  часа. Подавая, выложить на блюдо или оставить въ той же формѣ. Форшмакъ можно приготовить болѣе жидкимъ, увеличивъ количество сметаны.

### 89. Жаренныя сосиски.

Берутъ, смотря по количеству лицъ, нѣсколько паръ готовыхъ сосисокъ, укладываютъ ихъ на растопленное въ сковородѣ масло или свиное сало, и жарятъ на умѣренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не зарумянится, отнюдь не пересушивая. Подаютъ на блюдѣ съ капустнымъ соусомъ или картофельнымъ пюре, въ которое кладутъ иногда поджаренный лукъ. Обыкновенно, чтобы сосиски не лопались во время жаренія, ихъ протыкаютъ въ 2—3 мѣстахъ вилкой. Кожа трескается и сосиски даже совсѣмъ разваливаются отъ избытка масла, почему его надо класть какъ можно менѣе и никакъ не болѣе ложки.

## 90. Фритюръ для жаренья.

Приготавливается обыкновенно изъ обрѣзковъ сала отъ свѣже-купленнаго мяса, преимущественно говядины, смѣшаннаго съ жиромъ, снятымъ съ бульона. Все это надо растопить въ кастрюлѣ, процѣдить сквозь сито и держать въ холодномъ мѣстѣ. Фритюръ много улучшается во вкусъ, если будетъ приготовленъ съ кореньями, или, еще лучше, съ мелко-нарѣзанными яблоками, которыя предохраняють фритюръ отъ перегрѣванія, вслѣдствіе котораго онъ чернѣетъ. Кромѣ того надо наблюдать, чтобы во время растапливанія фритюра, въ него не попало холодной воды, такъ какъ онъ можетъ тогда выбѣжать изъ кастрюли. Сохранятся (въ глиняномъ горшкѣ) въ теченіе нѣсколькихъ дней, причемъ, передъ употребленіемъ, его надо вскипятить.

### ОТДѢЛЪ Ш.

#### Птицы домашнія и дикія.

Прежде чѣмъ перейти къ описанію отдѣльныхъ блюдъ изъ разной птицы, предпосылаемъ нѣсколько общихъ замѣчаній. Чтобы мясо не было твердо, птицъ рѣжутъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и сохраняють ихъ въ холодномъ мѣстѣ.

Молодыхъ и старыхъ куръ узнають по лапкамъ и шеѣ. У молодыхъ куръ и индѣекъ и пр. всегда

толстыя ножки и шея; чѣмъ онѣ старше, тѣмъ тоньше лапки и шея и кожа въ суставахъ дѣлается фіолетоваго цвѣта. Вообще старая птица мало пригодна.

У индѣйки, зарѣзавъ ее, у теплой еще очистить отъ перьевъ грудь, хребетъ и въ суставахъ, оставляя крылья, выпотрошить и дать полежать не меньше дня. Головку, ножки, крылышки отрѣзывать всегда на супъ.

Хорошая индѣйка узнается по бѣлой кожѣ и по жиру.

У хорошаго гуся жиръ бѣлый, прозрачный; гусей и утокъ ощипываютъ, пока еще теплы.

У молодыхъ голубей кожа на груди свѣтло-розоваго цвѣта, у старыхъ темно-фіолетоваго и лапки худыя.

Дикихъ птицъ ощипываютъ на сухо; оставшіеся въ кожѣ перья вытаскивають ножомъ, опаливають, обтирають мукой, отрубями или просто полотенцемъ, потрошатъ и мочатъ въ холодной водѣ часъ и болѣе.

Величина птицъ не одинакова. На 6 человекъ птица должна быть (ощипанная и выпотрошенная) въсомъ 3 фунта, а потому берутъ 2 или 3 цыпленка, 1 или 2 утки, 1 или  $\frac{1}{2}$  индѣйки и т. д. Для жаркого можно, впрочемъ, взять разныхъ птицъ и одновременно на томъ же блюдѣ подать на столъ.

5-ти-фунтовую индѣйку можно разрѣзать на 20 частей, а именно: отрѣзать сперва 1-й суставъ, потомъ 2-й суставъ лапокъ, что составитъ 4 куска. Потомъ 2-й суставъ крылышекъ (потому что пер-

вые суставы не жарятся, а оставляются на супъ), потомъ разрѣзать индѣйку вдоль на 3 части; 2 боковыя мягкія части разрѣзать каждую на 3 части наискось, начиная отъ шеи къ бокамъ. Оставшуюся грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ срѣзать ножомъ вдоль, т.-е. отрѣзать ее отъ спинки во всю длину индѣйки и потомъ, какъ грудную кость, такъ и спинку, разрубить каждую поперекъ на 4 части, что составитъ всего 20 кусковъ.

Также разрѣзается и гусь. Если гусь или индѣйка болѣе 5 фунтовъ, то прибавляется мягкихъ кусковъ наискось нарѣзанныхъ, и самую спинку и грудную кость можно тогда разрубить не на 8, а на 10 или 12 частей.

Курица и каплунъ или пулярка разрѣзывается на 12 частей; на два крылышка и 2 лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ которыхъ среднюю часть, т.-е. грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ разрубить поперекъ на двѣ части; также разрубить и спинку.

Тетерка разрѣзывается вдоль на 5, а если очень большая, то на 7 частей, изъ которыхъ одинъ кусокъ составляетъ грудная кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

Также разрѣзывается вдоль и куропатка, только на 3 части.

Рябчикъ — вдоль на двѣ части.

Мелкая птица подается цѣльною.

Складывая разрѣзанную птицу на блюдо, надо подбирать куски такъ, чтобы опять сложить птицу

въ ея прежнемъ видѣ. Рябчиковъ раскладываютъ на блюдѣ отдѣльными половинками. При подачѣ нѣсколькихъ птицъ,—посрединѣ кладется крупная птица, а мелкая (бекасы, рябчики, дупеля) кругомъ.

### 91. Кура вареная.

Приготовить куру, опустить въ кастрюлю съ 9—10 стаканами соленой воды; когда закипитъ, варить медленно на очень легкомъ огнѣ до мягкости. Если кура большая, то ее слѣдуетъ варить около часа, среднюю  $\frac{3}{4}$  часа, чѣмъ кура жестче, тѣмъ больше надо ее варить. Подавать съ бѣлымъ соусомъ; можно также приготовить куру съ рисомъ: 60 золотниковъ риса варить, мѣшая въ куриномъ отварѣ 2 часа, затѣмъ приправить небольшимъ количествомъ пшеничной муки, ячными желтками, 1—1 $\frac{1}{4}$  стакана сливокъ и небольшимъ количествомъ масла.

### 92. Кура жареная.

Перевязать куру, надѣть ее на вертелъ и жарить около 35 минутъ (въ духовкѣ дольше), поливая бульономъ. Подавать съ сокомъ. Передъ жареньемъ куру иногда покрываютъ тонкимъ слоемъ сала.

### 93. Кура подъ бѣлымъ соусомъ.

Разрѣзавъ куру, бросить на 2—3 минуты въ кипящую посоленную воду, дать стечь на ситѣ; воду вылить. Изъ 7 $\frac{1}{2}$ —8 зол. хорошаго свѣжаго масла, и 1—2 ложекъ столовыхъ съ верхомъ пшени-

чней муки, сдѣлать въ кастрюлѣ, хорошенько мѣшная на огнѣ (до 5 минутъ) бѣлый соусъ; залить 2—2<sup>1/2</sup> стак. бульона, приправить толченымъ перцемъ, и солью по вкусу, 1 луковицею 1 гвоздичкою, нѣсколько долекъ чеснока, зеленою петрушкою, лавровымъ листомъ; когда закипитъ, положить кусочки куры и ломтики лимона, покрыть кастрюлю, варить на легкомъ огнѣ до мягкости: отъ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> до 1 часа. Подавать, обливъ процеженнымъ соусомъ; послѣдній можно приправить съ 2-мя желтками, взбитыми съ сокомъ 1 лимона.

#### 94. Майонезъ изъ куры.

Жареную куру разрѣзать на куски въ три поперечныя пальца длиною и два шириною. Мариновать ихъ 2 часа въ 2 столовыхъ ложкахъ уксуса (на <sup>1</sup>/<sub>2</sub> куры), приправить 2<sup>1/2</sup> зол. соли и 22 доли перца, дать стечь, разложить на блюдѣ въ видѣ купола, гарнировать четвертинками крутыхъ яицъ попеременно съ салатомъ (латукъ), облить 1<sup>1/2</sup> стакан. майонезнаго соуса.

#### 95. Куриныя котлеты.

Срѣзать съ сырой курицы всѣ филей, сложить, мелко изрубить, перемѣшать съ одной французской булкой, вымоченной въ водѣ, и досуха отжатой, 2 сырыми яйцами, посолить, посыпать чуть-чуть перцемъ, порубить еще, стереть ложкой, надѣлать котлетъ, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

#### 96. Пожарскія котлеты.

Очистить, вымыть, выпотрошить куру (тетерьку, рябчика), снять все мясо съ костей, изрубить, прибавить по двѣ ложки масла, сливокъ, одно яйцо растереть ложкой до гладкости, посолить, посыпать чуть-чуть перцемъ, надѣлать котлетъ; обвалить въ яйцѣ, затѣмъ въ сухаряхъ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

#### 97. Жареные цыплята.

Щипать цыплятъ лучше пока они еще не остыли. Можно жарить ихъ просто въ кастрюлѣ, въ маслѣ, перевертывая ихъ съ одной стороны на другую, пока не подрумянятся со всѣхъ сторонъ. Можно начинять ихъ подъ кожу фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба съ зеленою петрушкой.

#### 98. Цыплята въ рисѣ.

Разварить и разрѣзать цыплятъ; сварить рисовую кашу съ масломъ, потомъ взять форму, положить рядъ риса, и рядъ цыплятъ, посыпать перцемъ и солью, потомъ положить опять рядъ риса и цыплятъ, и продолжать такимъ образомъ пока форма наполнится; тогда насыпать на верхъ сухарей, облить сметаной, положить нѣсколько кусочковъ масла и поставить въ печь на часъ.

### 99. Цыплита подъ бѣлымъ соусомъ.

Цыплятъ разрѣзають на двѣ или четыре части, слегка обжаривають въ маслѣ, обмакнувъ каждый кусокъ въ бѣлокъ и потомъ въ сухари. Можно не обжаривая класть прямо въ кастрюлю со стаканомъ огуречнаго разсола. Варять на сильномъ огнѣ полчаса. Когда будутъ готовы, обливають бѣлымъ соусомъ съ выжатымъ въ него лимономъ.

### 100. Жаркое каплунъ или пулярка.

Очистить каплуна или пулярку, посолить, завернуть въ бумагу, намазанную масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ или на противнѣ. Когда каплунъ изжарится, сложить его на блюдо; ложку масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать двѣ ложки толченыхъ сухарей или черствой булки, слегка поджарить, смѣшать со стекшимъ соусомъ, въ которомъ жарился каплунъ, и облить его на блюдѣ.

### 101. Жаренныя утки.

Очистить, посолить утокъ, жарить въ противнѣ, осыпавъ ихъ слегка мукою. Сначала подлить ложки 2—3 бульона, а потомъ поливать вышедшимъ изъ нихъ сокомъ, посыпая истолченными сухарями. Если утки жирныя, то масла не кладутъ если не жирныя, то полить ложкою масла. Къ жаренымъ уткамъ подается всегда разварной или жареный картофель или одинъ изъ салатовъ какъ свѣжихъ, такъ и маринованныхъ.

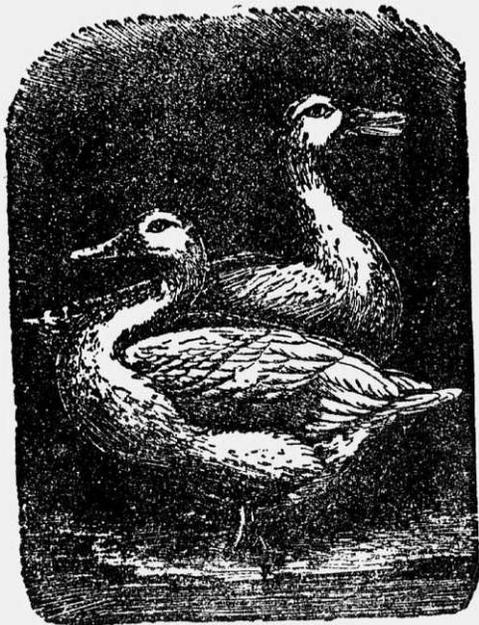
### 102. Утки фаршированныя.

Фаршъ можетъ быть различный: иногда утокъ просто начиняють свареной гречневою кашей или кислой капустой, связываютъ или зашиваютъ разрѣзь и жарятъ, вливъ въ сотейникъ или кастрюлю 2 ложки масла или чашку бульона. Начиняють такъ же яблоками: берутъ штукъ 5 кислыхъ антоновскихъ яблокъ, чистятъ вырѣзають сердцевину, рѣжутъ ломтиками и начиняють ими сырыхъ утокъ. Еще фаршъ готовится изъ отваренныхъ съ сметаной и мелкоизрубленныхъ бѣлыхъ грибовъ или сморчковъ, въ особенности же изъ соленыхъ груздей. Груздей требуется фунта два; ихъ сначала обмываютъ, потомъ рубятъ и поджаривъ въ маслѣ съ перцемъ, мукой и сметаной, набивають утокъ, зашиваютъ и жарятъ. Можно прибавить въ этотъ фаршъ сырыхъ яицъ, намоченнаго и отжатаго бѣлаго хлѣба и мелко изрубленной телятины.

### 103. Дикія утки маринованныя.

Заправленныхъ утокъ заливають бутылкою воды съ солью, кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикомъ, и даютъ постоять часовъ десять или же ставятъ на огонь и, прокипятивъ разъ, остуживають. Затѣмъ жарятъ, обливають соусомъ, сдѣланнымъ изъ сока съ прибавкою капорцовъ, корнишоновъ и маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

### 104. Жареный гусь.



Приготовление начинается съ того, что гуся натираютъ внутри и снаружи солью, иногда съ перцемъ или тминомъ и бѣлымъ имбиремъ (толчеными), срѣзываютъ лишній жиръ, изрѣдка вынимаютъ хребтовую кость, затѣмъ слегка смазываютъ масломъ и кладутъ на противень, прибавивъ нѣсколько ложекъ воды или бульона (но не масла) съ нѣсколькими ломтиками луку. Гусь жарится около 2 часовъ, причемъ его, какъ всегда, переворачиваютъ и поливаютъ сокомъ, чтобы не пригорѣлъ

Часа черезъ полтора пробуютъ вилкой и, если онъ уже мягокъ и хорошо заколеровался, ставятъ въ умеренный жаръ. Передъ подачей нелишнее посыпать гуся мукой или тертыми сухарями и дать имъ подрумяниться. Соусъ также подправляютъ мукой, предварительно снявъ съ него жиръ или процѣдивъ сквозь сито. Гуся начиняютъ также кислыми яблоками, фаршемъ изъ курицы съ ветчиной и грибами и подаютъ къ столу съ кислой капустой, кашей, мочеными яблоками, огурцами.

### 105. Вытопка гусянаго жира (смалець).

Нарѣзавъ кусками гусяный жиръ, кладутъ его на сутки въ частомѣняемую воду, потомъ перекладываютъ въ чугунный котель, прибавляютъ нѣсколько яблокъ, вычищенную луковицу, немного майорану и тмину, и вытапливаютъ жиръ, пока онъ не сдѣлается совершенно свѣтлымъ.

### 106. Жареная индѣйка.

Очистивъ, выпотрошить и вымыть индѣйку, обрѣзать ножки, голову съ шеей и половину крылышекъ. Начинить ее подъ кожу фаршемъ изъ булки или риса. Запечь зобъ, положить индѣйку на противень, подлить 2 чашку воды, посолить, наложить свѣрхъ птицы четверть фунта масла кусочками, поставить въ горячую печь, почаще обливать сокомъ, чтобы не пригорѣла; но была румяна. Жарить 1½ часа, а если птица немолода, то и болѣе.

## 107. Жареные голуби.

Голубей очистить, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусъ пополамъ съ водой; на другой день вынуть, нашпиковать шпикомъ и жарить съ масломъ въ кастрюлѣ подь крышкою.

## 108. Жареняя куропатки.

Куропатокъ очистить, выпотрошить, опалить, вымыть хорошенько, положить въ каменную посуду, налить немного уксусу, дать постоять съ  $\frac{1}{4}$  часа, потомъ вынуть, натереть снаружи и внутри солью, жарить въ глубокой сковородѣ или кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ, поворачивая ихъ и поливая масломъ и немного уксусомъ.

## 109. Жареняя перепелки.

Ощипавъ и выпотрошивъ перепелокъ, вымыть, обложить тонкими ломтиками шпика, завернуть въ бумагу, изжарить на вертелѣ, или (безъ бумаги) въ кастрюлѣ.

## 110. Жареные рябчики.

Рябчики должны быть очень тщательно очищены, выпотрошены, опалены, вымыты и затѣмъ положены на  $\frac{1}{2}$  часа въ каменную посуду, въ уксусъ. Вынувши изъ уксуса, ихъ нужно натереть слегка солью, и обжаривать румяно въ маслѣ. Можно ихъ и не класть въ уксусъ, а зажарить въ маслѣ въ кастрюлѣ.

## 111. Жареные бекасы.

Бекасовъ не потрошать \*) и не отдѣляютъ головокъ а только очистивъ отъ перьевъ, вымыть, посолить, обложить  $\frac{1}{4}$  фунта шпика, завернуть въ бумагу, перевязать крѣпкими нитками, жарить на вертелѣ или въ противнѣ, поливая масломъ; когда бекасы будутъ готовы, снять бумагу, сложить на блюдо.

## 112. Жареные тетерева.

Ощипать, опалить и выпотрошить птицъ; дать имъ немного полежать; причемъ, иногда, сложивъ на сковороду, заливаютъ жиромъ съ бульона или ложкой растопленного масла. Затѣмъ, насыпаютъ соли во внутрь, нашпиговываютъ, складываютъ на противень или въ сотейникъ, поливаютъ растопленнымъ масломъ ( $\frac{1}{4}$  фунта), а на сотейникъ приливаютъ  $\frac{1}{2}$  чашки воды или бульона. Когда зарумянится вынимаютъ, поливаютъ собственнымъ сокомъ и ставятъ обратно въ печь, въ умеренный жаръ. Тетерка жарится около получаса, тетеревъ около  $\frac{3}{4}$  часа.

## 113. Жареный глухарь.

Ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть глухаря, натереть солью снаружи и внутри, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки сливочнаго масла, обрумянить со всѣхъ сторонъ, прилить полчашки

\*) Гастрономы предпочитаютъ ѣсть бекасовъ, вальдшнеповъ, кроншнеповъ, дупелей съ внутренностями, отбрасывая при ѣдѣ лишь желудокъ.

уксуса, накрыть, утушить до мягкости, приливая еще уксусу и подкладывая масла, чтобы не пригорѣлъ. Подавая на столъ разрѣзаннымъ, облить процеженнымъ соусомъ, не разрѣзаннымъ — соусъ подаютъ отдѣльно.

#### ОТДѢЛЪ IV.

##### Рыбныя кушанья.

Обманы при продажѣ рыбы особенно легки, — вотъ почему необходимо знать признаки хорошей рыбы.

Если рыба живая, то чѣмъ она бойчѣе, тѣмъ лучше. Сытость узнается по относительной толщинѣ и иногда по общему желтоватому цвѣту. Необычно темный цвѣтъ рыбы означаетъ, что она поймана въ прудѣ и что мясо ея будетъ отзываться тиной.

Озерная рыба всегда вкуснѣе прудовой, а рѣчная лучше озерной. Если рыба не сонная, то глазъ ея долженъ быть не впалый, а на выкатѣ, жабры красны, а не блѣдны. Впалый глазъ и блѣдность жабръ означаютъ, что рыба давно уснула и что, слѣдовательно, мясо ея будетъ дрябло, волокнисто и безвкусно. Рыба не требуетъ для себя продолжительнаго лежанія для того, чтобы сдѣлаться болѣе мягкой и вкусной.

Чтобы сохранить свѣжую рыбу въ теченіе нѣсколькихъ дней, надо ее выпотрошить, опустить на

1—2 минуты въ кипящую воду, въ которую прибавлено немного уксуса и соли; затѣмъ вынуть, обсушить и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ.

Мороженая рыба всегда хуже свѣжей, но дешевле. Мерзлая рыба должна быть хорошо заморожена, крѣпка какъ камень, въ разрѣзѣ имѣть бѣлый цвѣтъ; пойманная въ теплое время или разѣоттаявшая и вновь замороженная принимаетъ темноватый цвѣтъ. Въ мороженой рыбѣ, особенно бѣлугѣ, избѣгать багровины, т.-е. ранъ, сдѣланныхъ рыбѣ багромъ или острогой, при ея вытаскиваніи. Такія раны обыкновенно загниваютъ и портятъ вкусъ и видъ рыбы.

Самою вкусною рыба бываетъ осенью, зимою и раннею весною.

Приступая къ варкѣ рыбы, необходимо помнить, что она варится гораздо скорѣе мяса, а если въ воду прибавить немного вина, уксуса, лимона или огуречнаго рассола, то рыба приобретаетъ большую нѣжность и мягкость. Варить рыбу, если можно, лучше цѣликомъ, а если готовится часть крупной рыбы, то надо варить не весь кусокъ; мелкіе куски легче развариваются. Многіе варятъ рыбу въ салфеткѣ, отчего выигрываетъ цѣльность рыбы, но уменьшается наваръ, вслѣдствіе впитыванія клея салфеткою.

Варить слѣдуетъ на сильномъ огнѣ, но не давать кипѣть водѣ, подливая холодную воду. Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу — варка кон-

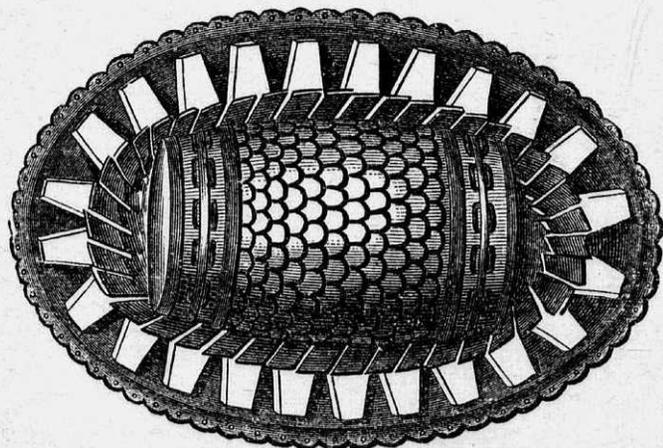
чена; въ готовую рыбу свободно входитъ деревянная спица.

Къ столу подаютъ рыбу не особенно горячую; ее кладутъ на блюдо на брюшко, спинкою вверхъ; большую рыбу предварительно рѣжутъ на куски въ кухнѣ.

#### 114. Бѣлорыбица.

Очистивъ, посолить, черезъ часъ опустить въ холодную воду съ кореньями и варить до мягкости. Подаютъ бѣлорыбицу къ ботвиньѣ, или съ хрѣномъ и уксусомъ, или съ кислосладкимъ соусомъ, или съ горчичнымъ.

#### 115. Малосольная осетрина съ хрѣномъ.



4 ф. малосольной осетрины съ утра положить въ холодную воду. За 2 часа до обѣда опустить ее въ кастрюлю, налить свѣжей водой, прибавить 3

лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу, 1 луковицу съ гвоздикой, варить до готовности; потомъ выложить ее на рѣшето, дать стечь водѣ, остудить, острымъ ножомъ нарѣзать тонкими ломтями, уложить на блюдо, огарнировать вѣточками свѣжей петрушки. Хрѣнъ надо натереть, развести бульономъ, посолить, прокипятить, облить имъ осетрину или подавать отдѣльно въ соусникѣ.

#### 116. Осетрина, жареная ломтями.

Всего лучше свѣжая осетрина. Два, три фунта рѣжутъ на ломти (до 8-ми), посыпаютъ солью и перцемъ и, обвалявъ въ яйцѣ, обваливаютъ въ толченыхъ сухаряхъ или въ мукѣ. Жарятъ на сковородѣ въ маслѣ (2—3 ложки), такъ чтобы обѣ стороны зарумянились до розоваго цвѣта. Укладываютъ на горячее блюдо, посыпаютъ рубленой зеленью. Подаютъ къ ней салатъ, соленые огурцы и другія соленья.

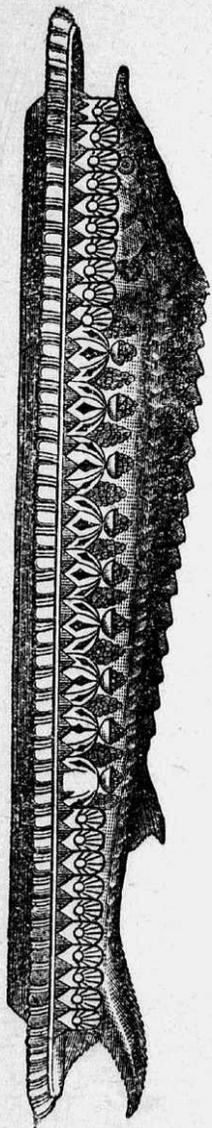
Еще лучше, нарѣзавъ осетрину и посолить, посыпать куски перцемъ, мелко изрубленною и выжатою луковицею, облить 2—3 ложками прованскаго масла и дать постоять часа 2—3. За полчаса до обѣда куски кладутъ на раскаленную сковороду съ растопленнымъ масломъ (2—3 ложки), поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ и подаютъ съ горчичнымъ соусомъ.

### 117. Лососина жареная.

Очистивъ отъ чешуи, вынувъ внутренности, разрѣзаютъ на части, посоливъ, обвалять въ сухаряхъ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ двухъ сторонъ. Подавать съ кислую капустою, или со сметаннымъ салатомъ.

### 118. Стерлядь по русски.

Стерлядь, фунта въ 3 вѣсомъ, потрошать, вынимаютъ визигу, очищаютъ отъ чешуи и, промывъ, кладутъ цѣликомъ въ кастрюлю (лучше длинный котелокъ) и заливаютъ стаканомъ рыбнаго бульона. Затѣмъ прибавляютъ 3—4 изрѣзаннаго огурца, 4 штуки корнишоновъ, 4 соленыхъ гриба, сельдерей, три лавровыхъ листка, нѣсколько зеренъ перцу, луковицу и гвоздику. Солятъ, накрываютъ крышкой, ставятъ на огонь; когда закипитъ, сдвигаютъ кастрюлю на легкій огонь и варятъ до тѣхъ поръ, пока рыба и коренья сварятся до мягкости, а бульонъ выкипитъ до густоты. Тогда выкладываютъ стерлядь на блюдо, обкладываютъ гарниромъ и заливаютъ



собственнымъ сокомъ. Къ ней подается въ соусѣ тертый хрѣнъ или прованское масло, стертосъ уксусомъ.

### 119. Жареная стерлядь.

Стерлядь мороженая лучше жареною, чѣмъ вареною. Ее сначала отвариваютъ до полуготовности въ бульонѣ (взварѣ изъ разныхъ кореньевъ съ пряностями (лавровымъ листомъ, перцемъ, гвоздикой); затѣмъ вынимаютъ, снимаютъ кожу, рѣжутъ на куски, обваливаютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и обжариваютъ на сковородѣ. Обливаютъ краснымъ соусомъ,—соусомъ изъ шампиньоновъ или грибовъ.

### 120. Разварная форель.

Вычистивъ форель, натираютъ сверху и внутри слегка солью. Затѣмъ въ кастрюлю наливаютъ воды на столько, чтобы она могла покрыть рыбу; кладутъ два лавровыхъ листа, зеренъ восемь перцу, луковицу, двѣ-три ложки уксуса, солятъ и, прокипятивъ нѣсколько разъ, остужаютъ. Тогда форель кладутъ въ кастрюлю, обливъ холоднымъ взваромъ и варятъ около 30 минутъ. Разварную форель гарнируютъ овощами, маринованными грибами и свѣжими огурцами. Форель обливаютъ холодной подливкою изъ  $\frac{1}{2}$  стакана рыбнаго бульона, 1 стакана уксуса и 3 ложки прованскаго масла, немного соли и сахара. Форель подаютъ съ грибнымъ соусомъ или соусомъ изъ помидоровъ.

### 121. Разварной судакъ.

Очистивъ судака, посыпаютъ его солью, оставивъ полежать его немного времени. Затѣмъ уложивъ его въ кастрюлю, обливаютъ бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ, покрываютъ крышкой и, не давая кипѣть, варятъ около получаса. Какъ только рыба сдѣлается мягкой, кастрюлю ставятъ на край плиты и оставляютъ покрытою крышкой на полчаса. Затѣмъ вынимаютъ судака, осторожно снимаютъ съ него кожу, укладываютъ на блюдо, заливая какимъ-нибудь соусомъ. Чаще всего употребляется соусъ изъ яицъ. Яйца, сваренные въ крутую, мелко рубятъ, вливаютъ ложки двѣ-три растопленнаго масла, солятъ, промѣшиваютъ, даютъ прокипѣть и подаютъ его или отдѣльно, или же обливаютъ рыбу.

### 122. Заливной судакъ.

Крупный судакъ очистить, выпотрошить, вымыть, отварить въ отварѣ кореньевъ и пряностей; снять мясо съ костей, сложить на блюдо, а кости, чешую и голову сложить обратно въ кастрюлю, прибавить 3 фунта мелкой рыбы, немного рыбьяго клею, уварить до 5 стакановъ; прокипятить, процѣдить сквозь салфетку или сито, залить сложенную въ форму рыбу, застудить. Къ нему подается горчичный соусъ или тертый хрѣнь. вмѣсто рыбьяго клея можно положить желатинъ: на каждый стаканъ рыбьяго отвара нужно 2 листика бѣлаго желатина.

### 123. Жареный судакъ.

Судакъ очистить, срѣзать съ костей, или нарѣзать кусками, посолить, обвалить въ мукѣ, положить на сковороду въ растопленное масло, сверху полить масломъ, поставить въ печь или на плиту. Когда хорошо зарумянится, снять со сковороды, подлить въ сокъ 1 стаканъ сметаны, дать ей сдѣлаться коричневою и облить рыбу.

### 124. Разварной сигъ.

Сига фунта въ 4 вѣсомъ, очистить, выпотрошить, вымыть, сварить въ отварѣ изъ кореньевъ и пряностей, вынуть, сложить на блюдо. Сварить 6 яицъ въ крутую, изрубить, положить въ кастрюлю съ 6 ложками масла, посолить, прокипятить, облить этимъ сигомъ, огарнировать варенымъ картофелемъ, посыпать зеленью петрушки и подавать къ столу.

### 125. Щука по еврейски.

Разрѣзанную, очищенную щуку посыпать солью, дать полежать. Затѣмъ сложить въ кастрюлю, влить четверть стакана уксуса, стаканъ столоваго вина, полстакана кишмишу, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, бѣлой кожицы и цедры, кореньевъ, на половину уже отваренныхъ и влить воду, въ которой варились коренья, залить рыбу такъ, чтобы вода покрыла ее, варить на большомъ огнѣ. Щука обливается соусомъ изъ полторы ложки муки, столь-

ко же масла, полъ чайной ложечки порошка шафрана и чайной ложечки мелкаго сахара; все растереть, развести бульономъ, вскипятить и облить.

### 126. Лещъ съ кашей.

Очистить лещъ и приготовить фаршъ: двѣ изрубленныя мелко луковицы поджарить въ маслѣ, положить тарелку гречневой каши, размѣшать съ масломъ, поджарить, прибавить четыре крутыя, изрубленныя яйца, зелени; все это смѣшать, нафаршировать рыбу, залить, обсыпать мукою съ сухарями, облить масломъ, подлить немного воды и печь, поливая часто стекающимъ съ рыбы соусомъ.

### 127. Карпъ вареный.

Очищеннаго карпа, въ 4—5 ф. вѣсомъ, рѣжутъ кусками, кладутъ въ глубокое блюдо, обсыпаютъ солью и толченымъ перцемъ и заливаютъ бутылкой уксуса, чтобы рыба была почти покрыта. Въ укусѣ даютъ полежать съ полчаса, почаще переворачивая. Затѣмъ, распустивъ въ кастрюлѣ ложку масла, выливаютъ стаканъ пива и кладутъ рыбу съ укусомъ, въ которомъ она мокла, и 2 ложки толченыхъ сухарей; кастрюлю закрываютъ крышкой и варятъ до готовности. Передъ подачей, рыбу выкладываютъ на блюдо, въ соусъ прибавляютъ горсть вымытой коринки и два-три кусочка лимона, даютъ прокипѣть и обливаютъ имъ рыбу.

### 128. Л и н и.

Очистивъ, выпотрошивъ и хорошо вымывъ съ десятокъ линий, положить ихъ въ кастрюлю, прибавить шинкованнаго луку, гвоздики цѣльной, перцу горошинами, лимону, нарѣзаннаго кружками, стаканъ винограднаго вина и столько воды, чтобъ можно было сварить линии. Накрывъ кастрюлю, поставить на легкій огонь, дать вариться до готовности. Приготовить соусъ: положить въ кастрюлю  $\frac{1}{4}$  ф. масла, поджарить на огнѣ, пока масло разойдется, потомъ прибавить въ масло мелко изрубленную луковицу, 2 столовыя ложки сметаны, перцу въ мельчайшемъ порошокѣ и 3 яичные желтка, стереть все хорошенько вмѣстѣ, поставить на огонь, мѣшать непрерывно, не давая кипѣть. Когда линии будутъ готовы, выложить на блюдо, облить соусомъ и подавать на столъ.

### 129. Караси въ сметанѣ.

Караси очистить, посолить, обвалить въ мукѣ и класть въ горячее масло на сковороду, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить два стакана сметаны, вскипятить два раза, пока совершенно изжарятся. Подаютъ караси съ какимъ-нибудь салатомъ.

### 130. Жареные окуни.

Для жаренія выбираютъ окуней средней величины, около полуфунта. Заготовивъ и посоливъ, ихъ обваливаютъ въ мукѣ и обжариваютъ съ обѣихъ сто-

ронъ, затѣмъ складываютъ на блюдо или сотейникъ, заливаютъ сметаной и ставятъ въ горячую печь. Когда подрумянятся, опять заливаютъ сметаной и повторяютъ эту заливку до тѣхъ поръ, пока рыбы совсѣмъ изжарятся. Очень вкусны окуни, предварительно вымоченные въ смѣси изъ 2 ложекъ прованскаго масла, 2—3 ложекъ лимоннаго сока съ нѣсколькими ломтиками луку, солью и зеленью петрушки. Передъ жареніемъ жидкость сливаютъ и окуней обваливаютъ въ мукѣ.

### 131. Окунь холодный съ хрѣномъ.

Очистить, выпотрошить и вымыть штукъ 6 хорошихъ окуней, опустить ихъ въ посоленный кипятокъ, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу, 1 луковицу, дать прокипятъ раза 2, осторожно вынуть шумовкой, уложить на блюдо, огарнировать хрѣномъ стружками, чуть-чуть посыпать рубленой зеленью петрушки. Хрѣнъ иначе: развести 2 ложки сахара съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ уксуса; перемѣшать хорошенько, досыпать стаканъ стертымъ хрѣномъ, перемѣшать, плотно закрыть, чтобы хрѣнъ не выдохся и подать его отдѣльно.

### 132. Треска.

Если треска свѣжепросоленная, то ее надо мочить сутки, часто перемѣняя воду, и передъ подаваніемъ на столъ сварить въ двухъ водахъ; огарнировать картофелемъ, облить масломъ, вскипяченнымъ съ

мелко изрубленными яйцами и тремя ложками бульона. Сушеную и вяленую треску разрѣзаютъ на куски, моютъ въ нѣсколькихъ водахъ, опускаютъ въ очень соленую воду на недѣлю. Когда хотятъ ее подавать, то въ соленую воду, вскипяченную крутымъ кипяткомъ, кладутъ вынутую изъ рассола и слегка выжатую треску; кипѣть должна часа два, подаютъ съ масломъ, яйцами и картофелемъ.

### 133. Рыбныя котлеты.

Котлеты дѣлаются изъ щуки, судака и окуней. Очистить рыбу, вынуть кости, мясо мелко разрубить, смѣшать съ поджаренной и изрубленной луковицею, ложкою масла,  $\frac{1}{2}$  слегка поджаренной булки, заранѣе намоченной и выжатой, простого толченаго перца 6—7 зеренъ, все это смѣшать. Изъ массы сдѣлать котлеты, подсыпая муки, обвалить въ сухаряхъ и жарить въ горячемъ маслѣ. Котлеты эти подаются съ зеленымъ горошкомъ, съ солеными огурцами.

### 134. Постныя котлеты изъ рыбы.

Взять 2—3 фунта щуки, судака или окуней, очистить, вынуть всѣ кости; мясо же мелко изрубить, истолочь въ деревянной ступкѣ, прибавить трехъ-копеечную булку, намоченную въ водѣ и выжатую, ложки 2 горчичнаго масла, соли, 2—3 зерна толченаго перца, мушкатнаго цвѣта, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ мукѣ или въ мел-

ко истолченныхъ и просѣяныхъ сухаряхъ, поджарить на сковородкѣ въ  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  стаканѣ постнаго масла (маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, орѣховаго или горчичнаго). Или, смазавъ сотейникъ этимъ масломъ, положить котлеты, посыпать ихъ мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко изрубленнымъ лимономъ безъ зеренъ, накрыть бумагою, смазанною масломъ, и затѣмъ крышкою, вставить въ печь и жарить до готовности.

### 135. Навага.

Оттаявшую исподволь навагу вычистить, посолить, смазать яйцомъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ и изжарить на сковородѣ, переворачивая, пока не подрумянится. Къ навагѣ подаютъ нарезанный ломтиками лимонъ.

### 136. Винегретъ изъ рыбы.

Оставшуюся вареную и жареную рыбу очищаютъ отъ костей и кожи и рѣжутъ на кусочки. Или же варятъ какую-либо крупную рыбу въ 2—3 фунта, свѣжую или малосольную; всего пригоднѣе для экономическаго винегрета малосольная бѣлужина, севрюжина или мороженый судакъ, всего же вкуснѣе—винегретъ изъ осетрины и бѣлорыбицы. Судака, равно какъ и другую бѣлую рыбу, лучше не варить, а поджарить на сковородѣ въ скоромномъ или постномъ маслѣ. Одновременно отвариваютъ картофель (6—8), свеклу (3—5), иногда брюкву (1)

и когда будутъ готовы, чистятъ и рѣжутъ кружочками. Также крошатъ и соленые или свѣжіе огурцы (штукъ 5); соленые или маринованные грибы (1 ф.) рѣжутъ пополамъ или на четыре части. Все это, вмѣстѣ съ кусками рыбы, складывается на большое круглое блюдо, тщательно перемѣшивается, заливается обыкновенною горчичною подливкою, снова перемѣшивается и сверху посыпается мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ или укропомъ.

Въ винегретъ, кромѣ того, кладутъ фасоль, капорцы, корнишоны, оливки, разныя пикули, куски селедки, кильки, сардины, нарезанные яйца, моченую бруснику, маринованный крыжовникъ, смородину, вишни, раковыя шейки и т. п. Эти продукты употребляютъ главнымъ образомъ въ сложныхъ парадныхъ винегретахъ, которые заливаются въ формахъ рыбнымъ желе, подобно заливному изъ рыбы.

### 137. Постный форшмакъ.

2—3 луковицы поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ  $\frac{3}{4}$  стакана сваренаго риса, 12—18 штукъ сваренаго и размятаго картофеля и 2 очищенными и мелко изрубленными селедками, сложить въ жестяную кастрюлю или листъ, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы подрумянилось, подавать.

### 138. Раки, вареные въ водѣ.

Раковъ или просто заливаютъ круто посоленнымъ кипяткомъ или же кладутъ ихъ въ кастрюлю вмѣстѣ

съ луковицею, зеленью, перцемъ и потомъ уже заливаютъ кипякомъ и варятъ до готовности. Полезно влить ложку уксусу.

### 139. Масло раковое.

Раковую скорлупу истолочь очень мелко. На два стакана скорлупы взять стаканъ масла, распустить на сковородѣ, всыпать скорлупу, жарить мѣшая, до тѣхъ поръ, пока масло не приметъ темнокрасный цвѣтъ, тогда процѣдить и выжать сквозь салфетку. Если варится супъ, то надо прибавить стаканъ бульону, прокипятить и процѣдить; если же дѣлается соусъ, то стаканъ молока, и тоже процѣживается и кипятится. Если желаютъ сохранить масло, то сливаютъ его въ банку и держатъ въ холодномъ мѣстѣ.

## ОТДѢЛЪ V.

### О в о щ и.

#### 140. Картофель въ мундирѣ.

Вслѣдствіе разныхъ причинъ картофель часто бываетъ очень водянистымъ. Чтобы исправить этотъ недостатокъ, картофель за нѣкоторое время до употребленія рассыпаютъ вблизи теплой печки. Послѣ испаренія излишней сырости, онъ дѣлается мучнистѣе и выигрываетъ во вкусѣ. Или за ночь передъ

употребленіемъ картофеля, его кладутъ въ слабо соленую воду, счищаютъ затѣмъ шелуху, варятъ въ кипящей водѣ съ солью, сливаютъ по размягченіи воду и держатъ съ минуту на огнѣ, нѣсколько разъ встряхивая. Если необходимо отставить картофель, то покрываютъ его салфеткой или полотенцемъ.

Картофель моютъ въ нѣсколькихъ водахъ, кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ водой, солятъ и варятъ. Когда будетъ готовъ, воду сливаютъ, ставятъ кастрюлю на край плиты, съ открытой крышкой, и даютъ постоять нѣсколько минутъ. Выкладываютъ на блюдо, прикрывъ салфеткой, чтобы не остывалъ. Къ картофелю подаютъ сливочное масло и соль.

#### 141. Молодой картофель въ сметанѣ.

Отварить въ соленой водѣ 3 ф. молодого картофеля, откинуть на рѣшето, очистить, сложить въ каменную форму, залить 1 ф. свѣжей сметаны, запечь немного; подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

#### 142. Жареный картофель.

Начистить варенаго картофеля, нарѣзать кружками, поджарить на сковородѣ, въ маслѣ или въ говяжьемъ жирѣ. Можно жарить сырой картофель вмѣстѣ съ жаркимъ, поливая его жиромъ отъ жаркаго.

#### 143. Картофельное пюре.

Скромное пюре подается къ котлетамъ, солонинѣ, ветчинѣ, сосискамъ, языку и прочимъ мяс-

нымъ кушаньямъ. Штукъ 20 картофелинъ, очистивъ отъ кожицы, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ холодной воды, чтобы только прикрывало. Когда будетъ готово, воду сливаютъ и даютъ постоять минутъ 5 на пару, подъ закрытой крышкой, чтобы не былъ водянистъ. Затѣмъ, разминаютъ въ кастрюль, разводя по немногу стаканомъ кипящаго молока. Тогда откидываютъ на рѣшето или друшлакъ и пока горячъ, протираютъ, прибавляютъ ложки двѣ масла, стаканъ молока, солятъ, ставятъ на плиту и, не переставая, мѣшаютъ, пока не прогрѣется, но не даютъ кипѣть, чтобы молоко не свернулось.

Можно не растирать картофель съ молокомъ, а прибавлять послѣднее въ протертое уже пюре. вмѣсто молока очень хорошо класть стаканъ сливокъ или чашку сметаны, но въ послѣднемъ случаѣ прибавляютъ столовую ложку мелкаго сахару.

#### 144. Постное пюре.

Постное картофельное пюре готовится безъ молока, на постномъ маслѣ, но такъ какъ оно не особенно вкусно и черезчуръ густо, то большею частью готовое уже пюре смѣшиваютъ съ отваренными и мелко нашинкованными грибами (сухими бѣлыми), вмѣстѣ съ грибнымъ отваромъ. Подается съ гренками и къ рыбнымъ котлетамъ.

#### 145. Картофельныя котлеты.

Такія котлеты чаще подаются постными, чѣмъ скоромными. Картофель варятъ, откидываютъ на рѣшето, чистятъ, разминаютъ ложкой и протираютъ черезъ рѣшето. Въ это пюре кладутъ ложку масла, 2 сырыхъ яйца, всыпаютъ четверть стакана муки и немного соли. Размѣшавъ, дѣлаютъ котлеты, смазываютъ каждую яйцомъ, обсыпаютъ сухарями и жарятъ на сковородѣ въ маслѣ. Въ постныя котлеты вмѣсто яицъ кладутъ больше муки. Дѣлаютъ картофельныя котлеты незадолго до подачи.

#### 146. Печеный картофель.

Картофель, моютъ, складываютъ на желѣзный листъ, посыпаютъ мелкой солью и ставятъ за часъ до подачи въ горячую печь. Когда зарумянится и испечется какъ должно, вынимаютъ, очищаютъ отъ соли и складываютъ на блюдо. Можно картофель печь и въ горячей золѣ. Подается со сливочнымъ масломъ.

#### 147. Свѣжая капуста съ масломъ и сухарями.

Кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на части, опустить въ горячую воду, вскипятить, откинуть на рѣшето, слегка отжавъ капусту, положить на дно кастрюли, налить бульона, прибавить петрушки, луковицу, варить до мягкости. Подавая капусту можно облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

### 148. Красная капуста.

Мелко шинковавъ капусту, кладутъ ее въ кастрюлю съ большимъ кускомъ сливочнаго масла и даютъ прѣть, мѣшая какъ можно чаще, и держа кастрюлю накрытою. Въ маслѣ прѣть должна капуста часа полтора, затѣмъ сцѣдивъ ея сокъ въ небольшую кастрюльку, кладутъ туда ложку муки, размѣшиваютъ, даютъ прокипѣть раза два и вливаютъ въ капусту, которую ставятъ на горячее мѣсто, чтобы соусъ пропиталъ капусту. Передъ подачей на столъ прибавляютъ чайную ложку уксусу и немного горчицы.

### 149. Цвѣтная капуста.

Очистить листья, обрѣзать немного стволъ и снять съ него кожицу. Потомъ капусту кладутъ въ воду и держать въ ней часъ или два, причемъ, для скорѣйшаго удаленія грязи и насекомыхъ, прибавляютъ ложку уксусу. Перемытую капусту ошпариваютъ кипяткомъ, заливаютъ большимъ количествомъ соленого кипятка, прибавляютъ немного



сахару и соды, иногда масла, и ставятъ на сильный огонь. Когда вскипитъ, кастрюлю отставляютъ и держатъ на слабомъ огнѣ, не давая болѣе кипѣть. Варить надо отъ  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  часа, смотря

по величинѣ кочней. Когда будетъ готова, вынимаютъ дырчатой ложкой, откидываютъ на рѣшето, даютъ водѣ стечь, затѣмъ укладываютъ на блюдо, корешками внизъ, а цвѣтомъ наружу, обливаютъ соусомъ изъ сливочнаго масла съ подрумяненными сухарями. Соусъ подаютъ и отдѣльно.

### 150. Капуста брюссельская.

Кочерышки обчистить отъ порченыхъ листьевъ, вскипятить раза два въ посоленномъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, подавая облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

### 151. Соусъ изъ свѣжей капусты.

Полкочна свѣжей капусты мелко шинкуютъ, кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ кипяткомъ, чтобы покрывало; прокипятивъ, откидываютъ на рѣшето и даютъ стечь водѣ. Потомъ складываютъ въ чистую кастрюлю съ ложкою или двумя масла и тушатъ подъ крышкою. Когда будетъ почти готова, прибавляютъ немного соли, сахару, двѣ ложки уксусу, и увариваютъ съ открытой крышкою, чтобы капуста слегка подрумянилась.

### 152. Соусъ изъ кислой капусты.

Взять шинкованной кислой капусты, сварить въ водѣ до-мягка и откинуть на сито, когда вода стечетъ, положить капусту въ кастрюлю, налить сме-

таню, прибавить коровьяго масла, толченаго перцу и дать еще попрѣть на вольномъ жару. Подается къ говядинѣ, баранинѣ, свиницѣ.

### 153. Земляныя груши.

Очистить, положить въ холодную воду съ уксу-сомъ; перемыть, сварить въ соленой водѣ, приба-вить уксусу, и  $\frac{1}{2}$  ложки муки, размѣшанной съ  $\frac{1}{2}$  ложкою масла; подавая, облить масломъ съ саха-рями.

### 154. Соусъ изъ зеленого горошка.

Фунта два зеленого горошка, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ ложку масла, немного соли, сахара, заливаютъ стаканомъ кипятка и варятъ минутъ 30 на легкомъ огнѣ. Когда готово, воду сливаютъ, при-бавляютъ ложки двѣ сливочнаго масла и даютъ постоять на краю плиты.

### 155. Тертый горохъ.

Разваривъ два стакана гороху съ 2 луковицами, протереть сквозь рѣшето, вылить въ кастрюлю; когда закипитъ, то влить приправку—одну ложку муки, растереть въ 2 ложкахъ постнаго (или сливочнаго) масла, опустить въ горохъ, прокипятить. Подаются къ гороху гренки изъ нарѣзанной кусочками фран-цузской булки, поджаренной въ маслѣ, и густо посыпаннымъ натертымъ сыромъ.

### 156. Зеленая фасоль.

Очистить 2 фунта зеленой фасоли, переполоскать, шинковать, отварить въ посоленномъ кипяткѣ, про-цѣдить сквозь рѣшето, чтобы стекла вода, сложить въ кастрюльку, прибавить ложку муки, ложку свѣ-жаго масла, посолить, перемѣшать, дать закипѣть, влить стаканъ бульона, дать еще прокипѣть разъ, затѣмъ подавать на столъ, посыпавъ сверху руб-ленной зеленью петрушки или укропа. Съ фасолью, приготовленной такимъ образомъ, можно подавать гренки изъ хлѣба, обжаренные въ маслѣ.

### 157. Соусъ изъ бобовъ.

Вымытые бобы складываютъ въ кастрюлю, зали-ваютъ 2—3 стаканами холодной воды или бульо-номъ и варятъ на небольшомъ огнѣ часа два, при-бавляютъ луковицу. Когда бобы сдѣлаются мягкими, лукъ вынимаютъ, кладутъ соли, прибавляютъ под-правку изъ одной ложки муки растертой съ двумя ложками масла, разведенной готовымъ взваромъ и вылитой въ кипящій соусъ; мѣшаютъ, пока соусъ загустѣетъ, иногда прибавляютъ сахару, затѣмъ даютъ прокипѣть. Передъ подачей можно для остроты влить немного лимоннаго соку или уксусу. Подаются бобы всего чаще къ разварной говядинѣ, а также и отдѣльнымъ блюдомъ.

### 158. Пюре изъ чечевицы.

Перебравъ чечевицу, вымыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю, положить сырой ветчины, двѣ очищенныя луковицы, моркови, порея; налить бульономъ, вскипятить, поставить въ печь часа на два, чтобы упрѣла до мягкости, потомъ вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть сквозь сито и смѣшавъ со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченнымъ бульономъ. Подавать къ столу съ гренками.

### 159. Брюква и рѣпа вареная.

Вымывъ брюкву или рѣпу, кладутъ не чистя, въ кастрюлю, заливаютъ холодной водой и варятъ до мягкости. Потомъ вынимаютъ на желѣзный листъ, ставятъ въ горячую печку и когда обсохнетъ, кладутъ на блюдо и подаютъ горячими. Ъдятъ со сливочнымъ масломъ, которое лучше подать кускомъ.

### 160. Рѣпа и брюква печеная.

Вымывъ брюкву или рѣпу, укладываютъ въ кастрюлю, заливаютъ холодной водой и варятъ. Потомъ вынимаютъ на желѣзный листъ и ставятъ въ горячую печь или въ золу. Когда зарумянится и сдѣлается совершенно мягкою, вынимаютъ, складываютъ на блюдо и подаютъ горячею, со сливочнымъ масломъ.

### 161. Соусъ изъ брюквы или рѣпы.

Для этого соуса брюкву или рѣпу очищаютъ отъ кожи, рѣжутъ небольшими кусками, кладутъ въ кастрюлю и заливаютъ водою, чтобы вся была покрыта. Когда сварится, откидываютъ на рѣшето, укладываютъ кусочки въ чистую кастрюлю и положивъ туда одну-двѣ ложки масла, поджариваютъ минутъ 10, мѣшая и подсыпая по немного ложку муки. Затѣмъ, подливаютъ немного воды, въ которой варилась брюква или рѣпа, кладутъ ложку сахара и даютъ кипѣть минутъ 10, послѣ чего кастрюлю отставляютъ.

### 162. Тыква жареная.

Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать пластинками, поджарить въ маслѣ, влить стаканъ сметаны, вскипятить, облить тыкву, подавать.

### 163. Тыквенная каша.

Очистить тыкву отъ кожи и внутренности, нарѣзать большими кусками, сварить до мягкости, откинуть, протереть, положить въ горшокъ кусочекъ масла, сверхъ него слой протертой тыквы, засыпать его тонкимъ слоемъ гречневыхъ, смоленскихъ или пшениныхъ крупъ, такъ, чтобы тыквы не было видно, потомъ опять наложить на два пальца тыквы и продолжать поступать такимъ образомъ, пока горшокъ не наполнится на три четверти высоты его, тогда залить до верху молокомъ, прибавить соли, поставить въ печь.

### 164. Пастернакъ со сметаною.

Очистить, вымыть, нарѣзать кружечками, положить въ каменную чашку. Ложку сливочнаго масла, ложку муки поджарить слегка, мѣшая безпрестанно, смѣшать съ пастернакомъ, развести тремя стаканами свѣжей сметаны, поставить въ печь, чтобъ сварилося и зарумянилось.

### 165. К у к у р у з а.

Для варки надо выбирать молодые початки съ еще мелкими зернами, очистивъ ихъ, опускаютъ въ посоленный кипятокъ. Когда уварится до мягкости, выкладываютъ на блюдо и обливаютъ сливочнымъ растопленнымъ масломъ съ толчеными сухарями. Чаше къ горячимъ початкамъ масло подается кускомъ.

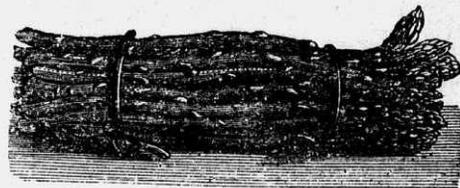
### 166. Артишоки.

Артишоки очищаютъ снизу отъ стебля и твердыхъ листьевъ и обрѣзываютъ сверху колючіе концы; обмываютъ, складываютъ въ кастрюлю, по возможности въ одинъ рядъ, наливаютъ немного соленого кипятку и варятъ на сильномъ огнѣ минутъ 10. Когда артишоки будутъ вполовину готовы, вынимаютъ ихъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой, вырѣзываютъ концомъ ножа середину, укладываютъ обратно въ кастрюлю, заливаютъ тѣмъ же кипяткомъ, въ которомъ варились и даютъ увариться до мягкости, не переваривая. Артишоки го-

товы, если листья будутъ легко отламываться. Откинувъ сначала на рѣшето, ихъ укладываютъ на блюдо, подославъ салфетку.

### 167. С п а р ж а.

4 ф. молодой спаржи перемыть въ холодной водѣ, не разрѣзая на части, уложить въ длинную кастрюлю, залить соленымъ кипяткомъ, отварить до мягкости. Потомъ выложивъ, залить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, посыпать чуть-чуть толчеными сухарями. Спаржу обливаютъ также бешемелью: стереть ложку муки съ 2 ложками сливочнаго масла, поставить на огонь, прилить стаканъ сливокъ, положить 2 куска сахара со снятой съ лимона цедрой, прокипятить.



### 168. Соусъ шпинатный.

2—3 фунта молодого шпината (или фунта 4—5 стараго) тщательно очищаютъ отъ земли, обрѣзываютъ корешки и, оставивъ одни листочки, отрываютъ стебельки во всю длину листа. Перемываютъ въ холодной водѣ нѣсколько разъ, но прежде чѣмъ мыть, шпинатъ обдаютъ кипяткомъ. Перемытый шпинатъ откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ, кладутъ въ большую кастрюлю и заливаютъ соле-

нымъ кипяткомъ, такъ чтобы вся зелень была покрыта. Кастрюлю сразу ставятъ на сильный огонь, чтобы скорѣе вскипѣло. Шпинатъ долженъ кипѣть 5 — 10 минутъ. Какъ только сдѣлается мягкимъ, его откидываютъ на рѣшето и обливаютъ, потряхивая рѣшето, холодной водой, чтобы остылъ весь сразу. Выжавъ его насухо, складываютъ и мелко рубятъ сѣчкой; старый же протираютъ черезъ рѣшето деревянною ложкою въ широкую посуду. Для соуса лучше варить его въ сливочномъ маслѣ, котораго достаточно четверти фунта, причемъ прибавляютъ соли, иногда ложку сахару; даютъ вскипѣть только разъ.

### 169. Соусъ изъ свеклы.

Испечь и изрубить три фунта свеклы. Полъ луковицы поджарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, стаканъ сметаны, соли, уксусу. Все это смѣшать и вскипятить.

## ОТДѢЛЪ VI.

### К а ш и.

При варкѣ всякой каши необходимо знать, сколько надо воды для требуемой густоты каши, въ какой температурѣ и сколько времени слѣдуетъ ее варить. Чѣмъ крупнѣе и суше крупа, тѣмъ труднѣе и до-

лѣе она разваривается, и тѣмъ больше количества воды она требуетъ. Вообще, для крутыхъ кашъ полагается отъ 3 до 4 стакановъ на фунтъ крупы, или крупа заливается въ горшкѣ водою на палецъ выше. Для крутой каши, гречневой, деревянная ложка должна стоять въ крупѣ торчкомъ. Для жидкой каши-размазни воды наливается больше.

Крупа сильно разбухаетъ, и ее нужно класть всегда столько, чтобы она занимала около половины горшка, немного болѣе половины для крутой, немного менѣе половины—для размазни. Вмѣсто воды крупу часто заливаютъ молокомъ, рѣже бульономъ,—въ такомъ же количествѣ.

Всѣ каши, кромѣ жидкихъ, лучше варятся въ печи или въ духовомъ шкафу, притомъ въ глиняныхъ горшкахъ, а не въ металлическихъ кастрюляхъ, такъ какъ варка кашъ требуетъ весьма равномерной температуры.

Прежде чѣмъ класть крупу въ горшокъ и варить, надо удалить частицы муки и сора и перемыть крупу. Иногда крупу (гречневую) смѣшиваютъ съ сырымъ яйцомъ, масло же, если и кладется, то уже въ горшкѣ. Нѣкоторыя каши варятся также со сметаной (крупеники), въ другія прибавляютъ мелкоизрубленныхъ яицъ и различнаго мяса. Наконецъ, готовую кашу поджариваютъ съ масломъ на сковородѣ.

Нѣкоторыя каши (манная) варятся очень скоро, другія (рисовая и гречневая) требуютъ для готов-

ности нѣсколько часовъ. Крутая гречневая каша варится до 3—4 часовъ.

### 170. Гречневая каша.

Всыпать въ горшокъ фунта два крупы, чтобы заняло немного болѣе половины горшка положить ложку масла, соли, влить кипятку такъ, чтобы крупу едва покрыло, мѣшать пока масло не распустится, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь часа на 3. Каша подается къ шамъ или съ масломъ, съ молокомъ, сливками и сахаромъ отдѣльно.

### 171. Крупенникъ.

Смѣшать простоквашу изъ 2 бутылокъ съ 1 стак. сметаны и 3 яйцами или взять 2 стакана творога, развести его 3 стаканами молока и 1 стаканомъ сметаны, посолить, всыпать 2 стакана гречневой крупы, прибавить 2 ложки масла, запечь въ глиняной плоской формѣ. Подавать съ растопленнымъ масломъ.

### 172. Манная каша.

Вскипятить молоко, всыпать крупу, варить на умѣренномъ огнѣ, чаще мѣшая чтобы не пригорѣла и не образовывалось комковъ. Подавать съ масломъ, съ сахаромъ, сливками или корицей.

### 173. Каша манная на миндальномъ молокѣ.

Приготовивъ миндальное молоко изъ фунта сладкаго миндаля съ десяткомъ зеренъ горькаго тол-

ченіемъ миндаля въ ступкѣ, при подмѣшиваніи, съ 6 стаканами холодной воды и многократномъ выжиманіи полученнаго тѣста; на четыре стакана извлеченнаго сока, берутъ четыре ложки манныхъ крупъ; сваривъ до надлежащей густоты, посыпаютъ сахарнымъ пескомъ и корицею или убираютъ цукатами и ягодами изъ варенья и подаютъ къ столу.

### 174. Каша гурьевская.

Ошпаривъ кипяткомъ и очистивъ толкутъ, подливая воды, фунтъ грецкихъ орѣховъ, пополамъ съ обыкновенными русскими калеными, съ десяткомъ горькихъ миндалинъ и фисташками; сваривъ на молокѣ изъ одного стакана крупъ смоленскую или манную кашу, соединяютъ съ толчеными орѣхами, фисташками и миндалемъ, добавляя сахару, лежавшаго съ ванилью или лимонной или апельсинной цедрой, пѣнокъ со сливокъ, размѣшавъ, укладываютъ ровно въ формѣ, покрываютъ поверхность горячей карамелью изъ жженаго сахара, помѣщая на послѣднюю рядъ любыхъ, отваренныхъ въ сахарномъ сиропѣ фруктовъ и подаютъ затѣмъ къ столу.

Укладывая смѣсь каши, приготовленной не изъ крупъ, а рису, съ орѣхами, миндалемъ, фисташками и сахаромъ, въ формѣ слоями, перекладывая каждый изъ послѣднихъ густыми пѣнками, вываренными изъ сливокъ, посыпавъ верхній слой сахаромъ съ толченой корицей или наложивъ вареньемъ и сильно застудивъ передъ подачей

на столъ, получимъ, такъ называемую, замороженную гурьевскую кашу.

### 175. Овсянка.

Она можетъ быть приготовлена на водѣ и на молокѣ; если готовится на молокѣ, то вскипятить три съ половиной бутылки молока, всыпать стаканъ и три четверти крупъ, соли, разварить, положить четверть фунта масла, размѣшать и опять вскипятить. На водѣ надо всыпать въ кипятокъ два стакана крупъ, положить двѣ ложки масла, соли, кипятить.

### 176. Каша изъ перловыхъ крупъ.

Всыпать въ кипятокъ  $1\frac{1}{2}$  стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 3 ложки масла. На бульонѣ:  $1\frac{1}{2}$  стакана крупъ, соли, 1 ложку масла. На молокѣ: разварить сперва въ водѣ  $1\frac{1}{2}$  стакана крупъ, потомъ подлить  $3\frac{1}{2}$  стакана молока, положить соли, 2 ложки масла, варить до готовности или прямо варить въ молокѣ (3 бутылки молока).

### 177. Каша пшенная.

Сваривъ полфунта пшена въ двухъ стаканахъ кипятка съ солью и ложкой масла до густоты, укладываютъ въ смазанной масломъ формѣ слоями кашу и сваренный черносливъ, нажавъ сильно на послѣдній рядъ каши, зарумяниваютъ въ духовой печи и, посыпавъ мелкимъ сахаромъ съ корицей

или лимонной цедрой, отпускаютъ къ столу, подавая отдѣльно въ соусникъ горячимъ процеженный сиропъ, вываренный изъ толченыхъ черносливныхъ косточекъ, сваренныхъ въ бульонѣ отъ чернослива съ четвертью фунта сахару и кусчкомъ лимонной цедры.

### 178. Пшенная каша молочная.

Перемуть пшена полтора стакана, залить въ кастрюлѣ 3 бутылками молока съ ложкою или двумя масла, лучше сливочнаго, и варить до готовности.

### 179. Размазня.

Размазня готовится изъ мелкой гречневой, а чаще изъ смоленской крупы, въ кастрюлѣ, въ большомъ количествѣ воды или молока, иногда съ масломъ. Лучше сначала влить въ кастрюлю кипящей воды, посолить, прибавить масла, потомъ всыпать крупу и кипятить на легкомъ огнѣ, пока не загустѣетъ.

Изъ размазни дѣлаютъ гренки, разрѣзавъ остуженную на блюдѣ кашу кусочками, которыя, обвалявъ въ сыромъ яйцѣ, а потомъ въ мукѣ и толченыхъ сухаряхъ, поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ съ масломъ.

### 180. Рисовая каша на молокѣ.

Перемувъ въ нѣсколькихъ водахъ  $1\frac{1}{2}$  стакана рису, заливаютъ въ кастрюлѣ водой, даютъ вскипеть, воду сливаютъ, откидываютъ на рѣшето, кла-

дутъ обратно въ кастрюлю и заливаютъ тремя бутылками цѣльнаго молока, прибавляютъ 3—4 ложки сливочнаго масла и кипятятъ на легкомъ огнѣ. Когда рисъ совершенно разварится и каша загустѣетъ, кладутъ на блюдо и подаютъ съ масломъ, когда она горячая, или мелкимъ сахаромъ и корицей, если холодная.

### 181. Котлеты рисовыя жареныя.

1½ стакана риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ, остудить, вбить 1—2 яйца, ⅛ фунта растопленнаго масла, сдѣлать въ родѣ котлетокъ, обжарить ихъ въ маслѣ; подавать на второе блюдо съ грибнымъ соусомъ.

Котлеты иногда подаются вмѣсто пирожнаго, иногда въ рисъ, также приготовленный, можно прибавить ¼ стакана сладкаго миндаля, не много сахара, обжарить въ маслѣ.

### 182. Каша ячневая.

Всыпать въ кипятокъ полтора стакана ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить 3½ стакана молока, положить ¼ фунта масла, сварить до мягкости.

### 183. Каша ячневая на молокѣ.

Вскипятить 1½—2 бутылки молока съ 1½ ложками масла, всыпать, размѣшивая, стаканъ верхомъ (½ фунта) перемытыхъ ячныхъ крупъ и варить,

продолжая мѣшать. Когда загустѣетъ, прибавить еще немного масла, влить 4—6 свѣжихъ яицъ, развести двумя стаканами сметаны, сложить въ форму и на полчаса поставить въ печь.

## ОТДѢЛЪ VI.

### Яйца, яичницы.

Яйца должны быть по возможности самые свѣжіе; одно испорченное яйцо можетъ сдѣлать не съдобнымъ все блюдо. Свѣжесть яицъ очень точно опредѣляется слѣдующимъ способомъ: въ растворъ изъ 28 зол. поваренной соли въ штоффъ воды кладутся испытуемая яйца; взятыя сейчасъ изъ-подъ куры опускаются на дно, накануне полученныя—не достигаютъ его, за три дня, плаваютъ въ жидкости. Чѣмъ старше яйца, тѣмъ больше они всплываютъ на поверхность и даже выступаютъ изъ послѣдней.

При вареніи яицъ необходимо имѣть въ виду, что свѣжія яйца, опущенныя въ кипятокъ, часто лопаются отъ быстрого испаренія внутри ихъ влаги и расширения воздуха, а потому такія яйца надо класть лишь въ горячую или холодную воду.

### 184. Яйца въ смятку.

Яйца опускаютъ въ кипятокъ (или горячую воду), поставленный на огонь и варятъ—лѣтомъ 2—2½, а зимою, когда яйца холоднѣе, 2½—3 минуты (счи-

тать до полутораэта). Воды должны быть столько, чтобы покрывала все яйца.

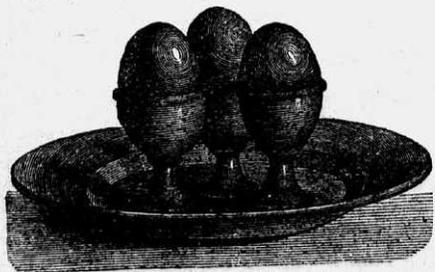
Можно также положить яйца в кастрюлю с кипятком, снять с огня, накрыть крышкой и дать постоять 5 минут, чтобы белок свернулся.

Некоторые имеют обыкновение варить яйца в самоварѣ, приподнявъ крышку и подложивъ салфетку или полотенце. Этотъ способъ очень непрактиченъ, такъ какъ вода в самоварѣ неизбежно портится вкусомъ. Гораздо лучше, при такихъ условіяхъ, поступать такъ: сложить яйца в салатникъ или полоскательную чашку (въ одинъ рядъ), обварить ихъ кипяткомъ, немедленно воду слить, залить другой разъ кипяткомъ, накрыть тарелкой и поставить на самоваръ, минутъ на пять.

Яйца в смятку подаются на тарелкѣ, выложенной салфеткой.

### 185. Яйца в мѣшечкѣ.

Такъ называются полусваренныя яйца, мягкія на ощупь, въ которыхъ желтокъ еще не успѣлъ затвердѣть. Такія яйца большею частію идутъ в супы и для гарнира. Обыкновенно готовятъ ихъ такъ: опускаютъ в кипятокъ и варятъ в немъ 5 минутъ, потомъ выбираютъ в холодную воду и когда остынутъ, осто-



рываютъ в холодную воду и когда остынутъ, осто-

рожно разбиваютъ кругомъ скорлупу, очищаютъ ее и кладутъ яйца в холодную воду. Передъ подачей разогреваютъ в горячей водѣ.

### 186. Яйца в крутую.

Варятъ в кипяткѣ не болѣе десяти минутъ. Очень круто сваренныя яйца теряютъ много воды, дѣлаются сухими и менѣе удобоваримыми. Чтобы скорлупа легче счищалась, необходимо опускать горячія яйца в холодную воду.

### 187. Яичницы.

1) Глазунья. Раскалить на сковородѣ сало, масло, выпустить в него цѣльныя яйца, посолить, поставить на огонь. Когда белки начнутъ бѣлѣть, снять с огня и, кто любитъ, посыпать мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ.

2) Яичница болтушка. 10—12 яицъ разболтать с 1 стаканомъ молока или сливокъ, посолить, вылить на сковороду в горячее масло и все время мѣшать ножомъ, чтобы желтокъ не свернулся.

3) Сборныя. Нарѣзать или нарубить  $\frac{1}{2}$  фунта ветчины или солонины, высыпать в растопленное масло, выпустить 10—12 яицъ, снять, когда побѣлѣютъ белки. Или выпускаютъ яйца на гренки изъ бѣлаго и чернаго поджареннаго хлѣба.

### 188. Фаршированныя яйца.

Варятъ 8—10 яицъ вкрутую, разрѣзываютъ пополамъ и вынимаютъ желтокъ; желтокъ растираютъ

съ 2 чайными ложками прованскаго масла и  $\frac{1}{2}$  чашки уксусу, вливая обѣ приправы по каплямъ; прибавляютъ  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, столовую ложку сахару, ложку сметаны, вычищенные раковыя шейки и, перемѣшавъ все хорошенько, наполняютъ смѣсью середину яичныхъ половинокъ.

### 189. Омлетъ.

Бѣлки съ пяти яицъ взбить, смѣшать съ четвертью стакана просѣяннаго сахара. Вскипятить 2 бутылки молока; опускать въ него ложкой бѣлки; когда раздуются и станутъ крѣпки, вынимать шумовкою въ соусникъ. Въ оставшееся молоко положить пять желтковъ, стертыхъ до-бѣла съ четвертью стакана сахара, мѣшать вѣнчикомъ. Когда загустѣютъ, вылить въ соусникъ на бѣлки и застудить. Желтокъ, чтобы не створожилось, не доводить до кипѣнія.

## ОТДѢЛЪ VII.

### 190. Грибы.

Чтобы получить вкусныя вареныя грибы, ихъ опускаютъ прямо въ кипятокъ (слегка посоленный) и варятъ первыя 1—2 минуты на хорошемъ огнѣ и заканчиваютъ на легкомъ, чтобы едва кипѣло. Вся варка продолжается минутъ 5—6. Если воду слегка подкислить лимоннымъ сокомъ, то грибы не теряютъ бѣлый цвѣтъ отъ варки.

### 191. Жареные грибы.

Очистивъ, вымывъ, обсушивъ, разрѣзавъ и обваливъ грибы въ мукѣ, ихъ опускаютъ въ растопленное въ кастрюлѣ или въ глубокой сковородѣ масло (въ которомъ можно предварительно поджарить луковицу), направляютъ солью и, постоянно встряхивая, жарятъ до готовности. Когда грибы готовы, приливаютъ сметаны ( $\frac{1}{2}$  стакана на тарелку грибовъ), даютъ вскипѣть еще разъ и направляютъ зеленою петрушкою, укропомъ, мускатнымъ орѣхомъ и т. п.



### 192. Тушеные грибы.

Намаслить дно кастрюли или глубокой сковороды, покрыть его слоемъ тертыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, на который положить слой грибовъ, посыпавъ ихъ солью, перцемъ и, если желаютъ, другими пряностями; затѣмъ опять слой сухарей и слой грибовъ (съ солью, перцемъ) и т. д.; поверхъ всего слой масла. Кастрюлю или сковороду плотно закрыть и тушить до мягкости.

Или на полную тарелку грибовъ кладутъ въ кастрюлю  $\frac{1}{4}$  фунта масла, 3—4 стакана сметаны, столовую ложку муки, растертой съ частью масла, пучекъ зеленой петрушки; покрывъ крышкою, тушить до мягкости. Подавая, петрушку вынуть, а

грибы посолить, посыпать перцемъ и свѣжею зеленью.

### 193. Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.

Ложку пшеничной муки смѣшать съ столовою ложкой расплавленнаго масла, мѣшая, держать на огнѣ, пока соусъ станетъ буримъ. Прибавить горсть нарубленныхъ сушеныхъ вареныхъ грибовъ; продолжая мѣшать, варить на легкомъ огнѣ въ теченіе нѣсколькихъ минутъ; прилить стакана два мясного или грибного бульона (если желаютъ  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны). Посолить, уварить (непрерывно мѣшая) до густоты соуса. Идетъ для жаренаго гуся или утки, для картофельныхъ или рисовыхъ котлетъ и т. п. Для постнаго соуса, вмѣсто коровьяго, употребляются  $1\frac{1}{2}$  столовой ложки прованскаго, маковаго или другого постнаго масла.

### 194. Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Вымывъ грибы, обтереть, снять съ нихъ кожицу, разрѣзать на части, поджарить въ маслѣ на сковородѣ, такъ, чтобы они приняли золотисто-бурый цвѣтъ; прибавить какого-либо мясного соуса (или просто бульона) и немного лимоннаго сока, слегка посолить; прикрыть кастрюлю и варить на самомъ легкомъ огнѣ пока грибы не размягчатся.

### 195. Соусъ изъ сморчковъ со сметаной.

Перемывъ сморчки въ нѣсколькихъ водахъ, мелко шинкуютъ ихъ; посоливъ, кладутъ въ горшокъ,

съ  $1\frac{1}{2}$  стаканомъ сметаны и ставятъ на легкой огонь, закрывъ крышку. Тѣмъ временемъ берутъ другой горшокъ или кастрюлю, выпускаютъ въ него два яичныхъ желтка и выливаютъ на нихъ горячую сметану, въ которой тушились сморчки, не переставая размѣшивать и не снимая съ огня. Затѣмъ въ сморчки кладутъ ложку масла и хорошенько размѣшавъ на огнѣ, вливаютъ сболтанную съ яйцами сметану, подогрѣваютъ и подаютъ.

## ОТДѢЛЪ VIII.

### Салаты.

### 196. Салатъ изъ красной или бѣлой капусты.

Небольшой кочанъ бѣлой или красной капусты, мелко шинкуютъ, кладутъ въ миску или въ салатникъ, и обваривъ кипяткомъ (для удаленія горечи и для мягкости) даютъ постоять  $\frac{1}{2}$  часа, потомъ отжавъ хорошенько, солятъ, даютъ стоять съ часъ, слить воду, и залить  $\frac{1}{2}$  стаканомъ крѣпкаго уксуса, дать постоять часа 2, уксусъ слить, посыпать мелкимъ сахаромъ по вкусу, положить 2 ложки оливковаго масла, перемѣшать и подавать къ жаркому.

### 197. Салатъ изъ кислой кочанной капусты.

Кочанъ очищаютъ отъ верхнихъ листьевъ и рѣжутъ крупными кусками. Подаютъ иногда безъ

подливки или же съ горчиной подливкой: десертную ложку горчицы растирають съ 2 ложками прованскаго масла, прибавляють соли и сахару, разводятъ 3—5 ложками уксуса и хорошенько размѣшиваютъ. Можно прибавить мелко-нашинкованную небольшую луковицу. Подливку эту подаютъ и отдѣльно, не заливая салата.

Изъ кислой шинкованной капусты салатъ дѣлается такъ же.

### 197. Салатъ изъ свѣжей цвѣтной капусты.

Очистить 5 кочешковъ цвѣтной капусты, перемыть въ холодной водѣ, разрѣзать каждый на 4 части, отварить въ посоленномъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, и когда стечетъ вода, сложить въ салатникъ, посыпать зеленью. Передъ обѣдомъ—полить уксусомъ и прованскимъ масломъ, на 3 ложки уксуса идетъ 2 ложки масла.

### 198. Салатъ изъ спаржи.

Отварить 1 фунтъ спаржи въ водѣ съ солью, откинуть на сито; когда стечетъ вода, обрѣзать у спаржи все твердое, а мякоть изрѣзать въ вершокъ длиною, положить въ салатникъ, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ.

### 199. Салатъ изъ бѣлыхъ бобовъ.

Бѣлые бобы наливають холодной водой и ставятъ вариться; когда вода немного укипитъ, то доливаютъ еще холодной водой, чтобы бобы совершенно

сварились; откинуть на рѣшето. Сварить яйцо, бѣлокъ снять, а желтокъ растереть въ салатникѣ, налить полчайную ложку холодной воды и растереть въ кашу съ водою, прибавивъ сахару, соли, толченаго перца, прованскаго масла и лимоннаго сока, все растереть. Прибавивъ мелко искрошеннаго луку, все перемѣшать салатною деревянною или костяною ложкою.

### 200. Салатъ изъ свеклы.

Нашинковавъ свеклу, посолить, налить уксусомъ. Приготовить это надо съ утра, такъ какъ салатъ долженъ стоять часовъ до 10. Подавая, обливають прованскимъ масломъ и перемѣшиваютъ хорошенько.

### 201. Свѣжіе огурцы съ уксусомъ.

Штукъ 5—10 свѣжихъ огурцовъ, очистивъ, рѣжутъ тоненькими кружочками, солятъ и даютъ постоять съ полчаса или болѣе, чтобы дали сокъ. Столовую ложку прованскаго масла размѣшиваютъ съ уксусомъ, разбавленнымъ водою, прибавляють немного сахару. Сливъ съ огурцовъ сокъ, заливають ихъ подливкой и посыпають сверху толченымъ перцемъ и рубленнымъ укропомъ. Перецъ прибавляють по желанію вмѣстѣ съ солью.

### 202. Салаты: латукъ, кресъ-салатъ, цикорій.

Большую глубокую тарелку салату перебрать, перемыть, положить въ салфетку, слить всю воду, положить въ салатникъ. Облить:  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки

готовой горчицы развести 3 ложками уксуса, прибавить ложку сахара, полчайной ложечки соли, размѣшать съ салатомъ, подлить 2 ложки прованскаго масла, размѣшать и подавать. Или: два желтка сваренныхъ въ крутую яицъ растереть съ 3 ложками уксуса, прибавить ложку сахара, полчайной ложечки соли, ложку прованскаго масла, полложечки горчицы. Въ зеленый салатъ по желанію кладутъ зеленый нарѣзанный лукъ и свѣжіе огурцы.

### 203. Салатъ со сметаною.

Смѣшать 2 столовыя ложки сметаны, 2 ложки уксусу и чайную ложку готовой горчицы; посолить, облить салатъ, перемѣшать. Въ зеленый салатъ кладутъ круто сваренныя и нарѣзанныя кружочками яица, свѣжіе огурцы, нарѣзанные кружочками, зеленый лукъ и огуречную траву.

### 204. Картофельный салатъ.

Вымывъ 10—12 штукъ картофеля, варятъ въ соленой водѣ. Когда остынетъ, чистятъ, рѣжутъ тоненькими кружками, складываютъ въ салатникъ и обливаютъ подливомъ изъ 3 ложекъ прованскаго масла или сметаны, ложку или полторы уксуса, съ солью, перцемъ, рубленой зеленью и зеленымъ лукомъ.

Картофельный салатъ, смѣшиваютъ съ мелкоизрубленной селедкой, и прибавляютъ къ нему нарѣзанныхъ кружками соленыхъ огурцовъ и мелкоизрубленную луковицу.

### 205. Салатъ изъ груздей и рыжиковъ.

Берутъ 1 фунтъ соленыхъ груздей, сливаютъ рассолъ, крупные грибы рѣжутъ на 4 доли, мелкіе— на двѣ и прибавить изрубленную небольшую луковицу или зеленого луку, полить 1 ложкою уксуса и полторы ложки масла. Въмѣсто уксусу подаютъ съ маковымъ масломъ.

Рыжики подаются въ салатникъ цѣликомъ, огарнированные кружками варенаго картофеля и свеклы и политые уксусомъ и масломъ.

## ОТДѢЛЪ ІХ.

### Соусы.

### 206. Бѣлый соусъ.

Столовую ложку сливочнаго масла распускаютъ въ небольшой, но высокой кастрюлкѣ на плитѣ, не доводя до кипѣнія; всыпаютъ въ масло ложку крупчатой муки и быстро размѣшиваютъ деревянной лопаточкой, чтобы не было комковъ. Мѣшаютъ, не переставая и не снимая кастрюли съ плиты, минутъ пять; потомъ вливаютъ понемногу, продолжая мѣшать, стакана два скоромнаго, рыбнаго или грибнаго бульона или воды, немного солятъ. Все это кипятятъ раза три-четыре, непрерывно мѣшая. Густота соуса зависитъ отъ вкуса.

### 207. Красный соус.

Всыпавъ муку въ распущенное масло, столько, сколько оно можетъ смочить, безостановочно мѣшаютъ деревянной лопаточкой (иначе мука присагнетъ ко дну и пригоритъ); когда смѣсь начнетъ шипѣть, ставятъ кастрюлю на сильный огонь и держатъ ее здѣсь до тѣхъ поръ, пока мука не получитъ цвѣта красной мѣди. Затѣмъ соусъ разводятъ двумя стаканами бульона и кипятятъ, пока сдѣлается густымъ, какъ жидкая сметана. Равномѣрность цвѣта и видъ соуса всего болѣе зависятъ отъ аккуратнаго размѣшиванія.

### 208. Соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ.

Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка въ 2 ложкахъ подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать 2 ложки муки, поджарить, размѣшать, развести 2<sup>1/2</sup> стак. рыбнаго бульона, влить уксусъ или лимонный сокъ или сокъ изъ крыжовника или сои, положить 2—4 куска сахара такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кислосладкаго вкуса, прокипятить, процѣдить.

### 209. Соусъ красный къ рыбѣ.

Ложку поджареной муки смѣшать съ 2 ложками подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соуса было до 2<sup>1/2</sup> стакановъ, прокипятить хорошенько, положить приготовленнаго жженаго сахара, вскипятить, процѣдить,

положить лимоннаго сока, ложку капорцевъ или ложку маринованныхъ грибовъ, <sup>1/2</sup> лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, куска 2 сахара, вскипятить и горячимъ облить жареная рыбы котлеты или жареную и даже вареную рыбу.

### 210. Провансаль.

Прованское масло должно быть комнатной температуры; сбивать соусъ лучше деревянной лопаткой въ одну сторону; масло надо лить понемногу чайными ложечками, уксусъ по каплямъ. Соусъ долженъ быть сбить хорошо; онъ долженъ быть нѣженъ и мягокъ, какъ пухъ, и достаточно густъ. Закончивъ сбиваніе, вливаютъ нѣсколько капель воды и прибавляютъ зелени (укропу, эстрагону), иногда капорцовъ. Отбиваютъ одинъ желтокъ на четверть бутылки прованскаго масла, въ чашкѣ, кладутъ соли, мѣшаютъ до густоты, потомъ прибавляютъ понемногу прованскаго масла и уксуса.

### 211. Лимонный соусъ скромный.

Взять ложку масла, ложку муки, 4 яичные желтка, цедру съ 2 лимоновъ, стертую на сахаръ (сокъ изъ лимоновъ выдавить), все это хорошо растереть и развести не очень жидко винограднымъ виномъ, пополамъ съ водою. Съ этою подливкою или соусомъ подаютъ начиненные и просто сваренные языки, цыплятъ, утку.

**212. Лимонный соусъ постный.**

Полстакана муки смѣшать съ 2—3 ложками масла, развести  $2\frac{1}{2}$  стак. рыбнаго бульона, положить лимонной цедры, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить лимоннаго сока съ половины лимона, рюмку хереса, 2—3 куска сахара, соли, подогрѣть, облить разварную щуку, судака, форель и т. д.

**213. Соусъ изъ луку.**

Два куса смоченнаго водою сахара поджечь на сковородкѣ до темнаго цвѣта, влить ложку воды, размѣшать, вскипятить, влить въ кастрюлю, положить въ нее ложку поджаренной муки, полную ложку масла, вскипятить, развести  $2\frac{1}{2}$  стаканами бульона, въ которомъ сперва разварить нѣсколько луковиць, мелко нарѣзанныхъ, прибавить уксусу, сахару, соли, протереть все это сквозь сито. Соусъ на вкусъ долженъ быть кислосладкій.

**214. Соусъ грибной къ котлетамъ.**

Двѣ ложки поджаренной муки вскипятить съ 2—3 ложками масла, развести  $2\frac{1}{2}$  стак. грибнаго бульона, свареннаго изъ 3—4 грибовъ и 2 цѣльныхъ луковиць, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованные грибы, соли, 1—2 куска сахара, лимоннаго сока, зелень; облить картофельныя, рисовыя или рыбныя котлеты.

**215. Помидоровый соусъ.**

10—12 томатовъ перемыть, разрѣзать пополамъ въ ширину, слегка выжать, чтобы выдавить сѣмечки, и положить въ кастрюлю съ 4 луковицами, изрѣзанными въ тоненькіе ломтики, немного зеленой петрушки,  $\frac{1}{4}$  фунта сливочнаго масла. Все это проварить около часу, снять жиръ и пропустить сквозь волосяное сито. Подавая прибавить сахару по вкусу.

**216. Сметанный соусъ.**

Приготавливается къ биткамъ или къ котлетамъ, съ лукомъ и перцемъ, рѣже къ зразамъ или другому жареному мясу. Дѣлается этотъ соусъ въ той же сковородѣ, на которой жарились котлеты. Къ оставшемуся соку приливаютъ немного бульону и размѣшиваютъ. Когда закипитъ, всыпаютъ понемногу столовую ложку муки, мѣшаютъ на сковородкѣ и, когда зарумянится, кладутъ сначала ложку хорошей сметаны, не переставая мѣшать, а потомъ еще двѣ ложки. Густота соуса зависитъ отъ вкуса.

**217. Соусъ изъ хрѣна со сметаною.**

Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ, смѣшать со стаканомъ свѣжей сметаны, слегка посолить. Или: 6 ложекъ тертаго хрѣна, стаканъ сметаны, ложку масла, стаканъ крѣпкаго бульона, вскипятить раза два, влить мѣшая въ два разбитые желтка и подавать къ столу.

**218. Соусъ къ холодному жаркому.**

Ложку прованскаго масла растереть съ 3 круто сваренными желтками, прибавить 2 чайныя ложки готовой горчицы, чайную ложку мелкаго сахара,  $\frac{1}{2}$  истертой или очень мелко изрубленной луковицы,  $\frac{1}{2}$  очищенной отъ костей и кожи селедки,  $\frac{1}{2}$  стакана молока или сливокъ, уксусу по вкусу, размѣшать хорошенько, облить имъ холодную говядину жареную или вареную, ломтиками нарѣзанную.

**219. Горчичный соусъ съ желтками и виннымъ уксусомъ.**

Чайную ложку сухой горчицы завариваютъ ложкою кипятку. Затѣмъ смѣшиваютъ съ тремя сырыми желтками, прибавляютъ ложку мелкаго сахара, соли, хорошенько растираютъ, понемногу подливая ложку прованскаго масла и полстакана уксусу.

**220. Горчичный соусъ для селедки.**

Въ стаканъ или чашку кладутъ чайную ложку горчицы, немного мелкой соли и помѣшивая вливаютъ по каплямъ 2 ложки прованскаго масла. Когда начнетъ густѣть, прибавляютъ по каплямъ, не переставая мѣшать, ложку уксусу.

**221. Майонезъ.**

Для приготовления берутъ на каждый яичный желтокъ около  $\frac{1}{4}$  ф. прованскаго масла, Выпустивъ желтки въ чашку, прибавляютъ немного соли,

перца и уксуса, растираютъ быстро деревянною ложкою, кругообразно—постоянно въ одну сторону; когда разотрется гладко, приливаютъ постепенно прованское масло—сначала по каплямъ, а потомъ струею, продолжая безостановочно кругообразно растирать о стѣнки чашки. Когда соусъ станетъ сгущаться, прибавляютъ понемногу, все мѣшая, лимоннаго сока (или уксуса), до тѣхъ поръ пока соусъ не приметъ должнаго вида. На каждые 8 столовыхъ ложекъ прованскаго масла должно приходиться около столовой ложки уксуса или лимоннаго сока,  $2\frac{1}{2}$  золотника соли и  $\frac{1}{2}$  золотника перца.

**222. Соусъ изъ малины или земляники къ рису, пудингу и т. п.**

Сокъ съ 3 стакановъ малины или земляники, растертыхъ и выжатыхъ чрезъ салфетку, смѣшиваютъ съ половиною стакана столоваго вина, прибавляютъ стаканъ воды и положивъ сахару и 2 чайныя ложки картофельной муки, растертой съ водою, кипятятъ.

**223. Соусъ изъ клюквы къ рисовымъ котлетамъ, пудингу и т. п.**

Три четверти стакана клюквы налить немного водою, положить полвершка корицы, вскипятить, процѣдить, растирая ложкою, взять этого сока  $2\frac{1}{2}$  стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пудингъ или положить 2 чайныя ложечки картофельной муки, размѣшанной съ одною лож-

кою воды, вскипятить, мѣшая минуты 3—4, облить пудингъ или подавать отдѣльно.

#### 224. Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.

$\frac{1}{4}$  фунта сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, развести двумя стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать, прибавить сахару и, остудивъ, подавать къ столу.

#### 225. Сабайонъ.

3—4 свѣжихъ желтковъ, тщательно отдѣленныхъ отъ бѣлковъ, растираютъ до-бѣла съ 2—3 ложками



мелко истолченнаго (просѣяннаго) сахара. Затѣмъ подливаютъ по немногу вино и сбиваютъ (лучше вѣничкомъ). Для сабайона всего пригоднѣе мадера пополамъ съ водою (по полстакана).

Мадеру замѣняютъ сотерномъ (не менѣе стакана), хересомъ или ромомъ. Когда все хорошо собьется, что видно по образовавшейся густой пѣнѣ, кастрюлю ставятъ на слабый огонь, постепенно подбивая соусъ вѣничкомъ. Какъ только начнетъ густѣть, сни-

маютъ съ огня, не доводя до кипѣнія (чтобы не заварить яицъ) и не медля подаютъ или обливаютъ кушанье. Вино иногда вливаютъ въ кастрюлю и сбиваютъ съ желтками уже на плитѣ, и, какъ только желтки начнутъ подниматься, ставятъ на сильный огонь (снявъ конфорку) и продолжаютъ сбивать, не доводя до кипѣнія.

#### 226. Шоколадный подливъ.

Вскипятить полплитки шоколада съ 3 стаканами молока; немного остудить; 4 желтка растереть до-бѣла съ  $\frac{1}{2}$  чашкой сахара, вылить въ шоколадъ и сбивать на огнѣ вѣничкомъ, пока не загустѣетъ.

#### 227. Ягодный подливъ.

2 стакана клюквеннаго, брусничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиннаго морса развести 6 стаканами воды, прибавить полфунта сахара; вскипятить: полчашки картофельной муки, смѣшанной съ 1 чашкой воды, замѣшать въ кипящей морсѣ, такъ чтобъ не было комковъ. Этотъ подливъ подается къ разваренному рису или пудингу.

### ОТДѢЛЪ X.

#### Продукты изъ тѣста.

#### Составныя части тѣста.

Главная составная часть тѣста мука. Она должна быть свѣжа, не затхла и суха, безъ примѣсей, въ

особенности песку, мѣла. Тѣсто изъ плохой муки никогда не можетъ дать удачнаго печенія. Сырая мука даетъ жидкое тѣсто и скоро портится, содержитъ комки и постороннія вещества, и прежде чѣмъ замѣшивать, надо ее просѣять сквозь чистое сито. Количество муки, потребное для пирога или пирожковъ съ начинкой на 4—6 человѣкъ, довольно незначительно: достаточно фунта, а для болѣе сдобныхъ печеній еще менѣе. Для приготовления тѣста обыкновенной густоты, на фунтъ муки полагается стаканъ воды или молока. Чѣмъ тѣсто сдобнѣе, тѣмъ менѣе требуется воды.

На ощупь доброкачественная мука должна быть сухой, нѣжной, мелкой, хотя и зернистой; она должна приставать къ рукѣ, легко сжиматься рукою. Если мука слишкомъ влажна то при сжиманіи образуются плотные комки. Если мука зерниста, но не нѣжна, то это также указываетъ на примѣсь минеральныхъ веществъ.

**Дрожжи.** Годность дрожжей узнается навывкомъ,—по спиртовому ихъ запаху. Хорошія дрожжи растворяются въ водѣ и покрываютъ ее пѣнкой; испортившіяся и негодныя садятся на дно. На каждый фунтъ муки полагается не менѣе золотника и не болѣе лота сухихъ дрожжей. Чѣмъ тѣсто жирнѣе и жиже, и чѣмъ дрожжи слабѣе, тѣмъ болѣе ихъ надо класть. Если надо приготовить тѣсто поскорѣе, дрожжи разводятъ теплою водою. Дрожжи вливаютъ въ опару, но лучше процѣживать ихъ черезъ сито или рѣдкій холстъ. Медленное броженіе тѣста съ

небольшимъ количествомъ дрожжей даетъ лучшее тѣсто, чѣмъ быстрое съ большимъ количествомъ дрожжей. Поэтому опару лучше ставить съ вечера и класть въ нее меньше дрожжей.

Вода должна быть чиста и безъ привкуса. Тѣсто растворяютъ холодной водою, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ, муку заливаютъ кипяткомъ (заварное тѣсто).

Кромѣ муки и воды, въ составъ тѣста входятъ: соль, которая, однако, замедляетъ броженіе тѣста, почему его надо солить, когда оно кончаетъ свой ростъ. Солятъ и опару, но тоже когда она уже поднялась. Молоко можетъ замѣнить, вполне или частью, воду для замѣшивания тѣста, но опару лучше ставить всегда на одной водѣ. Сдобное тѣсто замѣшивается на однихъ желткахъ, которые вообще дѣлаютъ тѣсто очень нѣжнымъ, между тѣмъ какъ бѣлки, напротивъ, сообщаютъ ему сухость и твердость. Но бѣлки, взбитые въ пѣну, наоборотъ, придаютъ рыхлость тѣсту. Мазать тѣсто (перышкомъ) можно только снизу и сверху, но не сбоку, такъ какъ отъ этого тѣсто, стягиваемое яйцомъ, можетъ не подняться въ печкѣ.

### Виды тѣста.

По способу приготовления тѣсто бываетъ: вареное, жареное и печеное. Тѣсто можетъ быть кислое и прѣсное, смотря по тому, дѣлается ли оно на дрожжахъ или безъ дрожжей. Отличаютъ еще тѣсто сдобное и заварное.

Прѣсное тѣсто замѣшивается безъ дрожжей. Изъ прѣснаго тѣста готовятъ сдобныя булки, различныя слойки, бисквиты и другія сладкія печеня. Сдобное тѣсто отличается отъ обыкновеннаго кислаго, кромѣ отсутствія дрожжей, большимъ содержаніемъ яицъ, молока и сахару. Слоеное тѣсто получило свое названіе оттого, что состоитъ изъ большаго числа слоевъ, отдѣленныхъ другъ отъ друга тонкимъ слоемъ масла. Оно получается изъ прѣснаго, полусдобнаго тѣста, которое раскатывается въ тонкую лепешку, которую такимъ образомъ складываютъ до шести и даже до восьми разъ.

Для кислаго тѣста ставится опара. Опарою называется часть муки, назначенная для печенія, замѣшиваемая довольно жидко вмѣстѣ съ дрожжами, съ цѣлью скорѣйшаго поднятія тѣста. На 1 фунтъ муки идетъ:  $\frac{3}{8}$  ф. масла, 3 желтка,  $\frac{3}{4}$  стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана воды и до 2 лотовъ дрожжей. Опара всегда ставится изъ половины всего количества муки. Опару ставятъ въ горшкѣ или кастрюлѣ. Черезъ полчаса какъ въ нее были влиты дрожжи, опара должна подниматься: если же броженія въ ней не замѣчается, то это значитъ, что или мука плоха, или дрожжи слабы (молоды). Въ такомъ случаѣ прибавляютъ дрожжей или вливаютъ въ опару рюмку водки или рому. Чтобы опара скорѣе поднималась, посуду съ нею ставятъ въ теплое мѣсто (около 20°) и закрываютъ сверху салфеткой. Когда опара поднимется, что происходитъ черезъ нѣсколько часовъ, всыпаютъ остальную муку,

солять, прибавляютъ, если надо, еще воды, мѣсятъ и бьютъ тѣсто (въ посудѣ или на доскѣ) до тѣхъпоръ, пока оно будетъ тянуться и станетъ отставать отъ рукъ. Затѣмъ даютъ ему вторично подняться, и когда тѣсто покроется сверху пузырями и сдѣлается пышнымъ и легкимъ (пористымъ), его выкладываютъ на столъ слегка посыпаютъ мукою, раскатываютъ и употребляютъ по назначенію, т. е. дѣлаютъ пирожки, булки и проч.

Передъ тѣмъ какъ ставить въ печь, необходимо дать еще подняться на листѣ минутъ 10—15. Температура при печеніи должна быть средняя.

Заварное тѣсто. Чтобы прѣсное тѣсто сдѣлать болѣе рыхлымъ и удобоваримымъ, муку завариваютъ кипяченою водою съ растопленнымъ въ ней масломъ: такъ готовятъ клецки, крендели и пирожки. Заварное тѣсто не такъ скоро черствѣетъ.

Сдобное тѣсто. Сдобность тѣста обуславливается прибавкою различныхъ маселъ и жировъ (на 1 ф. муки,  $\frac{1}{2}$  ф. масла и  $\frac{1}{4}$  ф. сметаны, 3 желтка и по щепоткѣ соли и сахару). Печеня готовятъ на салѣ, коровьемъ маслѣ, прованскомъ, подсолнечномъ, горчичномъ и на другихъ растительныхъ маслахъ. Сахаръ примѣшивается къ тѣсту и придаетъ вкусъ и сладость печеню, способствуетъ образованию корки и дѣлаетъ тѣсто болѣе сухимъ и твердымъ.

Вареное тѣсто варится различной густоты: для клецокъ употребляютъ безъ дрожжей полужидкое тѣсто, макароны же, состоятъ изъ почти сухого

тѣста; пельмени, вареники и колдуны дѣлаются изъ крутого тѣста. Такое тѣсто всегда бываетъ сдобное, если оно варится безъ начинки, то на маслѣ и на яйцахъ; если съ начинкой, то на яйцахъ безъ масла, которое прибавляется въ фаршъ. На шесть порцій пельменей, колдуновъ и варениковъ, требуется три стакана муки (фунтъ) и полстакана воды съ чайною ложкою соли, 2—3 яйца, которые могутъ быть замѣнены ложкою постнаго масла.

Вполнѣ сварившееся тѣсто всплываетъ наверхъ.

Жареное тѣсто. Прежде чѣмъ жарить, жиръ или масло должны быть разогрѣты до горячаго состоянія. Считаютъ ихъ готовыми, когда покажется легкой дымокъ. Жиръ, фритюръ или сало должны оставаться все время прозрачными и не пригорать, такъ чтобы было видно дно сковороды или кастрюли. Для жаренія тѣста сильнаго огня не требуется. Кастрюлю надо почаще снимать съ огня и потряхивать.

Заготовленные мучныя издѣлія укладываются ложкой въ кастрюлю или сотейникъ, возможно просторнѣе, чтобы они были погружены въ жиръ.

Продолжительное жареніе излишне. Тѣсто надо вынимать черезъ нѣсколько минутъ, какъ только оно со всѣхъ сторонъ зарумянится и всегда даютъ стечь съ него лишнему жиру. Жарить слѣдуетъ только въ мѣру поднявшееся тѣсто.

Печеное тѣсто. Прѣсное тѣсто мѣсится и раздѣляется гораздо дольше, чѣмъ кислое; тѣсто на одной водѣ замѣшивается скорѣе, чѣмъ на молокѣ

и яйцахъ, постное скорѣе сдобнаго. Масло надо прибавлять уже подъ конецъ сбиванья тѣста, такъ какъ всякій жиръ замедляетъ разбуханіе зеренъ крахмала во время вымѣшиванія.

Лучше всего печь въ русской печкѣ, такъ какъ жаръ распредѣляется равномерно и долго держится.

### Приготовление пирога.

Когда тѣсто, замѣшано, и поднимется, тогда, вымѣсивъ тѣсто, не прибавляя муки, раскатать его скалкою, подсыпая слегка мукою, положить раскатанный длинноватый кусокъ тѣста на чистый желѣзный листъ, середину котораго намазать масломъ, положить на тѣсто приготовленный фаршъ, загнуть всѣ четыре края, защипить, дать подняться съ полчаса; смазать яйцомъ, разбитымъ съ ложкою воды, верхъ пирога; вставить въ горячую печь на полчаса, а если пирогъ большой и съ рыбою, то и на часъ времени. Къ пирогамъ изъ нежирнаго, дрожжевого тѣста подается отдѣльно сливочное масло и сметана.

### Приготовление пирожковъ.

Для пирожковъ тѣсто рѣжутъ кусочками; каждый кусочекъ скатать въ ровненькій шарикъ, растянуть его въ рукахъ, наложить  $\frac{1}{2}$  ложки фарша, защипить, сравнять, положить на столъ или на желѣзный листъ, смазанный масломъ, дать подняться. Когда поднимутся, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь на 20 минутъ.

### 228. Пирогъ съ мясомъ и яйцами.

Луковицу разрубить, поджарить въ маслѣ; жареную телятину, дичь, вареную говядину изъ бульона, или сырую, мелко изрубить, всыпать въ масло, взять ложки двѣ бульону, слегка поджарить, всыпать соли, перцу, дать остынуть, тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, опять рядъ мяса, наконецъ накрыть тѣстомъ.

### 229. Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою.

Сваривъ визигу, мелко изрубить, положить соли, перцу, три крутыя рубленыя яйца, рису отваренаго въ водѣ съ луковицею, петрушкою и ложкою масла. Прибавить ложку жирнаго бульона, укропу, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ: часть фарша положить на раскатанное тѣсто и ломтики какой-нибудь рыбы, остальной фаршъ, потомъ опять тѣсто; дать подняться, смазать яйцомъ, поставить въ печь на часъ.

### 230. Пирогъ изъ кислаго тѣста съ капустою и яйцами.

Взять  $2\frac{1}{2}$  стакана тепловатой воды, распустить въ ней немного дрожжей, растворить довольно крутое тѣсто съ вечера, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ, когда тѣсто подыметъ, посолить, прибавить  $\frac{1}{2}$  фунта масла, 2 яйца и подбавляя муки,

бить веселкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ краевъ опарника и отъ веселки, покрыть полотенцемъ. Когда поднимется, то выложить тѣсто на столъ, валять съ мукою и оставить на столѣ пока поверхность тѣста не будетъ вся въ мелкихъ пузырькахъ; раскатать въ четырехугольную лепешку, свернуть въ четверо, переложить осторожно на противень, смазанный масломъ или посыпанный мукою, разложить. Начинка: изрубить кочанъ бѣлой капусты, положить на сковороду, поставить на плиту, прибавивъ соли и немного воды дать капустѣ увариться, мѣшая ложкою, потомъ положить въ капусту масла. Когда она сдѣлается румяная и масляная, снять съ плиты и остудить. Изрубить штукъ 6—7 круто сваренныхъ яицъ, посолить, смѣшать съ капустою. Положить на приготовленное тѣсто капусту, разровнявъ ее равномерно ложкою, загнуть пирогъ, смазать разбитымъ яйцомъ, размѣшаннымъ съ ложкою воды, посыпать пирогъ сухарями, поставить въ печь.

Пирогъ этотъ дѣлаютъ также съ сигомъ, осетриной, лососяной и бѣлорыбицей, для чего нужно рыбу разнять, обжарить въ маслѣ, посыпавъ его немного солью и мукою.

### 231. Пирогъ со свѣжими грибами.

Въ 1 фунтъ сметаны, вбить 3 яйца, замѣсить густое тѣсто, посолить немного, раскатать, положить на смазанный противень.

Начинка: перемыть и шинковать 3 ф. свѣжихъ

грибовъ, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, посолить и когда ужарятся—прибавить, мѣшая ложкою, чашку сметаны, дать закипѣть, остудить, разложить ровнымъ слоемъ на тѣстѣ, защипить пирогъ, смазать его яйцомъ, посадить въ печь.

Для постныхъ пироговъ въ грибы прибавляется изрубленная луковица и жарятся они въ постномъ маслѣ.

### 232. Пирогъ съ гречневой кашей и грибами.

Гречневая каша варится наканунѣ. Фунтъ почечнаго жира очистить отъ перепонокъ и стереть съ  $1\frac{1}{2}$  стаканомъ воды и  $1\frac{1}{2}$  фунт. муки. Раскатать тѣсто большимъ кругомъ, оставивъ часть тѣста для крышки. Въ кашу положить одну прожаренную луковицу, бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, хорошо сваренныхъ и мелко искрошенныхъ, и  $\frac{1}{2}$  фунта сливочнаго масла. Тѣстомъ обложить кастрюлю, хорошо вымазанную масломъ и средину наполнить кашей, а сверху накрыть слоемъ оставшагося тѣста и запечь.

### 233. Пирогъ съ морковью и яйцами.

Приготавливается тѣсто, раскатывается и кладется на смазанный противень. Для начинки сварить 6 штукъ яицъ въ крутую и порубить; отварить до мягкости потребное количество моркови—(если коротель—то 1 пучекъ, обыкновенной— штукъ 10); обрѣзать зеленые концы и порубить довольно мелко, прибавляютъ по вкусу соли; размѣшать съ

$\frac{1}{2}$  фунт. масла, разложить слоемъ на тѣсто, сверху—яйца, загнуть пирогъ, защипить, посадить въ печь.

### 234. Пирогъ съ зеленымъ лукомъ и яйцами.

Нарѣзать  $1\frac{1}{2}$  глубокия тарелки зеленого луку, изжарить въ  $\frac{1}{4}$  фунт. масла, посолить, смѣшать съ 10 крутыми рублеными яйцами и приготовить пирогъ изъ какого угодно тѣста.

### 235. Кулебяка изъ рыбы.

На 2 стакана воды взять 2 ф. муки, положить дрожжей, приготовить тѣсто. Вбить въ тѣсто 5 яицъ и 1 ф. масла, хорошенько вымѣсить, чтобы оно отставало отъ краевъ и лопатки. Изрубить кочанъ капусты, посолить, обжарить на сковородѣ въ маслѣ и остудить. Положить на пирогъ слой капусты, затѣмъ изрубленные крутыя яйца и очищеннаго сыраго сига, рознятаго вдоль спины; пирогъ загнуть, смазатъ яйцомъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь.

### 236. Паштетъ изъ телятины.

Печется вмѣстѣ съ фаршемъ; приготавливается различно. Взять остатокъ телятины фунта полтора или два; нарѣзать ломтиками, поперегъ волоконъ, истолочь со шпикомъ ( $1\frac{1}{2}$  ф.) или почечнымъ жиромъ, что вкуснѣе. Солятъ, кладутъ перцу, пряностей и два сырыхъ желтка и слегка поджариваютъ въ сотейникѣ. Выложивъ фаршъ сдобнымъ тѣстомъ, укладываютъ фаршъ, закрываютъ краями тѣста и ста-

вять въ печь на часъ. Передъ подачей вливають немного краснаго соусу.

### 237. Курникъ.

Приготовивъ тѣсто сдобное или рассыпчатое, даютъ пирогу круглую форму. Для начинки берутъ курицу; отварить ее и разрѣзать на небольшіе куски. Стаканъ мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; вскипятить  $1\frac{1}{2}$  стак. воды съ 2 ложками масла, быстро всыпать крупу, размѣшать, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, слегка просушить, поставивъ въ печь, смѣшать съ изрубленными яйцами и зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину каши, положить на нее разрѣзанные куски курицы, вынуть изъ нея лишнія кости, покрыть остальнымъ фаршемъ, влить въ середину немного куринаго бульона, положить крышку изъ тѣста, края защипить, обмазать яйцомъ и поставить въ печь.

### 238. Паштетъ изъ дичи.

2—3 чисто вымытые, нашпикованные рябчика или куропатки, посыпаютъ солью и кладутъ грудками на слегка поджаренное на сковородѣ масло (1 ложка) и даютъ слегка зарумяниться; потомъ переворачиваютъ и жарятъ еще  $\frac{1}{2}$  часа, часто поливая и подбавляя понемногу воды. Паштетную форму обмазываютъ масломъ и посыпаютъ сухарями; рябчиковъ или куропатокъ разрѣзаютъ на 4 части; отвариваютъ и чистятъ 1 фунтъ каштановъ;

$\frac{1}{2}$  фунта копченой ветчины нарѣзаютъ самыми тонкими кусками; 10 сосисекъ варятъ 5 минутъ и также разрѣзаютъ. Приготовивъ фаршъ изъ  $1\frac{1}{2}$  фун. говядины, яйца, намоченной въ молокоъ булки, ложки сметаны,  $\frac{1}{2}$  ложки растопленнаго масла, соли и небольшого количества толченаго перца, дѣлаютъ изъ него фрикадельки (варятъ ихъ 5 минутъ), маленькія котлетки, а также маленькія сосиски (жарятъ въ маслѣ). Все приготовленное накладываютъ рядами въ форму, пока она не наполнится до  $\frac{3}{4}$ . Тогда готовятъ поджаренную муку изъ ложки масла и ложки муки, разводятъ ее 3 стаканами бульона, прибавляютъ процеженнаго соуса, въ которомъ жарилась дичь, капорцовъ, шампиньоновъ, соли и т. д. Когда соусъ закипитъ, его снимаютъ съ огня, вливаютъ стаканъ портвейну или мадеры, а также сокъ изъ 1—2 лимоновъ; соусъ выливаютъ на паштетъ; кладутъ сверху куски дичи (они должны быть сухими, безъ всякой подливки), для того, чтобы тѣсто не соприкасалось съ соусомъ. Накрывъ паштетъ слоенымъ тѣстомъ, обмазываютъ яйцомъ и пекутъ въ сильномъ жару. Паштетъ подаютъ въ формѣ.

### 239. Ватрушки.

Изъ тѣста сдѣлать кружки съ блюдечко величиною, намазать свѣжимъ творогомъ, смѣшаннымъ со сметаной, яйцами и солью, защипать края такъ, чтобы творогъ былъ виденъ, помазать яйцомъ, сбол-

таннымъ съ 2 ложками воды; печь пока не зарумянятся.

#### 240. Жареные пирожки съ творогомъ.

Стаканъ молока или сметаны, 3 яйца, 2 ложки масла и столько муки, чтобы можно было замѣсить крутое тѣсто. Протирають 2—3 фунта творогу, смѣшиваютъ съ полустаканомъ сметаны и двумя сырыми яйцами. Тѣсто раскатываютъ въ лепешку, толщиной въ полпальца; дѣлають формочкой или высѣлкой кружки въ блюдечко величиною, кладутъ начинку, защипываютъ и жарятъ съ большимъ количествомъ масла или фритюра.

#### 241. Блинчатые пирожки.

Мелко изрубивъ жареной телятины, поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, рублеными яйцами, солью и перцемъ и, выстудивъ, намазывать этимъ фаршемъ блины, тонко испеченные на молокѣ съ яйцами, смазавъ края, должно свернуть рулетками (валиками), обрѣзать концы, раздѣлить надвое, завалить въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и, обжаривъ въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ, подавать горячими. Можно обсыпать ихъ также зеленью петрушки.

#### 242. Скороспѣлые пирожки.

На 2 яйцахъ и 2 стаканахъ молока замѣсить жиденькое тѣсто, посоливъ его немного (оно должно свободно стекать съ ложки); напечь на намазанныхъ масломъ сковородкахъ блинчиковъ, потомъ

накладывать на каждый изъ нихъ какого-нибудь фаршу: обжареной рубленой говядины съ яйцами, рису съ яйцами, мозги, рыбу, однимъ словомъ, что имѣется подъ руками, свертывать ихъ въ видѣ согнутаго пополамъ конверта или треугольникомъ, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ и передъ самымъ обѣдомъ обжарить до красна въ кипящемъ русскомъ маслѣ.

#### 243. Растегаи.

Кислое тѣсто скатать въ небольшія булочки, раскатать ихъ въ лепешки въ мизинецъ толщиной. Фаршъ:  $\frac{1}{4}$  ф. визиги и 1 ф. осетрины или малосольной семги, нарѣзать ломтиками и поджарить, 2 луковицы обжарить въ маслѣ, перемѣшать съ 2 рубленными крутыми яйцами, дѣлать пирожки, давъ имъ круглую форму, защипить, оставить по срединѣ отверстие, обжарить въ маслѣ, подавать на столъ горячіе.

#### 244. Постные растегаи.

Фаршъ изъ рыбы, изрубить мелко, положить рубленнаго луку, смѣшать съ визигой. Взять сдобнаго или кислаго тѣста, раскатать въ мизинецъ толщиной, положить начинку, а на начинку небольшой кусочекъ малосольной осетрины, семги, бѣлорыбицы или бѣлуги; сдѣлать круглые пирожки, оставивъ наверху небольшое отверстие, обжарить въ маслѣ. Или: сварить круто гречневую кашу, прибавить въ нее луку и визиги, положить масла, наложить на

раскатанное тѣсто начинки, а сверху кусочекъ соленой рыбы.

#### 245. Паштетъ изъ рыбы.

Вычищенную лососину, судака или щуку, нарѣзаютъ кусками и выбираютъ кости. Форму намазываютъ масломъ, обсыпаютъ сухарями и на дно кладутъ кусочки масла и сметану, а поверхъ—куски сырой рыбы, посыпаютъ ихъ солью, тертымъ сыромъ (столовую ложку) и небольшое количество толченого перца; снова кладутъ масло, сметану и т. д., пока не наполнятъ всю форму. Наливаютъ чашку бульона и закрываютъ паштетъ слоенымъ тѣстомъ. Паштетъ пекутъ въ печкѣ. Много вкуса придають паштету отваренные, вычищенные каштаны, положенные между кусочками рыбы.

#### 246. Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.

$\frac{1}{4}$  фунта свѣжаго почечнаго сала и столько же сырой телятины или сырой говядины изрубить мелко, и слегка поджарить, смѣшать съ французскою булкою, намоченною въ молокъ или въ водѣ и выжатою, съ испеченою луковицею, перцомъ, солью, 1 сырымъ яйцомъ, укропомъ или зеленою петрушкою; все размѣшать. Раскатавъ слоеное тѣсто, вырѣзать стаканомъ кружки, намазать кружокъ яйцомъ положить на фаршъ, прикрыть другимъ кружкомъ, смазать сверху яйцомъ и вставить въ горячую печь.

#### 247. Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью.

Приготовить слоеное тѣсто, вырѣзать кружочки, наложить фаршъ изъ кочана капусты, мелко изрубленной, посолить, выжать; изрубленную луковицу слегка поджарить въ маслѣ, положить капусту, поджарить до мягкости, остудить, всыпать мелко изрубленные крутыя яйца, размѣшать, покрыть сверху кружечкомъ изъ тѣста, края соединить, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

#### 248. Пирожки со свѣжими грибами.

Шляпки грибныя, разрѣзанныя на двѣ — четыре части, кладутъ въ кастрюлю посыпаютъ солью, перцомъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ и ставятъ на огонь; когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и совсѣмъ осядутъ, тогда положить въ нихъ ложку масла и ложки 2 сметаны, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры; тогда снять ихъ съ огня, остудить, начинить ими пирожки и печь.

#### 249. Пирожки съ рисомъ, визигою и яйцами.

$\frac{1}{8}$  фунта визиги намочить съ вечера въ водѣ, на другой день слить ее, налить свѣжей, сварить до мягкости съ петрушкою, луковицею, солью и перцомъ. Откинуть на рѣшето, потомъ мелко изрубить, положить соли, перцу, два изрубленные яйца,  $\frac{3}{4}$  стак. рассыпчатаго сваренаго риса, ложку масла,

ложку жирнаго бульона, зелени, размѣшать, нафаршировать пирожки изъ любаго тѣста и печь.

### 250. Постный пирогъ съ гречневой кашей и селедкой

На 2 стаканахъ теплой воды поставить съ вечера опару. На утро влить ложки 3 подсолнечнаго масла, прибавить муки, посолить, дать подняться, потомъ выложить на столъ, раскатать въ большую лепешку, посыпать противень мукою, положить на него тѣсто. Начинка: изрубить мелко 3 луковицы, обжарить ихъ въ маслѣ. Взять круто сваренной на канунѣ гречневой каши, влить въ нее подсолнечнаго масла, такъ чтобы каша была жирная, поджарить ее немного, смѣшать съ лукомъ, очистить 2 селедки, нарѣзать ихъ мелкими кусочками. Выложить на тѣсто сначала кашу съ лукомъ, а сверху разложить селедку равномерно повсему пирогу, загнуть, защипить, смазать водой или масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь.

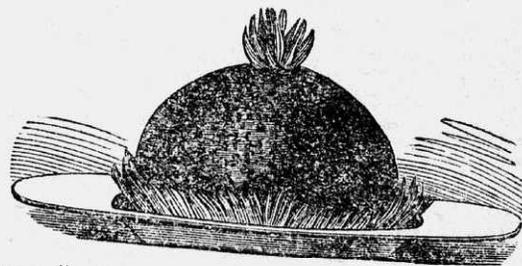
### 251. Постные пироги съ рисомъ и сигомъ, или грибами и визигою.

Приготовить тѣсто съ постнымъ масломъ. Фаршъ: стаканъ рису, отварить, влить въ него 2—3 ложки горчичнаго масла, посолить; очистить сига, вынуть кости, посолить, обжарить, положить на рисъ, защипить. Или: отварить  $\frac{1}{4}$  ф. грибовъ и  $\frac{1}{4}$  ф. визиги, изрубить, прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана рису, 1 из-

рубленную луковицу, 4—5 ложекъ масла, посолить, начинить пирогъ.

### 252. Пудингъ изъ ржананаго хлѣба.

$\frac{1}{2}$  стакана тертаго ржананаго хлѣба, растереть до бѣла съ растопленнымъ масломъ, влить 4 ложки сметаны, положить 4—6 желтковъ, прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, размѣшать 6 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на парѣ 1 часъ. Подавая облить масломъ.



### 253. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Сухую французскую булку очистить отъ корки, натереть, влить въ нее полтора стакана кипящаго молока, размѣшавъ отставить на полчаса. Положить пять желтковъ, полстакана сахара, четверть стакана нашинкованнаго сладкаго миндаля, полстакана изюма, ложку масла, сбитые бѣлки. Варить въ салфеткѣ съ часъ; подавать съ сабайномъ.

### 254. Пудингъ изъ картофельной муки.

Вскипятить 3 чашки молока съ 2 ложками сливочнаго масла. Развести  $\frac{1}{2}$  ф. картофельной муки чашкой холоднаго молока и, мѣшая, вылить въ кипя-

щее молоко, проварить, выложить, остудить и, мѣшая, прибавить по одному 10 желтковъ, растертыхъ со стаканомъ сахара. Положить съ  $\frac{1}{2}$  лимона цедру, взбитые 10 бѣлковъ и перемѣшавъ все, выложить въ салфетку, вымазанную ложкою сливочнаго масла, завязать, опустить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить часъ. На столъ подавать, обливъ ягоднымъ сиропомъ или клюквеннымъ киселемъ.

### 255. Пудингъ изъ пшена.

Варятъ на бутылкѣ молока крутую кашу изъ фунта пшена, которую остуживаютъ. Растираютъ  $\frac{3}{4}$  фунта сливочнаго масла съ 8 яйцами, прибавляютъ сахару, кладутъ въ кашу и хорошенько размѣшиваютъ. Приготовленную массу укладываютъ въ форму и запекаютъ въ печи. Подаютъ къ столу съ сладкимъ соусомъ или ягоднымъ сиропомъ.

### 256. Пудингъ изъ гречневыхъ крупъ.

Сваривъ на молокѣ гречневую кашу, растираютъ до бѣла  $\frac{1}{4}$  фунта масла съ 5 желтками и взбитыми въ пѣну бѣлками. Размѣшиваютъ съ кашей, прибавляютъ четверть фунта мелкаго сахару, цедры съ одного лимона, соли,  $\frac{1}{2}$  стакана толченыхъ сухарей, завязываютъ въ салфетку и варятъ до готовности.

### 257. Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ.

Кипятятъ три стакана молока, прибавляютъ къ нему двѣ ложки масла, ложку сахару и стаканъ

смоленскихъ крупъ. Когда каша загустѣетъ, ее солить, кастрюлю снимаютъ съ плиты, прибавляютъ  $\frac{1}{4}$  фунта изюму, цедры съ одного лимона и размѣшиваютъ. Растираютъ съ сахаромъ 4—6 желтковъ, выкладываютъ въ кашу, мѣшая, и прибавляютъ взбитые въ пѣну бѣлки. Все размѣшиваютъ и перекладываютъ въ форму, которая ставится въ кастрюлю съ кипяткомъ и варится съ полчаса на легкомъ огнѣ. Подается пудингъ съ сабайономъ, сладкимъ соусомъ, со сливками и корицей.

### 258. Пудингъ изъ риса.

Стаканъ перемытаго риса варятъ въ небольшомъ количествѣ воды, откинувъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой, кладутъ опять въ кастрюлю, заливъ тремя стаканами молока; прибавляютъ по двѣ ложки масла и сахару,  $\frac{1}{4}$  фунта изюму, размѣшиваютъ, вбиваютъ желтки съ пяти, шести яицъ, перемѣшавъ, вбиваютъ и бѣлки, размѣшиваютъ, кладутъ въ форму, смазанную масломъ и сахаромъ. Ставятъ въ печь на часъ или же варятъ въ кастрюлѣ съ кипяткомъ. Къ пудингу подаютъ сабайонъ, сиропъ или клюквенный кисель.

### 259. Пудингъ изъ манной крупы.

Стаканъ манной крупы растираютъ съ желткомъ, подсушивъ, растираютъ сквозь сито. Затѣмъ всыпаютъ въ бутылку кипящаго молока съ двумя ложками масла. Мѣшаютъ, пока не загустѣетъ; осту-

дивъ, смѣшиваютъ со стаканомъ изюму, двумя ложками сахару и яйцомъ. Массу запекаютъ въ формѣ, вымазанной масломъ.

### 260. Пудингъ изъ творога.

Два фунта отжатаго творога протереть сквозь рѣшето, растереть, положить яицъ, сахару, 2 полныя чайныя ложечки муки; положить изюмъ, вымазать салфетку  $\frac{1}{2}$  ложкою масла, варить въ салфеткѣ часа два. Подаютъ со сливочнымъ масломъ, сабайономъ или сиропомъ.

### 261. Пудингъ изъ яблокъ.

Размѣшать четверть фунта сливочнаго масла, 4 яйца, полстакана сахара, стаканъ тертой булки, лимонной цедры, 2 стакана яблочнаго пюре изъ печеныхъ, свѣжихъ или вареныхъ сушеныхъ яблокъ. Варить полтора часа въ салфеткѣ, намазанной масломъ.

### 262. Пудингъ изъ вишень.

Сбивъ 6 желтковъ съ  $\frac{1}{2}$  фун. сахару, кладутъ цедру съ  $\frac{1}{2}$  лимона и до 20 горькихъ вычищенныхъ, натертыхъ миндалей. Размачиваютъ 3 булки въ  $4\frac{1}{2}$  стак. молока и протираютъ сквозь рѣшето. Протертые булки кладутъ въ сбитые желтки, прибавляютъ немного соли, ложку растопленнаго масла,  $1\frac{1}{2}$  ф. очищенныхъ отъ косточекъ вишень и сбитые бѣлки. Массу складываютъ въ приготовленную форму и пекутъ пудингъ, хорошо подрумя-

нивая. Къ пудингу изъ вишень подаютъ вишневый сиропъ или сливки.

### 263. Шоколадный пудингъ.

Съ 3-хъ булокъ соскабливаютъ корку, мочатъ булки 1—2 часа въ молокѣ, вынимаютъ, даютъ стечь молоку и протираютъ сквозь рѣшето. Между тѣмъ сбиваютъ въ пѣну 10 желтковъ съ чашкою сахару, всыпаютъ  $\frac{1}{2}$  ф. натертаго шоколаду,  $\frac{1}{4}$  палочки толченой ванили, вливаютъ  $1\frac{1}{2}$  стакана сливокъ, кладутъ булку и сбитые бѣлки. Массу складываютъ въ приготовленную форму и пекутъ  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  часа. Къ пудингу подаютъ молоко или сливки.

### 264. Пудингъ изъ саго.

Порція: 6—7 стакановъ молока,  $1\frac{1}{2}$  стакана саго, 6 яицъ, чашку сахару,  $\frac{1}{2}$  лимона, 10 горькихъ миндалей, ложку сметаны, чайную ложку соли. Молоко кипятятъ съ  $\frac{1}{2}$  ложкой масла, всыпаютъ саго и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока саговыя зерна не станутъ прозрачными. Если каша густа, то разбавляютъ кипящимъ молокомъ. Желтки стираютъ въ пѣну съ чашкою сахару, прибавляютъ стертую цедру съ  $\frac{1}{2}$  лимона, соль, натертый миндаль и, перемѣшавъ съ остывшимъ саго, кладутъ ложку сметаны и сбитые бѣлки. Приготовивъ форму, складываютъ въ нее массу и пекутъ въ умѣренномъ жару, хорошо подрумянивая. Къ пудингу подаютъ фруктовый или ягодный сиропъ или сливки.

### 265. Варенныя макароны.

Макароны опускаютъ въ кипящую соленую воду или въ кипящій бульонъ и варятъ до готовности. Сваривъ, дать стечь на рѣшетѣ. Подаютъ съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ и тертымъ сыромъ.

### 266. Макароны запеченныя.

Сваривъ макароны въ водѣ, молокѣ или бульонѣ и давъ хорошенько стечь, положить ихъ на блюдо, смазанное масломъ. Для запеканія переложить творогомъ или посыпать тертымъ сыромъ и сухарями (на 1 ф. макаронъ, немного сыра и столовую ложку сухарей), полить растопленнымъ масломъ, запечь въ духовой печи.

### 267. Лапша, вермишель.

Замѣшивается крутое тѣсто изъ фунта муки, 3 яицъ и 5—6 ложекъ воды. Давъ полежать 15 минутъ, тѣсто раскатываютъ и, когда подсохнетъ, тонко нарѣзываютъ. Опускаютъ въ соленый кипятокъ или супъ.

### 268. Бабка изъ вермишели съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

$\frac{1}{4}$  фунта вермишели или лапши, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, смѣшать съ 1—2 ложками масла и 1 яйцомъ.  $1\frac{1}{2}$  фунта говядины, свареной въ бульонѣ, мелко изрубить. 1— $1\frac{1}{2}$  ложки масла распу-

стить, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу, а потомъ и говядину. Кастрию или форму вымазать  $\frac{1}{2}$  ложкою масла, обсыпать сырою вермишелью, остудить, положить рядъ лапши, рядъ мясного фарша, рядъ лапши, рядъ рубленыхъ крутыхъ яицъ и такъ до конца; вставить въ печь. Подавать въ формѣ или выложить на блюдо.

### 269. Лапшевникъ.

Изъ фунта муки завариваютъ на водѣ тѣсто для лапши, раскатываютъ его въ лепешку и рѣжутъ тонкими полосками. Кипятятъ лапшу въ бутылкѣ молока, откидываютъ на рѣшето, складываютъ лапшу, и не мѣшая, заливаютъ масломъ и 5 взбитыми яйцами. Посыпаютъ сверху толчеными сухарями и ставятъ въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Подаютъ въ формѣ съ масломъ, сахаромъ и корицей.

### 270. Галушки на водѣ.

Изъ фунта гречневой муки съ солью и водой замѣшиваютъ тѣсто; выбивъ его хорошенько, берутъ ложкой и опускаютъ въ посоленный кипятокъ. Давъ вскипѣть раза 2—3, вынимаютъ, кладутъ въ сотейникъ, смѣшиваютъ съ протертымъ творогомъ со сметаною и обливаютъ масломъ.

### 271. Галушки на молокѣ.

Стаканъ молока или сливокъ кипятятъ со стаканомъ воды, всыпаютъ 2 стакана гречневой муки,

размѣшиваютъ. Когда остынетъ, вбиваютъ 4 — 5 яицъ, кладутъ соли, размѣшиваютъ и опускаютъ ложкою въ посоленный кипятокъ. Подаютъ, обливая горячимъ масломъ съ сухарями.

### 272. Клецки на водѣ.

Ложку масла и 2 ложки кипятку, вливъ въ кастрюлю, поставить на огонь. Когда вскипитъ, всыпать ложки 4 крупитчатой муки и мѣшать на огнѣ. Какъ только тѣсто загустѣетъ, снять его съ плиты и вбить, размѣшивая по одному—два желтка. Остудивъ тѣсто кладутъ его на столъ, посыпаютъ мукой, раскатываютъ и заготовляютъ клецки; варятъ въ кипящей водѣ минутъ 5, пока клецки не всплывутъ. Выбравъ ихъ, спускаютъ въ супъ.

### 273. Клецки на молокѣ или бульонѣ.

Вскипятить полстакана молока съ 2—3 ложками масла, всыпать полстакана муки и заварить, размѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ краевъ кастрюли. Въ заварившееся тѣсто, пока оно горячее, вбиваютъ 2—3 яйца. Не остуживая, берутъ тѣсто чайной ложечкой и спускаютъ клецки въ кипятокъ или готовый бульонъ. Ложку; чтобы тѣсто не прилипало, обмакиваютъ каждый разъ въ горячую воду. Клецки варятся подъ крышкой, пока не всплывутъ.

### 274. Клецки манныя.

Положивъ въ кастрюлю полстакана масла, вливаютъ стаканъ молока, солятъ и ставятъ на плиту.

Когда вскипитъ, засыпаютъ полстаканомъ манной крупы, развариваютъ, хорошо мѣшаютъ и отстаиваютъ на  $\frac{1}{4}$  часа. Размѣшавъ вторично, вбиваютъ 4 желтка, остужаютъ, сбиваютъ оставшіеся бѣлки въ пѣну, присоединяютъ къ массѣ и опускаютъ клецки въ соленой кипятокъ или супъ.

### 275. Вареники съ творогомъ.

1—1 $\frac{1}{2}$  фунта (до 3 стакановъ) творогу, отжимаютъ, протираютъ сквозь рѣшето и растираютъ съ 3—4 яйцами и 2—3 ложками сметаны. Слегка солятъ, прибавляютъ сахару и размѣшавъ, накладываютъ чайной ложкой на тѣсто и варятъ въ соленомъ кипяткѣ. Вареники или обливаютъ горячимъ масломъ и сметаною, или же масло и сметану подаютъ отдѣльно.

### 276. Постные вареники съ капустой.

Отжимаютъ 4 стакана кислой капусты, кладутъ въ кастрюлю съ 2 ложками подсолнечнаго масла и поджариваютъ, мѣшая, чтобы не пригорѣла. Поджариваютъ на сковордѣ до-красна, въ ложкѣ масла, мелкоизрубленную луковицу или двѣ. Когда капуста и лукъ будутъ готовы, ихъ смѣшиваютъ, солятъ, прибавляютъ немного перцу и остуживаютъ. Тѣсто для постныхъ варениковъ дѣлается изъ фунта (3 стакановъ) муки, съ 2 ложками масла и 2 ложками воды. Варятъ такъ же, какъ и скоромные. Къ нимъ подаютъ постное масло.

### 277. Вареники съ вишнями, малиной, черникой и другими ягодами.

Приготовивъ тѣсто, кладутъ ложку сырыхъ вишенъ безъ косточекъ, или другихъ ягодъ. На 2 фунта муки требуется три стакана ягодъ, которыя осторожно размѣшиваются съ мелкимъ сахаромъ (полстакана). Подаются (горячими и холодными) съ свѣжей сметаной, молокомъ, съ сахаромъ и корицею.

### 278. Колдуны.

Фаршъ:  $\frac{1}{2}$ —1 фунта мягкой говядины (филея, сѣбка, огузка) безъ жилъ и  $\frac{3}{4}$ —1 фунта почечнаго жира. Мясо и жиръ рубятъ мелко, кладутъ изрубленную и поджаренную до-желта въ маслѣ луковицу, соли, перцу и другихъ приностей, немного рубленной зелени и размѣшиваютъ. Мѣсятъ полусдобное тѣсто изъ  $\frac{1}{2}$ —1 фунта муки, 1—2 яицъ и стакана воды, раскатываютъ двѣ лепешки, смазываютъ края бѣлкомъ, накладываютъ фаршъ равными кучками недалеко другъ отъ друга, покрываютъ второю лепешкой, обжимаютъ кругомъ тѣсто и вырѣзываютъ большой рамкой или выемкою. Варятъ такъ же, какъ вареники. Подаютъ горячими, большею частію съ бульономъ. Ъдятъ, посыпая солью и перцемъ.

### 279. Пельмени мясные.

Полфунта филейной вырѣзки безъ жира, четверть фунта ветчины, свинины или дичи и три четверти

фунта почечнаго жира безъ пленокъ, съ половинкой луковицы, сваренной въ маслѣ съ бульономъ, рубятся самымъ мельчайшимъ образомъ такъ, чтобъ кусочки, посыпанные солью и перцемъ, образовали тѣстообразную массу. Изготовивъ тѣсто изъ фунта муки на четверть стакана воды, ползолотника соли, шесть желтковъ и пять золотниковъ масла, тонко раскатываютъ его, зашпиываютъ въ него мясное тѣсто, дѣлая родъ шариковъ, и варятъ полученные пельмени въ соляномъ кипяткѣ; собравъ всплывшіе пельмени, опускаютъ ихъ въ бульонъ, а также подаютъ и отдѣльно, отпуская съ уксусомъ и перцемъ.

### 280. Пельмени безъ мяса.

Раскатавъ тонкимъ пластомъ тѣсто изъ трехъ яицъ на стаканъ муки, тушатъ въ маслѣ мелко нарубленную петрушку и лукъ до мягкости, добавляют къ нимъ намоченную въ водѣ, потомъ отжатую и поджаренную въ маслѣ же, булку, къ смѣси добавляют три яйца, мускатнаго орѣха, соли и, тщательно вымѣшавъ, все соединеніе складываютъ равнымъ слоемъ на тѣсто, послѣ чего послѣднее складываютъ такъ, чтобъ начинка была совершенно закрыта; полученный коровой рѣжутъ на четырехугольные кусочки, которые бросаютъ въ соленый кипятокъ; собравъ всплывшіе пельмени, опускаютъ въ супъ или подаютъ къ нему отдѣльно, облитыми масломъ и обсыпанными затѣмъ сухарями.

**281. Блины гречневые.**

Часовъ за 5—6 приготовить тѣсто изъ 4 стакановъ гречневой муки,  $2\frac{1}{2}$  стакановъ теплаго молока или воды и двухъ ложекъ дрожжей: передъ печеньемъ прибавить до 2-хъ стакановъ горячаго молока или воды, около столовой ложки соли и дать подняться. Посыпавъ солью сковороду разогрѣть, вытереть, намазать масломъ (перышкомъ), раскалить и наливать ложкою тѣсто, чтобы покрыло сковороду. Когда блинъ поднимется и зарумянится, помазать масломъ, перевернуть. Вынувъ, держать въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Брать тѣсто осторожно, не мѣшая, иначе оно опадетъ; печь на плитѣ или лучше въ русской печи. Къ блинамъ подаютъ растопленное масло, сметану, икру, семгу или другую какую-либо соленую и копченую рыбу.

**282. Гречневые блины сдобные.**

Приготовляютъ опару изъ двухъ стакановъ гречневой муки на стакакъ молока, вливаютъ дрожжи (два лота) даютъ подняться. Потомъ кладутъ муки 3—4 стакана, солятъ, прибавляютъ до 2-хъ ложекъ полурастопленнаго или только растертаго масла, 4 желтка, еще 2 стакана молока, вымѣшиваютъ, прибавляютъ 4 сбитыхъ бѣлка и два стакана сбитыхъ въ пѣну сливокъ.

**283. Блины пшеничные.**

$2\frac{1}{2}$  стакана пшеничной муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана теплаго молока, 2 ложки дрожжей, немного соли, хорошенько

размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на 3 часа; когда поднимутся, сбить два желтка, прибавить соли,  $\frac{3}{4}$  стакана муки и сколько нужно молока; примѣшавъ по немногу къ тѣсту сбитые въ пѣну бѣлки и немного сбитыхъ же густыхъ сливокъ, дать подняться и печь.

**284. Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою**

Приготовить тѣсто изъ  $2\frac{1}{2}$  стакана гречневой муки,  $2\frac{1}{2}$  стакана теплой воды и 3—4 ложекъ дрожжей, дать подняться; смѣшать съ  $2\frac{1}{2}$  стаканами пшеничной муки и снова дать подняться. За часъ до печенія развести 2-мя стаканами кипящаго молока; остывшее тѣсто посолить (можно прибавить 3 яйца и  $\frac{1}{8}$  фунта масла) и, когда поднимется, печь.

**285. Блины съ припекомъ.**

Положенное на сковороду тѣсто, какъ гречневыхъ, такъ и пшеничныхъ блиновъ, передъ печеньемъ можно посыпать мелко изрубленнымъ лукомъ, яйцами крутыми или рассыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ, или, наливъ на сковороду тѣста, посыпать снятками.

**286. Блинчики.**

Разболтать 4 желтка съ чайною ложечкой соли и ложкой растертаго до-бѣла масла, всыпать стаканъ муки и влить стаканъ молока, разболтать,

всыпать другой стаканъ муки, разболтать, развести 2 стаканами молока, прибавить 4 сбитыхъ бѣлка, разболтать, налить на сковороду чайную ложечку масла, разогрѣть на плитѣ, налить двѣ ложки тѣста, когда одна сторона подрумянится, перевернуть на другую. Подавать съ сахаромъ или вареньемъ. Можно намазать блинчики вареньемъ, пюре яблочнымъ, смородиннымъ, изъ крыжовника, вишень или творогомъ, сложить блинчикъ конвертомъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы не остыли, посыпать сахаромъ съ корицей и подавать. Для начинки 1—1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> фунта отжатаго творога, протереть сквозь сито, смѣшать съ ложкой сметаны и яйцомъ.

### 287. Черный хлѣбъ.

Замѣшать въ квашнѣ въ 3 или 4 часа дня пригоршню оставшагося въ ней кислаго тѣста, 1 ведро воды и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> четверика ржаной муки, просѣянной черезъ рѣшето, или черезъ сито. На другой день замѣсить еще полмѣры муки, или около того, дать подняться, свалять хлѣбы, положить на лопату, обдать кипяткомъ, сгладить, посадить въ горячую печь не менѣе какъ на два часа. Вынувъ, положить на столъ, покрыть скатертью, не прижимая ихъ. Рѣзать, когда совершенно остынутъ.

### 288. Колобки изъ ржаной муки.

Дѣлаются изъ 3 фунт. просѣянной ржаной муки, 3 стакановъ сметаны, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ф. топленаго масла,

ложечки соли. Тѣсто замѣшивается не очень круто и выбивается до тѣхъ поръ, пока перестанетъ приставать къ скалкѣ. Лепешки должны быть довольно большія, въ палецъ толщиною, сверху дѣлаются ножемъ надрѣзы. Пекутся на желѣзномъ листѣ, въ горячей печкѣ.

### 289. Пеклеванный хлѣбъ.

Около 4 часовъ дня заварить крутымъ кипяткомъ половинную пропорцію назначенной пеклеванной муки, бить довольно долго лопаткой, развести кипяткомъ довольно жидко, накрыть и дать остынуть. Часа черезъ два положить закваску изъ квашенки, разведенною водой, разбить хорошенько лопаткой, закрыть, дать подняться. На другой день взять сухихъ дрожжей по десертной ложкѣ на каждую двѣ бутылки влитаго наканунѣ кипятку, замѣсить остальную муку; мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Можно прибавить тмина и померанцевой корки, мелко нарубленной, накрыть, дать подняться. Надѣлать небольшихъ круглыхъ или продолговатыхъ хлѣбовъ, облить горячею водой, посадить въ печь на 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа.

### 290. Бѣлый постный хлѣбъ изъ заварной опары.

Стаканъ муки заварить 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стаканами кипятку, размѣшать; когда немного остынетъ, влить дрожжи, прибавить еще стаканъ муки, хорошо вымѣсить,

дать подняться, затѣмъ поставить въ печь. Или, не приготавливая опары, растворяютъ дрожжи (3 лота и болѣе) въ тепловатой водѣ (полустаканѣ), прибавляютъ еще два стакана воды, соли, задѣлываютъ тѣсто требуемой густоты, даютъ подняться и формируютъ хлѣбъ или хлѣбныя булки. Только этотъ хлѣбъ будетъ менѣе рыхлъ и болѣе прѣсенъ. Вообще чѣмъ долѣе приготавливается тѣсто, тѣмъ оно бываетъ кислѣе.

Точно также печется хлѣбъ изъ простой пшеничной муки, только дрожжей надо класть вполонину менѣе (потому что простое пшеничное тѣсто легче и скорѣе поднимается) и пшеничный хлѣбъ надо печь въ болѣе горячей печкѣ, чѣмъ для бѣлыхъ хлѣбовъ.

### 291. Хлѣбы ситные заварные.

Всыпать въ квашенку часть муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть, чтобы остыло. Взять оставшійся въ квашенкѣ отъ прошедшаго хлѣба кусокъ тѣста, снять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, всыпать остальную муку, соль, замѣсить, выбивая тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда во второй разъ поднимется, скатать хлѣбы, положить на лопатку, посыпанную мукою, смазать сверху теплымъ пивомъ, квасомъ или бѣлкомъ и поставить въ печь.

Печь должна быть горяча до 50—60° по Реомюру. Когда подрумянится и почти будетъ готовъ, вынимать по очереди, облить кипяткомъ и сейчасъ поставить обратно въ печь. Вынимая, положить такъ чтобы доступъ воздуху былъ и снизу и чтобы корка, какъ верхняя, такъ и нижняя остывали одновременно. Пока не остынутъ, не выносить на холодъ.

### 292. Постныя французскія булки.

Изъ 2 стакановъ теплой воды, 2 ложекъ дрожжей, замѣсить крутое тѣсто, поставить въ теплое мѣстѣ. Когда опара хорошо взойдетъ, развести 4-мя стаканами воды, посолить, замѣсить тѣсто, выложить на столъ, дать раза 2 подняться, перекатывая руками. Потомъ изрѣзать тѣсто на части, скатать булки или продолговатыя хлѣбы, положить на листъ, дать разойтись, а сажая въ печь, продолговатыя булки разрѣзать острымъ ножомъ по срединѣ, отъ одного конца до другаго, круглыя надрѣзать сверху въ двухъ мѣстахъ ножомъ, смазать хлѣбы водою, приготовленной слѣдующимъ образомъ: ложку крупитчатой муки стереть съ водою, чтобы не было комковъ, развести бутылкой воды, вскипятить, остудить, и сажая въ печь хлѣбы, смазать сверху.

### 293. Англійскій хлѣбъ.

2 стакана сахара и 8 желтковъ стереть до-бѣла; всыпать 3 стакана муки, положить фунтъ растертаго масла,  $1\frac{1}{2}$  стакана коринки, немного мускат-

наго цвѣта, мѣшать не менѣе часа, переложить въ форму, намазанную масломъ, поставить въ печь.

#### 294. Сдобныя булки.

Поставить съ вечера опару на 2 чашкахъ молока, золотникъ дрожжей и 2 стакана муки; на другой день посолить, прибавить 2 яйца, чашку сахара, 3 ложки масла, 3 стакана муки; дать опять подняться, навалить булокъ, большихъ или маленькихъ, или кренделей, положить на листъ, дать подняться въ третій разъ, смазать яйцомъ, разбитымъ съ водою, посадить въ печь.

#### 295. Сухари.

Приготовить тѣсто изъ теплаго молока или сливокъ, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; выбить хорошенько тѣсто, положить 6 яицъ, чайную ложку соли,  $\frac{2}{3}$  стакана сахара, масла (если тѣсто растворено на сливкахъ, то  $\frac{3}{4}$  стакана, если же на молокѣ, то стаканъ масла), мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться вторично и дѣлать маленькія круглыя булочки не подсыпая вовсе новой муки; класть на листъ, намазанный масломъ; когда на листѣ поднимутся, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою поставить въ печь на  $\frac{1}{4}$  часа; вынувъ дать остынуть, разрѣзать острымъ ножомъ и поставить опять въ печь, чтобы высохли.

#### 296. Булочки съ тминомъ.

Маленькія булочки изъ сдобнаго тѣста положить на листъ, дать подняться; въ серединѣ булочекъ сдѣлать ямку, насыпать въ нее щепстку очищеннаго толченаго тмина, сверху положить по кусочку масла, смазать яйцомъ, посадить въ печь.

#### 297. Сахарные крендели.

Изъ 10 яицъ отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, положить въ желтки чайную чашку мелкаго сахару, тереть  $\frac{1}{4}$  часа ложкою, прибавить ложку растопленнаго масла и двѣ ложки сливокъ, бѣлки взбить, выложить туда же, замѣсить тѣсто. Надѣлавъ небольшихъ кренделей, уложить на листъ; одинъ яичный желтокъ и ложку сливокъ, сбить вмѣстѣ, вымазать крендели, посадить въ печь.

#### 298. Выборгскіе крендели.

Съ вечера поставить опару изъ  $\frac{1}{2}$  ф. муки и подбить ее дрожжами; когда поутру она взойдетъ, впустить въ нее 6 яицъ, влить 1 стаканъ цѣльнаго молока, положить  $\frac{1}{2}$  ф. масла, а сахару съ кардамономъ по вкусу; все это круто подбить мукой и надѣлать кренделей въ видѣ сердечекъ. Потомъ, когда крендели всѣ сдѣланы, опускать ихъ въ кипящую воду, и какъ только всплывутъ поверхъ воды, тотчасъ вынимать ихъ и печь.

### 299. Постные крендели.

Взять 1 гарнецъ муки, 4 золотника дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить довольно густое тѣсто, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенъко, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ, класть ихъ на доску и ставить въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону.

### 300. Булки къ чаю.

Взять  $\frac{1}{2}$  стакана теплыхъ сливокъ, 1 стаканъ растопленнаго масла, 3 желтка,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, ложки 2 дрожжей и 2 фунта муки, замѣсить тѣсто, выбивая лопаточкою или руками, сдѣлать большую продолговатую булку, положить ее на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать хорошенъко подняться, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь.

### 301. Булки постныя.

Взять 4 стакана теплой воды,  $\frac{3}{4}$  стакана теплой воды, съ размѣшанными въ ней 4 золотн. сухихъ дрожжей,  $7\frac{1}{2}$  стакановъ муки, растворить поздно вечеромъ или рано утромъ. Когда поднимется тѣсто, выбить его возможно дольше лопаточкой, всыпать столовую ложку соли; положить  $\frac{1}{2}$  стакана макаваго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенъко, дать под-

ваться, затѣмъ уже дѣлать булки, которыя, когда поднимутся на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, поставить въ печь, смазавъ ихъ пивомъ, кипяткомъ съ масломъ или медомъ. Изъ этой порціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ, не менѣе  $6\frac{1}{2}$  ф. Булки эти можно посыпать сверху тминомъ съ сахаромъ. Если булки пекутся къ чаю, то положить въ тѣсто  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, который растереть предварительно съ масломъ до-бѣла, можно прибавить стаканъ перебраннаго, вымытаго и досуха вытертаго кишмиша.

### 302. Баба миндальная на бѣлкахъ.

Стаканъ мытаго и очищеннаго сладкаго и десять штукъ горькаго миндаля, толкутъ въ ступкѣ, прибавивъ одинъ яичный бѣлокъ. 8—10 желтковъ растираютъ до-бѣла съ  $\frac{3}{4}$  стакана сахара. Когда масса загустѣетъ, кладутъ въ нее миндаль, продолжая тереть (въ одну сторону); затѣмъ прибавляютъ взбитые въ пѣну бѣлки, подсыпая черезъ сито 2—3 ложки крупитчатой или картофельной муки, размѣшиваютъ, вливаютъ въ форму, наслоенную масломъ и обсыпанною сухарями, такъ чтобы тѣсто заняло почти  $\frac{3}{4}$  формы,—и ставятъ въ печь.

### 303. Баба изъ ржаныхъ сухарей.

10 желтковъ и  $\frac{1}{3}$  ф. сахара мѣшать до-бѣла, всыпать 1 золотникъ толченой и просѣянной корицы,  $\frac{1}{2}$  золотника гвоздики,  $\frac{1}{4}$  стакана сухой просѣянной

муки изъ ржаного хлѣба и  $\frac{3}{4}$  ложки крупитчатой муки, размѣшать, положить, взбитыя 10 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою изъ ржаного хлѣба, наполнить  $\frac{3}{4}$  формы, вставить въ печь на  $1\frac{1}{2}$  часа.

Въ эту бабу можно прибавить немного шоколада, въ такомъ случаѣ не надо крупитчатой муки. Ржаная же мука дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый ржаной хлѣбъ разрѣзать, высушить, истолочь, просѣять.

#### 304. Скороспѣлая баба.

Положить на 10 яицъ  $\frac{1}{2}$  стакана сливокъ,  $\frac{1}{2}$  стакана дрожжей, стаканъ масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара цедры съ лимона, муки столько, чтобы тѣсто не было очень жидкимъ выбить, всю массу влить въ форму или кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь.

#### 305. Куличъ.

Ставится съ вечера довольно жидкая опара на 5 стаканахъ тепловатаго молока и 2 лотахъ дрожжей. На утро, когда опара поднимется, кладется  $\frac{1}{2}$  фунта топленого, не горячаго русскаго масла, стаканъ мелкаго сахара,  $\frac{1}{2}$  фунта перемытаго изюма, коринки или кишмиша,  $\frac{1}{4}$  фунта миндаля, безъ кожицы, два сырыхъ яйца и 2 чайныхъ ложки соли. Размѣшавъ хорошенько всю массу, прибавляютъ

муки и выбиваютъ тѣсто, пока оно перестанетъ приставать къ рукамъ; тѣсто должно быть настолько густо, чтобы возможно было свободно рѣзать ножемъ. Поднявшееся тѣсто дѣлать на двѣ части и укладываютъ въ кастрюлю или форму, до трехъ четвертей послѣдней. Верхушку обмазываютъ яйцомъ съ водой, убираютъ слоемъ тонко раскатаннаго тѣста, миндалемъ, изюмомъ и цукатами, ставятъ въ печь. Жаръ долженъ быть не сильный, а настолько, чтобы брошенная въ печь щепотка муки желтѣла, а не обугливалась.

#### 306. Бисквитный тортъ.

6 желтковъ до-бѣла растереть съ  $\frac{1}{2}$  ф. мелкаго сахара, положить цедру съ 1 лимона, всыпать  $\frac{1}{4}$  стакана картофельной муки и  $\frac{1}{4}$  стакана пшеничной, размѣшавъ все, смѣшать съ 6 бѣлками, взбитыми въ пѣну, перелить въ форму, обложенную бумагою, намазанною масломъ и печь.

#### 307. Песочный тортъ.

Растираютъ до-бѣла  $\frac{3}{8}$  ф. масла, 4 желтка,  $\frac{3}{4}$  стакана мелкаго сахара, смѣшиваютъ все вмѣстѣ, всыпаютъ  $\frac{3}{8}$  ф. муки, лимонной цедры, 4 взбитыхъ бѣлка и  $\frac{1}{2}$  рюмки рому. Форму, намазанную масломъ, наполняютъ смѣсью, ставятъ въ печь и, по желанію, оглазириваютъ.

#### 308. Сливочный тортъ.

Сбиваютъ въ пѣну  $1\frac{1}{2}$  стакана довольно густыхъ сливокъ,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, размѣшать съ 3 желт-

ками до-бѣла, смѣшать со сливками, прибавить немного кардамона, ванили, положить 3 взбитыхъ бѣлковъ, подбавляя муки, переложить въ обмазанную масломъ и посыпанную сухарями форму, поставить въ печь.

### 309. Миндальный тортъ.

1½ ф. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндаля толкутъ въ ступкѣ, ½ ф. сахара съ 5 желтками растираютъ до-бѣла; сбиваютъ 5 бѣлковъ, прибавляютъ десертную ложку картофельной или пшеничной муки; размѣшавъ все, выкладываютъ въ сотейникъ. Прибавляютъ ¼ лимона и немного цедры и запекаютъ.

### 310. Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.

Въ ступѣ истолочь ½ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, съ бѣлкомъ, всыпать ½ фунта сахара, мѣшать до-бѣла, вбивая по одному 9 желтковъ, прибавить 8 взбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу ½ стакана муки. Испечь въ двухъ формахъ, сложить вмѣстѣ, переложивъ ихъ орѣховою массою: ¼ фунта очищеннаго миндаля, ¼ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, ¼ фунта сахара, мелко истолочь, вбить два желтка, 1 бѣлокъ, положить въ кастрюльку, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить.

### 311. Пляцекъ.

Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, на дрожжахъ, изъ 3 бутылокъ молока, 4 фунтовъ муки,

¼ фунта дрожжей, ½ фунта сахара, ½ стакана масла, 6—8 желтковъ и ¼ фунта горькаго миндаля.

Когда тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на 2 части, раскатать, положить на листъ, положить сладкую массу, накрыть другимъ пластомъ тѣста, дать подняться, смазать яйцомъ и поставить въ печь. Сладкая масса: влить въ кастрюлю 1 стаканъ ягоднаго сиропа, положить ½ фунта сахара, штукъ 6—7 яблокъ, разрѣзанныхъ каждое на части, сварить ихъ какъ варенье, потомъ въ горячую массу всыпать ½ фунта кишмиша, фунтъ финиковъ и фунтъ винныхъ ягодъ мелко нашинкованныхъ, отставить отъ плиты, на часъ времени.

### 312. Заварныя пышки.

Вскипятить 2 чашки воды, 1 чашку масла и немного соли; всыпать въ кипятокъ 2 стакана муки, мѣшать, пока тѣсто начнетъ не приставать къ кастрюлѣ, отставить, остудить, вбить около 8 яицъ по одному и хорошенько размѣшать. Положить начиненныя густымъ вареньемъ пышки на посыпанный мукою листъ и поставить въ печь. Пышки должны зарумяниться, отстать отъ листа, не опадать и быть ноздреватыми въ срединѣ.

### 313. Драчена.

¼ масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 3—6 яйцами, всыпать 2 стакана муки, разбавить 2 стаканами молока, хорошенько размѣшать, разогрѣть на

сковородкѣ ложку масла, влить приготовленную массу, вставить въ горячую печь на полчаса; когда драчена испечется и подрумянится, подавать ее, осыпавъ сахаромъ.

### 314. Оладьи.

На 3 стакана теплаго молока распустить  $1\frac{1}{2}$  золотника дрожжей, разболтать 4 стакана муки; когда тѣсто поднимется, выбить его лопаткой, прибавить ложку масла и 3 яйца (все равно 3 желтка или бѣлка, взбитыхъ), немного соли, дать подняться, намазанной ложкой брать тѣсто; жарить на сковородѣ въ маслѣ.

### 315. Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Варятъ на молокѣ крутую манную кашу (на бутылку молока  $1\frac{1}{2}$  стакана манной крупы), солятъ, остуживаютъ, вбиваютъ 6 яицъ; прибавляютъ дрожжей, даютъ подняться и кладутъ ложкою плоскія лепешечки на сковороду съ горячимъ масломъ. Поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ.

### 316. Вафли.

$\frac{1}{2}$  стакана растопленнаго масла остудить, растереть до бѣла, вбить 4 желтка, всыпать 4—5 чайныхъ ложечекъ сахара,  $2\frac{1}{4}$  стакана муки, размѣшать, вливая понемногу стаканъ молока или сливокъ, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, и печь вафли, намазавъ формы масломъ. Для вкуса прибавляютъ корицы или тертую лимонную цедру. Чѣмъ

бѣлки свѣжѣе и лучше взбиты, тѣмъ вафлей будетъ больше. Вафли подаются съ сахаромъ, вареньемъ или со сливками. Кладутъ для вкуса  $\frac{3}{4}$  стакана сладкаго и 5—6 штукъ горькаго толченаго миндаля, прибавляютъ ложки 2—3 молока или сливокъ. вмѣсто молока вливаютъ стаканъ воды или стаканъ сметаны.

### 317. Безе.

$\frac{1}{2}$  фунта мелкаго сахара смѣшивается со взбитыми 4 бѣлками. Выложивъ ложкою на желѣзный листъ въ формѣ разныхъ фигурокъ и ставятъ въ печь или духовку, чтобы высохли. Когда безе готово, то осторожно вынувъ середину можно наполнить взбитыми сливками (одинъ стаканъ сливокъ смѣшать съ тремя чайными ложечками сахара), сложить обѣ половины вмѣстѣ и подавать къ столу. Безе можно хранить въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ до мѣсяца.

### 318. Постный сладкій пирогъ.

Дѣлятъ тѣсто на 2 неравныя по величинѣ половины. Изъ большей — раскатываютъ круглую лепешку и укладываютъ на смазанный противень, а сверху накладываютъ ровнымъ слоемъ какое-нибудь варенье; края защипываютъ или обрѣзываютъ рѣзцомъ. Раскатываютъ довольно тонко вторую половину тѣста и рѣжутъ рѣзцомъ полоски, пальца въ 2 шириною. Ими переплетаютъ пирогъ крестообразно и запекаютъ.

### 319. Пирогъ слоеный сладкій.

Берутъ 3 яйца, разбиваютъ ихъ въ деревянной чашкѣ, вливаютъ 1½ стакана послащенной воды съ ½ рюмкой водки, ¼ ложки чайной соли, размѣшиваютъ и понемногу всыпаютъ 2¼ фунта просѣянной крупитчатой муки, выбиваютъ скалкой до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ отставать отъ скалки. На раскатанное лепешкой тѣсто положить кусокъ масла, края лепешки загибаютъ къ серединѣ и раскатываютъ до прежняго размѣра; раскатывая попеременно складывать тѣсто; получается все больше и больше слоевъ. Чтобы ускорить приготовленіе слойки, лепешку складываютъ, втрое вчетверо. Раскатывать надо всегда отъ себя въ одномъ направленіи, стараясь, чтобы тѣсто было одной толщины. Тѣсто по пластамъ кладутъ на блюдо, сверху кладутъ варенье безъ лишняго сока, загибаютъ къ верху края послѣдняго пласта, чтобы варенье не стекло, и поверхъ варенья кладутъ еще тѣсто, смазывая каждый пластъ масломъ и натягивая подъ края блюда. Пирогъ ставятъ на полчаса въ довольно горячую печь, подавая, обрѣзаютъ края и посыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

### 320. Пончки съ вареньемъ.

Въ кастрюлю всыпать 2 стакана муки, развести стаканомъ теплаго молока положить дрожжей и дать тѣсту подняться. Потомъ положить ¼ фунта масла, 6 желтковъ, ложку сахару съ цедрой, немножко

соли, мѣсить въ тепломъ мѣстѣ, прибавляя постепенно муки до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ посуды. Когда будетъ готово, поставить въ теплое мѣсто и дать вторично подняться. Между тѣмъ выложить на сито варенье, чтобы сиропъ стекъ. Когда тѣсто еще разъ поднимется, выложить на столъ, смѣсить и подсыпавъ мукою, раскатать толщиной въ полпальца, вырѣзать стаканомъ кружки, смазать каждый яйцомъ, положить на середину варенье безъ сиропа, покрыть другимъ кружкомъ, обжать плотно края, сравнять, уложить на подсыпанную мукою салфетку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялись, потомъ опускать по одной штукѣ въ горячій фритюръ и жарить на легкомъ огнѣ, поворачивая пончки во все стороны; когда будутъ готовы, уложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ.

### 321. Пышки съ вареньемъ.

5—6 желтковъ растереть съ тремя ложками сахара до-бѣла, прибавить полстакана теплаго молока, всыпать три стакана муки, размѣшать, прибавить три ложки разбавленныхъ дрожжей, ложку топленого масла и задѣлывать крутое тѣсто, пока покажутся пузырьки и тѣсто станетъ отставать отъ рукъ. Даютъ подняться, выкладываютъ на столъ, раскатываютъ въ палецъ толщины, выдавливаютъ стаканомъ кружочки, кладутъ ложечку варенья безъ сока, испеченныя или протертыя яблоки, смазываютъ края яйцомъ, прикрываютъ сверху другимъ круж-

комъ, зашипываютъ и катаютъ, чтобы вышелъ такой же шарикъ, какъ для пончиковъ. Жарятъ въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ, не болѣе 5—7 штукъ заразъ. Вынимаютъ шумовкой, складываютъ на прочную бумагу, положенную на рѣшето, посыпаютъ сахаромъ.

### 322. Хворостъ.

На фунтъ муки берутъ, полбутылки молока или сливокъ, 2 яйца и три ложки мелкаго сахара, прибавить въ тѣсто рюмку водки или рому. Приготовивъ тѣсто, тонко раскатываютъ его, нарѣзаютъ полосками, переплетаютъ или навиваютъ на деревянную шпильку, которая затѣмъ вынимается; получаютъ такъ назыв. кудри. Затѣмъ жарятъ во фритюрѣ, гусиномъ смальцѣ или говяжьимъ жирѣ. Когда готовъ, хворостъ посыпаютъ сахаромъ съ ванилью. Придавъ полоскамъ круглую форму и жаря ихъ слѣпленными по срединѣ желткомъ, одна къ другой, по нѣсколько вмѣстѣ, готовятъ такъ назыв. розанчики, обычно начинаемые вареньемъ.

### 323. Постный хворостъ.

Рюмку водки смѣшать съ водою такъ чтобъ вышелъ стаканъ, прибавить 2 ложки сахара, замѣсить 3 стакана муки, поступать какъ со скоромнымъ хворостомъ, жарить въ узкой кострюлѣ въ постномъ маслѣ. Когда готовъ обсыпать сахаромъ.

### 324. Коржики.

Разболтать яйцо, 2 ложки сливокъ и ложку растопленнаго масла, соли, замѣсить крупитчатой муки столько, чтобы тѣсто можно было раскатать тонко, какъ листъ бумаги, надѣлать любой формы лепешекъ и посадить на листъ не въ очень горячую печь; когда кружки подсохнутъ и немного зарумянятся, тогда вынуть. Подавать къ чаю или кофе.

### 325. Лимонное печеніе.

Снять сахаромъ цедру съ 2 лимоновъ; лимоны отварить въ водѣ и протереть сквозь рѣшето, отбросивъ зерна. Сахаръ съ цедрой истолочь и прибавить къ нему столько сахарнаго песку, чтобы вышло 2 стакана; растереть съ этимъ сахаромъ желтки отъ 10 яицъ, выложить въ нихъ протертые лимоны, перемѣшать, всыпать ложку картофельной муки пополамъ съ крупитчатой, размѣшать и прибавить къ этому 8 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, сложить на жестяной листъ, поставить въ печь, на  $\frac{1}{2}$  часа. Къ столу подавать горячимъ, съ мелкимъ сахаромъ, молокомъ или сливками.

### 326. Пряники изъ ржаной муки.

$1\frac{1}{2}$  стакана жидкаго ржаного тѣста и  $1\frac{1}{2}$  стакана патоки, размѣшать, положить дрожжей, цедру съ померанцевыхъ корокъ изрубить, положить въ тѣсто и все замѣсить 2 фунтами пшеничной муки; дать подняться, раскатать лепешкой и сажать въ печь послѣ хлѣбовъ.

**327. Пряники медовые.**

Растопить 3 стакана меда и снявъ пѣну, заварить этимъ 4 стакана просѣянной черезъ сито ржаной муки,  $\frac{1}{2}$  ложечки имбиря и столько же аниса, 3 золотника разваренной въ кипяткѣ и мелко изрубленной померанцевой корки, разболтать, прибавить  $\frac{1}{4}$  чайной ложечки поташу и  $\frac{1}{4}$  стакана спирта, мѣсить тѣсто до тѣхъ поръ, пока будетъ отставать отъ рукъ. Скатать длинныя круглыя полосы, запечь на листѣ, нарѣзать полоски вдоль и подсушить въ печи.

**328. Пряники изъ малины.**

Сухую малину обдать кипяткомъ, поставить на плиту, вскипятить до мягкости, снявъ съ огня, протереть сквозь сито, на каждую чашку тертой и немного разбавленной водою малины положить чашку меду, вскипятить. Высушенные сухари изъ бѣлаго хлѣба и сухую малину, истолочь, положивъ по равной части, смѣшать вмѣстѣ и всыпать въ горячій морсъ съ медомъ, образуется густое тѣсто, поварить, чтобы сухая малина разварилась. Затѣмъ разложить лепешками на листѣ, подсушить и пересыпать сахаромъ.

**329. Шоколадные пряники.**

Вскипятить  $1\frac{1}{2}$  стакана меда съ 1 фунтомъ мелкаго сахара и  $\frac{3}{4}$  стакана воды, прибавить 3 золотника поташа,  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки корицы,  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки кардамона, 9 гвоздичекъ, 6 зеренъ англій-

скаго перца,  $\frac{1}{4}$  ф. толченаго или рубленнаго миндаля; снявъ съ огня, всыпать  $1\frac{1}{2}$  ф. муки, замѣсить такъ, чтобъ отставало отъ рукъ, подсыпая мукою раскатать, нарѣзать разныхъ фигурокъ, спечь на листѣ послѣ хлѣбовъ; сварить сиропъ изъ  $1\frac{1}{2}$  ф. сахара и  $\frac{1}{2}$  стакана воды, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. тертаго шоколада, густо намазать этою массой пряники, подсушить, потомъ намазать ихъ съ другой стороны и опять подсушить.

**330. Пряники орѣховые.**

Срубить  $\frac{1}{4}$  фунта чищенныхъ, промытыхъ кипяткомъ орѣховъ; измельчить  $\frac{1}{2}$  ф. засахаренной лимонной корки (цукать),  $\frac{3}{8}$  ф. конфетной муки собрать горкой, вдавить ямку, помѣсить крошево, прибавить 3 ложки масла, столько же сахара, щепотку мелкой корицы, 1 яйцо, и все это замѣшать тѣстомъ и скатать. Тѣсто, толщиной въ 2 мѣднхъ пятака, сложенныхъ вмѣстѣ, рѣжется на небольшіе квадратики, располагается на листѣ, смазанномъ масломъ и ставится въ духовую или русскую печь.

**331. Англійскіе пряники.**

Измельчивъ  $\frac{3}{8}$  фунта чищенаго сухого миндаля, смѣшиваютъ съ  $\frac{1}{2}$  фун. сахарнаго песку и  $\frac{1}{2}$  лимонной цедры (или: нѣсколько крупныхъ кусковъ сахара затирають по шкуркѣ свѣжаго лимона, ошпареннаго кипяткомъ, сахаръ этотъ мельчатъ и прибавляютъ къ песку). Затѣмъ:  $\frac{3}{4}$  ф. муки насы-

паютъ горкой, въ середину помѣщаютъ крошево, 2 яйца и  $\frac{1}{2}$  ф. масла, замѣшиваютъ тѣсто, скатываютъ шариками, раскатываютъ скалкой, каждую лепешку рѣжутъ пополамъ, кладутъ на листъ, смазанный масломъ, верхъ лоснятъ яичнымъ сбоемъ помощью кисточки или пера, и ставятъ въ довольно жаркую духовую или русскую печь.

### 332. Англійскіе имбирные пряники.

Смѣшать 1 фунтъ муки съ  $\frac{1}{4}$  фунта сахару и 2 лотами толченаго имбирю, растопить  $\frac{1}{4}$  ф. масла и влить въ муку съ сахаромъ, прибавить  $\frac{3}{4}$  фун. сиропа, въ который положить 1 полную чайную ложку растворенной въ кипяткѣ соды, хорошенько вымѣсить тѣсто, переложить въ намазанную масломъ форму и печь 2 часа въ не слишкомъ горячей печи.

### 333. Миндальные кольца.

$1\frac{1}{2}$  фунта сахарной пудры растереть до бѣла, съ сокомъ лимона; измельчить  $1\frac{1}{2}$  стакана очищеннаго миндаля, смѣшать съ сахаромъ, сложить кучками на пергаментный или навозенный листъ, въ срединѣ каждой кучки сдѣлать пальцемъ пустоту и поставить листъ въ духовку.

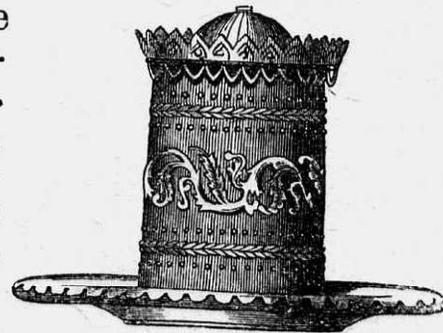
### 334. Глазировка мучныхъ пирожныхъ.

1) 35 золотниковъ сахарной пудры растереть съ 2 столовыми ложками рома или коньяка, прибавить немного воды, чтобы образовалось гладкое тя-

гучее тѣсто; 2) 35 золотниковъ потертаго о цедрѣ сахара стереть съ  $1\frac{1}{2}$  — 2 ложками апельсиннаго или лимоннаго сока. Чтобы получить кофейную глазировку прибавить ложку крѣпкаго кофе; шоколадную — 2 ложки тертаго шоколада. Глазировку приготавливаютъ также изъ сахарнаго сиропа: изъ 35 золотниковъ сахара сдѣлать сиропъ, выложить, растереть его ложкою о стѣнки кастрюли, чтобы побѣлѣлъ, подправить ромомъ, коньякомъ, апельсиновымъ или лимоннымъ сокомъ. Въ розовый цвѣтъ глазировка подкрашивается растворомъ кошенили въ водѣ, или клюквеннымъ сокомъ. Глазировкой обливаютъ или смазываютъ кисточкой, и даютъ высохнуть.

### 335. Узорная глазурь.

Стаканъ сахару и одинъ бѣлокъ, нѣсколько капель лимоннаго сока, все мѣшать, пока не побѣлѣетъ. Употребляютъ это такъ: дѣлаютъ изъ бумаги трубочку, конецъ которой обрѣзанъ, наполняютъ ее глазурью, стекающею черезъ отверстіе въ трубочкѣ и по рисунку выдавливаютъ глазурь. Засыхаетъ глазурь быстро, послѣ чего оставшіяся мѣста украшаютъ цукатами, ягодами, фруктами и проч.



## ОТДѢЛЪ XI.

### Сладкія кушанья.

#### 336. Кисель вишневый.

1. Раздавивъ въ ступкѣ два стакана перебранныхъ вишенъ, развести водою процеженный сокъ до пяти стакановъ; 4 варятъ съ  $\frac{1}{4}$  фунта мелкаго сахару и кусочкомъ лимонной цедры, а пятымъ разводятъ 4 столовыхъ ложки картофельной муки, соединяя ее съ закипѣвшимъ сиропомъ тщательно размѣшивая, чтобы не образовалось комковъ; выкипятивъ до надлежащей густоты, цедру вынуть, а кисель вылить въ форму и, остудивъ, подаютъ къ столу вмѣстѣ съ мелкимъ сахаромъ, молокомъ, сливками, сиропомъ отъ фруктовъ и ягодъ, варившихся съ ванилью.

2. Такъ же приготовляются всѣ вообще ягодные кисели, — клюквенный, земляничный, крыжовничный, смородиновый, барбарисовый и имъ подобные. Замяняя ягодные соки крѣпкими наварами кофе и какао или шоколада получаютъ кисели кофейный и шоколадный.

#### 337. Кисель яблочный.

3 кислосладкихъ яблока, шинкуютъ вмѣстѣ съ кожицей и, разваривъ въ 4 стаканахъ воды вмѣстѣ съ кусочкомъ корицы, протираютъ все сквозь сито;

3 стакана процеженнаго навара кипятятъ съ  $\frac{1}{4}$  ф. сахара, а остатками разводятъ полстакана картофельной муки, соединяя ее съ закипѣвшимъ наваромъ; выкипятивъ до густоты, выливаютъ кисель въ форму, и, застудивъ, подаютъ къ столу вмѣстѣ съ мелкимъ сахаромъ, молокомъ или сливками.

#### 338. Компотъ грушевый.

1. Очищенные груши, отвариваютъ съ лимонной цедрой до мягкости, процедивъ, провариваютъ ихъ съ сахаромъ, виномъ или лимоннымъ сокомъ въ очень густой сиропъ, поливая имъ затѣмъ груши, подавая къ столу.

2. Такъ же готовятся компоты изъ сливъ, яблокъ, персиковъ, дыни, смородины, не вполне дозрѣлаго крыжовника, съ прибавкою во время ихъ варки ванили, корицы, смотря по вкусу. Яблоки натираются нарѣзаннымъ лимономъ и не варятся вмѣстѣ съ корицей, такъ какъ чернѣютъ отъ этого. Компоты эти обладаютъ кислымъ вкусомъ. Компоты изъ нѣжныхъ ягодъ, напримѣръ, земляники, приготовляются простымъ заливаніемъ свѣжихъ, спѣлыхъ ягодъ сахарнымъ сиропомъ, безъ варки, или даже, какъ напримѣръ, изъ красной смородины, простымъ встряхиваніемъ послѣдней вмѣстѣ съ пересыпаннымъ сахаромъ и ложкою-двумя воды, пока изъ зеренъ не выступитъ сокъ и растворитъ весь сахаръ. Очень густой компотъ изъ земляники, малины и персиковъ часто подается, какъ самостоятельное блюдо, вмѣстѣ со взбитыми сливками.

### 339. Компотъ изъ сушеныхъ овощей и фруктовъ.

Сушеные плоды,—черносливъ, сливы обыкновенныя, яблоки, груши, бруснику, чернику, винныя ягоды, финики, изюмъ и другіе,—перемывъ, укладываютъ въ широкую, помѣстительную каменную посудину и, едва покрывъ водою, опустивъ палочку корицы, задвигаютъ въ духовку или въ русскую печь; часа черезъ два, когда ягоды размякнутъ и набухнутъ, ихъ посыпаютъ мелкимъ сахаромъ по вкусу, размѣшиваютъ и, вынувъ корицу, подаютъ къ столу. Приготовленный „запеченный“ компотъ гораздо гигиеничѣе обыкновеннаго; его можно готовить и изъ обыкновенныхъ свѣжихъ плодовъ и ягодъ, продерживая ихъ въ печкѣ подольше, чтобы они успѣли утратить излишнюю влагу и общій всѣмъ сырымъ естественнымъ продуктамъ землистый вкусъ. Свѣжія сочныя ягоды даже нѣтъ надобности нисколько поливать водою, необходимо лишь обильнѣе посыпать ихъ мелкимъ сахаромъ до постановки въ печь, что дѣлается обязательно со свѣжими овощами и тогда, когда къ нимъ приливаютъ немного воды.

### 340. Малороссійскій взваръ.

Смѣсь изъ сушеныхъ фруктовъ и ягодъ наливаютъ водою, добавляют ложку картофельной муки и, уваривъ до мягкости, процѣдивъ сквозь салфетку или ситечко, перемытые на рѣшетѣ фрукты и ягоды, посыпавъ мелкимъ сахаромъ, наливаютъ собствен-

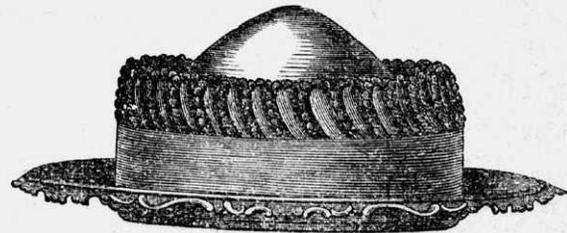
нымъ наваромъ и, остудивъ, ставятъ въ Рождественскій Крещенскій сочельники на столъ.

### 341. Рождественская кутля.

Ячневую крупу промыть и отварить до мягкости, откинуть на рѣшето, обдать холодной водою и дать стечь. Затѣмъ выложить на блюдо и облить медомъ разбавленнымъ водою.

### 342. Желе абрикосовое.

1. Отваривъ дюжину абрикосовъ въ жидкомъ сиропѣ, протереть ихъ сквозь сито, а процѣженный наваръ соединить съ лимоннымъ сокомъ, 10 листками желатина, распущенныхъ въ горячей водѣ; вылить въ каменную или эмалированную, но не луженую форму, не доливая до краевъ, и остудить, продержавъ съ минуту форму въ горячей водѣ, выбрасываютъ затѣмъ изъ нея желе на блюдо и подаютъ къ столу.



2. Также готовится желе изъ грушъ, персиковъ, яблокъ и тому подобныхъ плодовъ съ твердымъ мясомъ.

### 343. Желе ванильное.

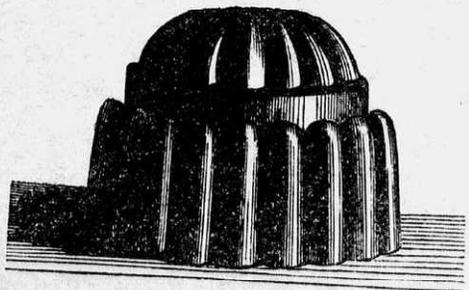
1. Сваривъ сиропъ изъ 4 стакановъ воды съ фунтомъ сахара, толченой ванилью, добавить 2 ложки

карамели изъ смоченнаго водою и растопленнаго на огнѣ сахара; процѣдивъ, соединить съ 10 листками распущеннаго въ теплой водѣ желатина и большой рюмкой какой-либо ягодной или фруктовой настойки и дать застыть на холоду.

2. Замѣнная ваниль и карамель съ настойкой стаканомъ густого крѣпкаго кофейнаго отвара, или же виномъ, либо ликерами съ лимоннымъ сокомъ, получимъ желе соответствующихъ названій — мараскиновое, изъ бѣлаго или краснаго вина, мадерное и другія желе.

### 344. Желе барбарисовое.

Раздавивъ въ чашкѣ фунтъ — полтора барбарисовыхъ ягодъ, настаиваютъ ихъ нѣсколько часовъ на горячемъ сиропѣ; затѣмъ, процѣдивъ, соединяютъ съ двойнымъ количествомъ сиропа,



такъ, чтобы всего вышло болѣе  $\frac{5}{8}$  фунта сахара на сиропъ; процѣдивъ вторично, добавитъ 10 листовъ желатина, распущеннаго въ горячей водѣ, лимонный сокъ и, размѣшавъ, застудитъ въ формѣ на льду.

2. Также готовится желе изъ вишенъ, земляники, клубники, клюквы, малины и подобныхъ имъ ягодъ, или же изъ смѣси ихъ (желе ералашь).

### 345. Желе лимонное (апельсинное или мандариновое).

1. Выжавъ сокъ изъ очищенныхъ отъ косточекъ 10 лимоновъ, или апельсинъ, или удвоеннаго числа мандариновъ съ 2 лимонами, проваривъ его съ сахарнымъ сиропомъ и соединивъ съ распущеннымъ въ горячей водѣ желатиномъ, по желанію также съ апельсиновой или мандариновой цедрой, застуживаютъ желе въ формѣ на льду.

2. Застуживая лимонное желе по частямъ, слоями, накладывая на каждый, передъ приливаніемъ новаго, ряды сырыхъ, или обланжированныхъ, либо настоенныхъ въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ очищенныхъ фисташекъ или любыхъ свѣжихъ ягодъ, получимъ такъ называемое желе „маседуанъ“.

### 346. Желе сливочное.

Растворивъ въ бутылкѣ теплой воды лоть желатина, добавляютъ полстакана сахару, четверть толченой палочки ванили и дюжину горькихъ толченыхъ миндалинъ; проваривъ, процѣживаютъ все сквозь сито, тщательно соединяютъ съ полубутылкой прокипяченныхъ, не слишкомъ горячихъ сливокъ и, перемѣшавъ на холоду, пока не остынетъ, лить въ форму и дать затвердѣть.

### 347. Желе тѣневое (или мраморное).

Это желе представляетъ изъ себя комбинацію красныхъ и бѣлыхъ желе. Имѣя подъ рукою, на примѣръ, только что сваренное сливочное и мали-

новое желе, остывшія, но еще не отвердѣвшія, на-рѣзываютъ его полосками и укладываютъ форму такими цвѣтными полосками, прямо рядами въ противоположныхъ направлѣніяхъ или же переплетая самымъ причудливымъ образомъ, отпуская желе къ столу изъ формы тогда, когда оно уже будетъ вполнѣ заморожено.

### 348. Кремъ апельсинный.

Выжавъ сокъ изъ апельсинъ съ крупнымъ лимономъ, приливаютъ, въ каменной посудѣ, къ пяти желткамъ, размѣшаннымъ съ сахаромъ, слегка обтертымъ объ апельсинную корку; прогрѣвъ, не давая закипѣть, соединяютъ съ двумя лотами распущеннаго въ стаканѣ горячей воды желатина, предварительно вымоченнаго въ продолженіе двухъ часовъ въ холодной водѣ и отжатаго; размѣшавъ все до надлежащей густоты, вбиваютъ бѣлки и, вымѣшавъ, выливаютъ въ форму, намавленную прованскимъ масломъ, и, остудивъ, подаютъ на столъ кремъ, украшая его на блюдѣ ломтиками сырого апельсина и полосками зажаренной корки.

### 349. Кремъ брюле.

Варятъ бутылку молока или сливокъ,  $\frac{1}{2}$  палочки корицы, тертую цедру отъ одного лимона и 10 горькихъ миндалинъ, и охладивъ, добавляют 6 яицъ и, проваривъ бутылку переженнаго на карамель сахара въ бутылкѣ воды, половину этого количества

приливаютъ и варятъ вмѣстѣ съ прежней массой въ продолженіе получаса и, охладивъ, соединяютъ со второй половиной раствора карамели, послѣ чего, перемѣшавъ и застудивъ въ формѣ на льду, освобождаютъ изъ послѣдней и подаютъ кремъ брюле къ столу.

### 350. Кремъ ванильный.

1. Взбивая два стакана сливокъ, добавляют до полуфунта сахарной пудры съ толченой ванилью, вливаютъ тонкой струею 6 листковъ вымоченнаго въ холодной водѣ и распущеннаго въ горячей желатина, и, остудивъ кремъ въ формѣ на льду, подаютъ къ столу.

2. Такъ же готовятся кремы земляничныи, малиновый, персиковый, яблочный, абрикосовый, и вообще ягодные и фруктовые, замѣняя ваниль, или даже, по желанію, и оставляя ее; число листковъ желатина увеличивается до восьми.

3. Желая приготовить кремы кофейный и шоколадный, ваниль замѣняютъ стаканомъ крѣпчайшаго отвара кофе въ водѣ подъ крышкой, или же четвертью фунта тертаго шоколада.

### 351. Кремъ заварной.

Размѣшавъ 4 желтка со столькими же столовыми ложками сахару и разведя двумя стаканами молока, процѣдивъ, наливаютъ въ чашки и свариваютъ до готовности въ кипящей водѣ, доходящей до половины высоты чашекъ, послѣ чего, остудивъ и

посыпавъ кремъ сахаромъ съ толченой корицей, подаютъ къ столу.

### 352. Кремъ миндальный.

1. Испинковавъ  $\frac{3}{8}$  фунта очищеннаго миндаля, поджарить его въ  $\frac{1}{2}$  фунтѣ мелкаго сахару, помѣшивая, чтобъ не пригорали; затѣмъ соединивъ  $1\frac{1}{2}$  лота распущеннаго въ теплой водѣ желатина и размѣшавъ, сокъ процѣживаютъ черезъ кисею, а оставшійся миндаль вываривается въ четверти стакана воды и процѣживается опять, что повторяется трижды, пока изъ миндаля не извлекутъ всѣ его соки. Весь собранный сокъ изъ жаренаго миндаля съ желатиномъ, размѣшивая, соединяютъ съ бутылкой взбитыхъ сливокъ, и массу застуживаютъ въ формѣ.

2. Также дѣлается орѣховый кремъ; толченые грецкіе или другіе орѣхи выжимаются на сокъ безъ предварительнаго поджариванія. Желатинъ присоединяется послѣ отжиманія.

### 353. Кремъ пуншевый.

Растворивъ 8 желтковъ съ фунтомъ мелкаго сахару въ каменной посудѣ до бѣла, протираютъ туда же чрезъ сито 4 лимона и, прогрѣвъ при помѣшиваніи до кипѣнія, остуживаютъ и соединяютъ съ 2 лотами желатина, вымоченнаго въ холодной водѣ и распущеннаго въ горячей, рюмкой рома и взбиваютъ все вѣничкомъ въ холодномъ мѣстѣ до загустѣнія, и прибавивъ взбитые бѣлки, наполняютъ форму и остужаютъ на льду.

### 354. Мороженое вишневое.

1. Выжавъ 2 стакана сока изъ свѣжихъ вишенъ или сиропа изъ вишневаго варенья, на два съ половиной, а если сиропъ, то меньше фунта сахара, размѣшавъ, соединяютъ съ сокомъ изъ 2 лимоновъ и, разбавивъ по вкусу водою, процѣживаютъ въ форму и, заморозивъ въ ней на льду, обсыпанномъ солью, подаютъ къ столу.

2. Также готовится мороженое изъ смородины, малины, земляники, дыни, клубники, съ измѣненіями въ томъ, что изъ дыни и земляники на мороженое идетъ не сокъ, а пюре изъ нихъ и дынное заправляется сокомъ изъ двухъ лимоновъ и апельсинъ; въ красной смородинѣ одинъ лимонъ тоже замѣняется апельсиномъ, а черной сокъ ея наполовину смѣшивается съ сокомъ красной смородины.

### 355. Мороженое сливочное ванильное.

Три желтка, растертые съ  $1\frac{1}{2}$  стаканами мелкаго сахару и разведенные 2 стаканами молока съ кусочкомъ ванили, размѣшиваютъ на легкомъ огнѣ безъ кипѣнія, пока не загустѣетъ; тогда, составивъ на край плиты, размѣшавъ, довариваютъ окончательно и, остудивъ вертятъ 10 минутъ въ закрытой формѣ на льду съ солью, послѣ чего, смѣшавъ со слоемъ взбитыхъ сливокъ, вертятъ опять и вновь соединяютъ со сливками, пока ихъ не выйдетъ полбутылки; тогда, заморозивъ окончательно, подаютъ къ столу.

### 356. Мороженое сливочное кофейное.

1. 8 желтков растирают съ  $\frac{3}{4}$  фунта сахарной пудры, вливая понемногу, при размѣшиваніи, стаканъ крѣпчайшаго отвара кофе въ зернахъ и три стакана кипящихъ сливокъ; проваривъ безъ кипѣнія, процѣдивъ, мѣшая, вливаютъ въ форму и, заморозивъ въ ней подаютъ къ столу.

2. Также готовится мороженое шоколадное, замѣняя кофейный настой  $\frac{5}{8}$  фунта тертаго шоколада, уменьшая количество сахара.

### 357. Мороженое сливочное орѣховое.

1.  $\frac{1}{2}$  фунта очищенныхъ орѣховъ толкутъ въ ступкѣ, подливая по  $\frac{1}{4}$  стакана молока, разводятъ 4 стаканами кипящихъ сливокъ, вливая по немногу, соединяютъ съ 8 желтками, растертыми съ ванилью; проваривъ на огнѣ безъ кипѣнія, остудивъ, мѣшая, подавать къ столу, послѣ того какъ затвердѣетъ въ формѣ среди толченаго льда съ солью.

2. Также готовится мороженое на фисташкахъ, къ которымъ добавляются на половину сладкій миндаль, въ ступкѣ, вмѣсто воды — молоко, и при выливаніи въ форму — померанцевая вода.

### 358. Муссъ изъ ягоднаго сока (клюквенный).

1. Протеревъ въ форму, поставленную на льду и обложенную внутри бумагою, чрезъ сито клюкву, добавляют туда же равное количество сахарной пудры, 8 листовъ распушеннаго въ теплой водѣ

желатина; тщательно взбивъ, добавляетъ стаканъ сливокъ, размѣшавъ, замораживаютъ, послѣ чего, выложивъ на блюдо, подаютъ къ столу.

2. Также готовятся муссы изъ ягодъ и фруктовъ, обращаемыхъ въ пюре: яблокъ, сливъ, малины, персиковъ, дынь, абрикосовъ и имъ подобныхъ, причемъ, по желанію, заправляются мараскиномъ или другими ликерами.

### 359. Муссъ кофейный.

1. Изжаривъ и смоловъ кофе, вывариваютъ изъ него настой въ небольшомъ количествѣ кипятку подъ крышкой, соединяютъ его, сливъ, съ мелкимъ сахаромъ, остудивъ, взбиваютъ на льду вѣничкомъ съ густыми сливками, пока вся масса не собьется въ пѣну, послѣ чего, заморозивъ ее въ формѣ на льду съ солью, вынувъ, подаютъ къ столу.

2. Также готовятся муссы чайный и изъ какао, замѣняя кофейный настой крѣпкими наварами чая и какао.

### 360. Муссъ орѣховый.

Полфунта очищенныхъ орѣховъ толкутъ въ ступкѣ, подливая немного воды и сахарнаго песку съ ванилью; взбивъ въ пѣну три стакана горячаго сиропа съ 10 желтками, размѣшавъ на огнѣ до надлежащей густоты, остудивъ, соединяютъ съ пюре изъ орѣховъ, протертыхъ черезъ рѣшето, и выбиваютъ на льду въ плотную массу; соединивъ послѣднюю съ  $1\frac{1}{2}$  бутылками сливокъ, взбитыхъ съ

сахаромъ, замораживаютъ въ формѣ муссъ, подаютъ къ столу, окруживъ его на блюдѣ сладкими пирожками и пирожными.

### 361. Муссъ сливочный.

Взбивъ въ каменной посудѣ два стакана сливокъ, добавляя по вкусу сахару, нѣсколько ложекъ бѣлковъ, взбитыхъ съ сахарной пудрой, чайную ложку померанцевой воды, перемѣшавъ, укладываютъ въ форму по частямъ смѣсь, перекладывая ее миндальными пирожными, нарѣзанными на кусочки и вымоченными въ ромѣ; заморозивъ, подаютъ къ столу.

### 362. Парфе земляничное (парфе изъ чернаго хлѣба).

1. Протеревъ землянику сквозь сито, смѣшиваютъ пюре на льду съ равнымъ, по вкусу, количествомъ сахару, соединяютъ со взбитыми сливками и, заморозивъ въ продолженіе часовъ трехъ, отпускаютъ къ столу.

2. Вмѣсто земляники можно брать другія ягоды и фрукты, получая парфе малиновое, яблочное и другія. Ягодное пюре можетъ быть замѣнено истолченными сухарями чернаго хлѣба.

### 363. Пломбиръ абрикосовый.

1. Протеревъ два стакана пюре изъ абрикосовъ, заливаютъ его сиропомъ съ палочкой ванили, съ добавлением настоя толченыхъ абрикосовыхъ косточекъ въ сиропѣ и сока изъ 4-хъ апельсиновъ; заморозивъ смѣсь въ формѣ для мороженаго, смѣшиваютъ затѣмъ съ  $1\frac{1}{2}$  стаканами сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, двумя рюмками мараскина, абрикосами изъ варенья безъ сиропа и, заморозивъ во льду, подаютъ къ столу.

2. Также приготовляются пломбиръ малиновый, яблочный, словомъ, изъ различныхъ ягодъ и плодовъ.

### 364. Пломбиръ миндальный.

$\frac{1}{4}$  фунта сладкаго миндаля съ частью горькаго толкутъ въ ступѣ, подливая воды. 4 желтка растираютъ съ  $\frac{1}{4}$  фунта сахара и, разведя бутылкой молока, мѣшаютъ на огнѣ; загустивъ, соединяютъ съ миндалемъ, продолжая мѣшать до окончательнаго сгущенія массы и давъ слегка остыть, протираютъ сквозь сито въ форму на льду, размѣшивая; при застываніи пломбира соединяютъ его съ двумя ложками пюре изъ абрикосовъ, сваренныхъ въ сиропѣ и протертыхъ сквозь рѣшето, и  $\frac{1}{4}$  бутылки взбитыхъ сливокъ, добавляемыхъ постепенно; все размѣшавъ и заморозивъ, подавать къ столу.

### 365. Пломбиръ фисташковый.

Полфунта очищенныхъ и истолченныхъ фисташекъ, со стаканомъ мелкаго сахара, растертому съ 4 желтками, проваренному безъ кипѣнія, протираютъ чрезъ сито; застудивъ пюре на льду, соединяютъ со взбитыми сливками  $1\frac{1}{2}$  стакана и, заморозивъ, подаютъ къ столу.

**366. Пломбиръ чайный.**

Вскипятить 4 стакана молока или сливокъ съ измельченною ванилью, приливаютъ горячимъ помногу къ десятку яицъ, растертыхъ съ  $\frac{3}{4}$  фунта сахарной пудры и нѣсколькими каплями холодной воды; соединивъ съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ крѣпчайшаго настоя на чаѣ, загустивъ нагрѣваніемъ на огнѣ, при помѣшиваніи, безъ кипѣнія, процѣдивъ, застуживаютъ до половины готовности, послѣ чего смѣшиваютъ съ  $1\frac{1}{2}$  стаканами взбитыхъ въ пѣну сливокъ, заправленныхъ двумя ложками мелкаго сахара и, тщательно вымѣшавъ, заморозивъ въ формѣ на льду, подаютъ къ столу.

**367. Суфле апельсинное или лимонное.**

Къ истертому на теркѣ крупному апельсину или лимону, очищенному отъ зернышекъ, присоединяютъ стаканъ сахарнаго песку и размѣшивая, вбиваютъ по одному 8 желтковъ. Черезъ полчаса, сгустивъ массу до плотности хорошей сметаны, соединяютъ ее съ пѣной изъ бѣлковъ и, перемѣшавъ, выливъ въ намавленную форму, запекаютъ до 20 минутъ въ умѣренно горячей духовкѣ.

**368. Суфле ванильное.**

Соединивъ на огнѣ по полустакану картофельной и обыкновенной муки съ полустаканомъ мелкаго сахара, ложкой масла и кусочкомъ ванили, разведя все 3 стаканами молока, размѣшиваютъ, пока не

загустѣеть, и тогда, сдвинувъ на край плиты, въ массу присоединяютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ; суфле размѣшивается окончательно, и запекается въ намавленной формѣ на легкомъ огнѣ.

**369. Суфле заварное по-русски.**

Сдѣлавъ пюре изъ яблокъ, чернослива, вообще любыхъ фруктовъ и ягодъ проваркой фруктовъ въ небольшомъ количествѣ воды, а ягодъ—только посыпавъ ихъ сахаромъ, послѣдующимъ за этимъ протираніемъ чрезъ сито, соединяютъ со взбитыми бѣлками, по одному на ложку пюре, вскипяченнаго съ сахаромъ въ равномъ объемѣ; размѣшавъ составляютъ съ огня, и переложивъ все въ видѣ корова въ кастрюль или на блюдѣ, ставятъ минутъ на двадцать въ умѣренно горячую печь и затѣмъ подаютъ къ столу.

**370. Суфле шоколадное.**

Нѣсколько больше  $\frac{1}{8}$  фунта шоколада распускаютъ на огнѣ съ ложкой воды, тщательно соединивъ, растираютъ съ  $\frac{1}{3}$  фунта сахара, чайной ложкой картофельной муки и 4 желтками. Соединивъ, со взбитыми бѣлками, ставятъ суфле въ каменной посудѣ въ духовку и подаютъ къ столу черезъ десять-пятнадцать минутъ.

**371. Суфле яблочное.**

(Яблочный воздушный пирогъ).

1. Протеревъ черезъ сито варенныя или печеныя очищенные яблоки, сгустивъ полученное пюре кипя-

чениемъ взбиваютъ его на льду вмѣстѣ съ двойнымъ объемомъ мелкаго сахара, соединяя затѣмъ съ четырьмя взбитыми въ пѣну бѣлками; выложивъ смѣсь горкой на блюдо, ставятъ въ нежаркую печь и, чуть поднимется и заколеруется, чтобъ не опало, подаютъ суфле на столъ.

2. Такъ же получаютъ воздушные пироги изъ всевозможныхъ фруктовъ и ягодъ, замѣняя яблочное пюре изъ того плода, который даетъ воздушному пирогу свое имя. Къ суфле подаютъ молоко или сливки.

### 372. Сладкія четки.

Нанизавъ на нитку попеременно изюмъ съ миндалемъ, варятъ сахаръ довольно густымъ сиропомъ, обмакиваютъ въ него нанизанную нитку и, давъ изюму съ миндалемъ вполнѣ покрыться сахаромъ, кладутъ нанизанныя нитки на бумагу.

### 373. Творожники.

3 ф. творога отжать подъ прессомъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить чашку сахара, чашку муки и 3 яйца, Сдѣлать небольшіе шарики, распластать рукой въ видѣ небольшихъ круглыхъ котлетъ, жарить въ маслѣ, подавать съ молокомъ, сметаной, сахаромъ, корицею.

### 374. Пасха творожная.

Творогъ для пасхи долженъ быть свѣжій, хорошо отжатый: если творогъ сыръ, то ему даютъ стечь на ситѣ или рѣшетѣ, высланномъ чистою салфеткою.

Способы приготовления: 6 ф. творога протереть черезъ рѣшето, примѣшавъ къ нему тщательно стаканъ свѣжей сметаны,  $\frac{1}{2}$  ф. сливочнаго масла, 2 чайныя ложки соли и  $\frac{1}{2}$ —2 стакана мелкаго сахара, сложить въ деревянную форму, высланную внутри кисеею или салфеткою, наложить сверху дощечку съ тяжестью и поставить подъ прессъ. 2) Вареная пасха: 5 фунтовъ творога отжать, 2 ф. сметаны, 2 хорошо размѣшанныхъ (ложкою) яйца,  $\frac{3}{4}$  ф. сливочнаго масла, 1 палочку толченой ванили и 1—2 стакана мелкаго сахара; хорошенько смѣшавъ, протереть черезъ рѣшето, выложить въ кастрюлю и, мѣшая ложкою, держать на плитѣ, пока не станутъ показываться пузырьки. Выложить въ форму на кисеею или салфетку, поставить подъ прессъ.

### 375. Пасха творожная съ миндалемъ.

Взять 6 фунтовъ отжатаго творогу и протереть черезъ сито. Положить затѣмъ 10 сырыхъ яицъ, 1 фунтъ сливочнаго масла, 2 фунта сметаны, сложить все это вмѣстѣ съ творогомъ въ чистую кастрюлю, поставить на плиту и мѣшать деревянною ложкою или лопаточкою, чтобы не пригорѣло. Какъ только покажется первый пузырекъ, тотчасъ снять съ плиты и кастрюлю поставить на ледъ, продолжая мѣшать, пока не остынетъ; затѣмъ положить сахару до 2 ф. или по вкусу (нужно брать не песокъ, а мелко истолченный и просѣянный обыкновенный рафинадный сахаръ), одинъ стаканъ толченаго очищеннаго сладкаго миндаля; все это хо-

рошенько размѣшать, сложить въ форму, предварительно выложенную чистымъ полотномъ, и поставить на сутки подъ прессъ въ холодное мѣсто. Въ мѣсто миндаля кладутъ фисташки или другіе орѣхи, изрубленные цукаты, кишмишъ, коринку.

## ОТДѢЛЪ XII.

Вегетаріанскія кушанья \*).

### 376. Отваръ изъ овощей.

2 рѣпы или половину большой брюквы, 4 моркови, 2 корня сельдерея, 4 луковицы, 2 перрушки, 1 порей, 1 кусокъ бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Вычистивъ всѣ корни, изрѣзавъ мелко, положить ихъ и хлѣбъ въ котелъ или кастрюлю, облить холодной водой, дать кипѣть медленно, пока всѣ корни станутъ мягкими. Если нужно пюре, то ко всему этому съ самаго начала прибавляется еще стаканъ перловой крупы, вымоченной съ вечера въ холодной водѣ, и когда все готово, протирается сквозь рѣшето; если же нуженъ одинъ отваръ, то бульонъ сливается, а корни годятся въ соусъ.

### 377. Отваръ для похлебокъ.

10 штукъ картофеля, 6 луковицъ, 6 морковей, 4 рѣпы, 2 петрушки, 3 корня сельдерея, 3 ложки ма-

\*) Для вегетаріанскаго стола можно выбирать кушанья и изъ постныхъ, перечисленныхъ въ предыдущихъ отдѣлахъ.

сла, 2 порея,  $\frac{1}{2}$  ф. подсушеннаго и подрумяннаго бѣлаго хлѣба.

Вычистивъ, мелко изрѣзать всѣ корни, положить въ котелъ вмѣстѣ съ хлѣбомъ и масломъ, посолить и тушить до мягкости, мѣшая по временамъ, чтобы не пригорѣло. Когда все готово, облить крутымъ кипяткомъ, дать прокипѣть и затѣмъ подавать.

### 378. Свекольникъ.

$\frac{1}{2}$  ф. сухихъ грибовъ отвариваются по возможности въ небольшомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ фунтъ рубленой и отваренной свеклы, 1 ф. отварного и рубленаго картофеля, 5 рубленыхъ соленыхъ огурцовъ, горсть рубленаго зеленого луку и столько же укропу, заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хрѣномъ, сахаромъ и наливаютъ квасу. Подавая, кладутъ ледъ.

### 379. Супъ гороховый или чечевичный.

Горохъ или чечевицу налить холодной водой, посолить и медленно варить. Затѣмъ протереть сквозь сито, положить масла, перемѣшать и подать съ гренами изъ вегетаріанскаго хлѣба.

### 380. Щи съ капустой.

Свѣжую капусту, обваривъ кипяткомъ, искрошить мелко и тушить часъ въ маслѣ, посоливъ пред-

варительно. Въ отдѣльномъ горшкѣ сварить огородныхъ овощей, кипяткомъ этимъ облить тушеную капусту и варить еще часъ, прибавивъ промытыхъ мелко нарѣзанныхъ сушеныхъ грибовъ, пока капуста не станетъ мягкой. Въ концѣ надавить немножко лимоннаго соку, прибавить масла, заправить мукой или 3—5 штукъ картофелю и подать.

### 381. Кисель овсяный.

Намачиваютъ съ вечера 2 ф. овсяной муки въ водѣ и прибавляютъ туда хлѣбной закваски или кусокъ чернаго кислаго хлѣба, даютъ закиснуть, а утромъ процѣживаютъ сквозь сито въ кастрюлю, солятъ и кипятятъ до готовности, мѣшая постоянно лопаткой; выливаютъ въ глубокое блюдо или форму и остужаютъ.

Подаютъ отдѣльно постное масло или миндальное молоко.

### 382. Овсянка.

Взять фунтъ отборнаго, тщательно очищеннаго овса, выполоскать его въ свѣжей водѣ, всыпать въ каменный горшокъ, влить 5 бутылокъ воды кипятку и выварить до половины. Оставшіяся 3 бутылки овсянки процѣдить сквозь чистое полотно, не особенно выжимая. Затѣмъ для вкуса прибавить сахару или меду. Прокипятить еще и поставить въ закрытой посудѣ на 24 часа въ погребъ. Затѣмъ осторожно, не помутивъ, слить въ чистыя бутылки или въ кувшинъ и тщательно закупорить. Когда

пить, подбавлять немножко лимона. Овсянку, какъ лѣчебное средство, надо пить холодную или чуть подогрѣтую, натошакъ, 1—2 стакана, небольшими глотками и при этомъ ходить. Лучше всего начать съ одного стакана и никогда не пить сразу много, потому что то, что не переварится, можетъ перейти въ кислое броженіе. Затѣмъ надо пить за 2 часа до обѣда и 3—4 часа послѣ обѣда. Напитокъ этотъ дѣйствуетъ весьма живительно, освѣжаетъ умъ, возбуждаетъ аппетитъ и даетъ хорошій сонъ.

### 383. Раздробленная или размолотая пшеница.

Въ 2 квартахъ (3 бут.) кипятку размѣшать 1 ф. раздробленной пшеницы, прибавить  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли и 3 часа варить, не размѣшивая. Затѣмъ разлить по тарелкамъ. Бѣтъ горячею или холодною съ фруктовымъ сиропомъ или сахаромъ. Очень полезное блюдо при запорахъ и желчности. Если нельзя достать готоваго продукта, можно размолоть пшеницу на обыкновенной кофейной мельницѣ.

### 384. Рисъ отварной по японскому способу.

Два стакана перемытаго рису обливаютъ малымъ количествомъ воды, чтобы только не пригорѣлъ, плотно закрывается и когда уварится, откидывается на рѣшето. Полученный рисъ въ видѣ массы отдѣльныхъ бѣлоснѣжныхъ, лопнувшихъ зеренъ смѣшивается со стаканомъ перемытаго изюму или чернослива, выкладывается на тарелку и обливается или медомъ или посыпается сахаромъ.

### 385. Сладкій пирогъ для людей съ дурнымъ пищевареніемъ.

4 столовые ложки овсяной муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана воды, дать постоять 5 часовъ. Прибавить 2 большихъ яблока, очищенныхъ и разрѣзанныхъ на ломтики, немного соли, чашку сахару, столовую ложку муки. Смѣшать хорошенько вмѣстѣ и печь на сковородѣ смазанной масломъ. Такой пирогъ очень вкусенъ и безъ опасенія можетъ быть употребляемъ больнымъ и здоровыми.

### 386. Хлѣбы вегетаріанскіе пшеничные.

Очистивъ предварительно зерно, моютъ его въ холодной водѣ и сушатъ на чистомъ мѣстѣ. Когда оно высохнетъ, мелютъ на обыкновенной кофейной мельницѣ. Муку разводятъ теплой водой и мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто отстанетъ отъ рукъ. Не слѣдуетъ употреблять металлическую посуду, какъ особенную вредную. Затѣмъ на часъ оставляютъ тѣсто въ тепломъ мѣстѣ, чтобы дать всѣмъ частямъ равномерно разбухнуть. Затѣмъ выдѣлываютъ длинные фунтовые хлѣбы и сажаютъ въ печь. Печь лучше всего въ русской печкѣ. Хлѣбъ надо вынимать изъ печки поджаренный, но съ тонкой коркой и не выпеченный, хотя онъ все-таки долженъ быть тяжелъ и крѣпкій. Это послѣднее—одно изъ важнѣйшихъ достоинствъ вегетаріанскаго хлѣба, потому что пруждаетъ къ тщательному пережевыванію. Вегетаріанскій хлѣбъ долженъ имѣть пріятный, привлек-

тельный запахъ, въ противномъ случаѣ онъ плохо выпеченъ. Сразу вегетаріанскій хлѣбъ, кажется, какъ бы не имѣетъ особаго вкуса; но чѣмъ больше жуешь его во рту, тѣмъ онъ становится слаще и пріятнѣе на вкусъ, потому что именно въ это время начинается при помощи слюны обработка муки въ сахаръ (глюкозу). Вегетаріанскій хлѣбъ несравненно питательнѣе обыкновеннаго и съѣдается въ вдвое меньшемъ количествѣ. Можно его печь съ разными сушеными фруктами, напр. съ грушами, изюмомъ и др. Въ такомъ случаѣ фрукты эти надо предварительно сполоснуть и намочить въ холодной водѣ, не сливая при этомъ воды, которая можетъ идти на мѣсиво. Вегетаріанскій хлѣбъ кромѣ свойствъ питательныхъ, имѣетъ еще и лѣчебныя достоинства: слегка раздражая наружные покровы пищевада, онъ оказываетъ влияние на пищевареніе и облегчаетъ удаленіе отработавшихъ пищевыхъ продуктовъ. Хроническіе запоры и расстройства желудка, даже дизентерія и др. недуги, излѣчиваются употребленіемъ вегетаріанскаго хлѣба. Вегетаріанскій хлѣбъ можетъ отлично сохраняться.

### 387. Хлѣбъ изъ овсяной и грэгэмской муки.

Взять равныя части грэгэмской \*) и хорошей овсяной муки, смѣсить въ густое тѣсто съ равными

\*) Такъ назыв. необдирная мука, получаемая отъ крупнаго размола пшеницы, при которомъ отъ зеренъ не отдѣляются слои, составляющіе отруби.

частями молока и воды, разложить въ сковородки или жестянки и печь въ горячей печи.

Очень вкусный и нѣжный хлѣбъ.

### 388. Вода сухарная.

Поджарить постепенно тонкій кусокъ хлѣба, пока онъ совсѣмъ потемнѣетъ, но не до черноты. Положить въ большую кружку холодной воды и плотно покрыть. Дать постоять въ теченіе часа.

### 389. Кофе вегетарианскій.

Нарѣзать сладкую морковь въ кружочки, высушить и зажарить какъ кофе, прибавить туда жареной пшеницы, смѣшать пополамъ, смолоть и сохранять какъ кофе. Когда готовятъ кофе, всыпать ложечку смѣси въ чашку кипятку, прокипятить еще раза два, и кофе готовъ. Такой кофе можно готовить еще изъ жженого риса, ячменя, жолудей, пополамъ съ винными ягодами. Винныя ягоды придаютъ каждой смѣси хорошей вкусъ. Передъ тѣмъ, какъ жарить, слѣдуетъ винныя ягоды порѣзать на мелкіе кусочки и высушить въ печкѣ.

### 390. Кофе пшеничный, овсяный или ячменный.

Тщательно поджаривъ зерна, смолоть. По желанію, можно поджаривать нѣсколько сортовъ зеренъ вмѣстѣ. Брать по 3 столовыхъ ложки смолотаго продукта. Смѣшать съ бѣлкомъ 1 яйца; обдать

3—4 стаканами кипятку. Когда закипитъ, отставить и дать отстояться. Это очень питательный напитокъ и хорошая замѣна чая или кофе.

## ОТДѢЛЪ XIII.

Приправы и заготовки, необходимыя въ хозяйствѣ.

### 391. Сохраненіе молока отъ окисанія.

Въ посуду съ молокомъ кладутъ: соду или борную кислоту. Въ открытой посудѣ молоко закисаетъ скорѣе, чѣмъ въ закрытыхъ. Вскипяченное молоко разлитое горячимъ въ плотно закупоренныя бутылки сохраняется дольше.

### 392. Сливки.

Лучшія сливки для стола и для приготовления сливочнаго масла получаютъ въ первые 6—8 часовъ отстоя молока, при теплотѣ его въ 5—12 градусоѣ и снимаются черезъ 12 часовъ отстоя. Въ жаркое время года сливки снимать или рано утромъ, или поздно вечеромъ. Сниманіе сливокъ ложками должно дѣлаться осторожно. Можно и не снимать сливокъ, а отодвинуть ихъ въ сторону и молоко, подъ ними находящееся, сливать осторожно, чтобы не слить при этомъ и сливокъ.

**393. Простокваша.**

Молоко, разлитое для отстоя, закисшее на третьи сутки, не снимая сметаны, переносится на ледъ или въ холодное помѣщеніе. Молоко спустится и черезъ 12—24 часа получится простокваша. Усиленіемъ тепла ускорявая, а уменьшеніемъ ея замедляя процессъ окисленія можно готовить простоквашу къ опредѣленному часу.

**394. Варенецъ.**

Двѣ кружки цѣльнаго молока наливаютъ въ широкую крынку и ставятъ въ печь и даютъ немного вскипѣть. Пѣнку, которая образуется на поверхности, деревяною ложкою погружаютъ на дно, — повторяя это нѣсколько разъ. Отставивъ отъ огня и остудивъ, прибавляютъ стаканъ сметаны и мѣшаютъ, послѣ чего ставятъ посудину въ тепло, чтобы молоко закисло, а потомъ переносятъ на ледъ, — и получается варенецъ.

**395. Сметана.**

Для полученія сметаны, молоко отстаивается до 3<sup>1/2</sup> сутокъ въ глиняныхъ горшкахъ. Когда молоко скиснетъ и отстой сверху покроется тонкою пленкою, сметана признается готовою. Она легко и чисто пластами отдѣляется отъ находящагося подъ нею кислаго молока, и складывается въ глиняные горшки и покрывается полотняными покрывками отъ засоренія.

**396. Творогъ.**

Приготавливается изъ кислаго молока, по снятіи сметаны. Горшки ставятъ въ вытопленную печь; тамъ молоко свертывается въ комья и образуетъ творогъ. Когда все молоко створожилось, творогъ опрокидываютъ въ мѣшки или на рѣшето, для процеживанія сыворотки.

**397. Сбереженіе масла.**

Разводятъ на бутылку 2 чайныхъ ложки салициловой кислоты; смоченными въ этомъ растворѣ тряпками заворачиваютъ куски масла. Если масло сохраняется въ кадкахъ, то прикрываютъ ихъ тряпками, смоченными въ растворѣ.

**398. Творожный сыръ.**

Простой, хорошій и питательный сыръ приготавливается изъ кислаго снятаго молока, которое ставится прежде всего въ горшкахъ въ нагрѣтую печь. Когда молоко въ печи совершенно скиснетъ, его процеживаютъ для отдѣленія сыворотки черезъ рѣдкое полотно; творогъ остается на полотнѣ и потомъ растирается въ какой-нибудь глиняной посудѣ и солится; чашка съ творогомъ послѣ посола прикрывается полотенцемъ, намоченнымъ тепловатою водою. Спустя два-три дня, а зимою — черезъ четыре-пять дней, творогъ принимаетъ желтый цвѣтъ и тогда его варятъ въ котлѣ. Чѣмъ дольше варить, тѣмъ сыръ плотнѣе, а чѣмъ меньше,

тѣмъ—мягче. Въ творогъ во время варки прибавить яичный желтокъ: отъ этого сыръ будетъ лучше. Сыръ, пока онъ горячъ, выливаютъ въ какую-нибудь посуду, гдѣ онъ и застываетъ. Сыръ очень вкусенъ и сохраняется недѣлю.

### 399. Сбереженіе въ свѣжемъ видѣ вишень.

Вишни сохраняются многими способами, но всѣ они ненадежны. Собираютъ крѣпкія, зрѣлыя вишни и опускаютъ ихъ, потряхивая, въ сухія бутылки. Бутылки закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодную воду и, прокипятивъ часъ, отставить кастрюлю; когда вода остынетъ, вынуть бутылку, осмолить и поставить въ песокъ. Сохраненіе вишень въ сахарѣ: плоды откладываются въ банки послойно и густо пересыпаются въ сахарѣ (или обмакиваются въ сахарный сиропъ и обваливаются въ мелкомъ сахарѣ); засмолить и сохранять на льду.

### 400. Сбереженіе въ свѣжемъ видѣ ягодъ.

Крыжовникъ, смородина черная и красная, малина, клубника, земляника въ свѣжемъ видѣ сохраняются такъ: собравъ крѣпкія, зрѣлыя ягоды, всыпать ихъ въ сухія бутылки, бутылки закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодной воды, кипятить воду часъ и отнять кастрюлю съ огня. Когда вода остынетъ, бутылки вынуть, засмолить и закопать въ песокъ. Смородину черную и красную можно сохранять и другимъ способомъ:

сиропъ изъ стакана воды и стакана сахара держать въ тазикѣ на угляхъ и каждую хорошую вѣтку смородины, обмакнувъ въ сиропъ, класть на блюдо, высушить въ легкой печи, сложить осторожно въ банку, завязать и держать въ сухомъ мѣстѣ. Клубнику: въ банку насыпать клубнику, переслаивая мелкимъ сахаромъ; нижній и верхній слой должны быть сахарные; банку обвязать пузыремъ, засмолить и поставить на ледъ. Клюква въ свѣжемъ видѣ сохраняется въ холодной водѣ на погребѣ.

### 401. Варенье изъ ягодъ.

Варенье изъ различныхъ ягодъ готовится такъ: на фунтъ очищенныхъ ягодъ берутъ фунтъ мелкаго сахара, а если ягоды кислы, то полтора фунта и даютъ имъ такъ, съ сахаромъ постоять, пока ягоды не дадутъ изъ себя столько сока, что сахаръ весь смочится имъ; тогда осторожно сложить ягоды въ тазикъ для варки и на небольшомъ огнѣ \*) вскипятить варенье, не снимая пѣнокъ и встряхивая тазикъ всякій разъ, какъ варенье будетъ сильно кипѣть. Варить не болѣе  $\frac{1}{2}$  часа. Приготовленное такимъ образомъ варенье не засахаривается, что бываетъ, когда его долго варятъ, и не прокисаетъ, такъ какъ ягоды вполне размягчаются и пропитываются сахаромъ; кромѣ того сохраняется вкусъ и ароматъ ягодъ.

\*) Огонь не долженъ непосредственно касаться тазика.

#### 402. Варенье изъ фруктовъ.

Приготавливается, какъ и № 401, только очищенные и нарѣзанные фрукты значительно дольше, чѣмъ ягоды, лежатъ пересыпанные сахаромъ, количество котораго для фруктовъ тоже, что и для ягодъ.

#### 403. Консервы изъ фруктовъ и ягодъ.

Перебрать и очистить ягоды, фрукты, нарѣзать ихъ на части или оставить цѣльными, сложить въ сухую стеклянную посуду, залить *остывшимъ* сиропомъ (на фунтъ ягодъ или фруктъ 1—1½ сахара и воды столько, чтобы смочить сахаръ), плотно закупорить, обвязать пергаментной бумагой, обернуть соломой, уставивъ въ кастрюлю съ холодной водой, и кипятить 20—30 минутъ. Посуда съ фруктами или ягодами должна быть погружена въ воду на  $\frac{3}{4}$ . Постепенно остудить.

Также приготавливаются консервы изъ протертыхъ фруктовъ или ягодъ, только складываются въ широкогорлыя бутылки, протертые фрукты и ягоды смѣшанные съ сахаромъ (стаканъ сахара на стаканъ пюре).

#### 404. Моченіе яблоковъ.

Сложить яблоки въ кадку и залить смѣсью немного посоленной воды и простого кваса (изъ солода или муки), въ равныхъ доляхъ. Затѣмъ кадку

закрывать кружкомъ, положить тяжесть и поставить на ледъ. Или: яблоки хорошихъ сортовъ, перебрать, вымыть, сложить въ боченокъ, перекладывая смородинными и вишневыми листьями (эстрагономъ). На ведро яблокъ взять  $\frac{1}{2}$  ведра воды,  $\frac{1}{8}$  фунта соли, вскипятить ключомъ раза три, остудить, налить на яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а зимою перенести въ сухой погребъ.

#### 405. Приготовление мармелада.

Для мармелада берутъ ягоды и плоды, непригодныя для варенія. Ихъ размягчаютъ кипяченіемъ въ водѣ или въ отварѣ изъ кожицы и сердцевины; варить въ тазикѣ изъ желтой мѣди съ толстымъ дномъ, чтобы мармеладъ не очень подгоралъ. Плоды раздавливаютъ и увариваютъ до тѣхъ поръ, пока не получится однородная полужидкая масса, которую протираютъ сквозь сито, выливаютъ опять въ тазикъ, прибавляютъ равное количество, по вѣсу, сахару и снова увариваютъ до надлежащей густоты, непрерывно мѣшая. Готовность мармелада узнается по тому, что онъ начинаетъ сплывать съ ложки большими застывающими каплями или кусками. Окрѣпшій мармеладъ снимаютъ съ огня и выкладываютъ горячимъ въ предварительно нагрѣтыя каменные банки, которыя накрываютъ сверху кружкомъ бумаги, смоченной спиртомъ, завязываютъ пузыремъ или пергаментомъ, какъ варенье. Хранятъ въ холодныхъ и сухихъ кладовыхъ.

#### 406. Домашняя карамель.

Положить въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, на двѣ части густого молока одну часть мелкаго сахару и немного ванили, кипятить, помѣшивая довольно долго, пока хорошо сгустится; вылить на блюдо, остудить и нарѣзать на кусочки. Для удобства пользованія, отдѣльные кусочки можно переложить бумажками.

#### 407. Сушенныя заготовки.

Малина, клубника, земляника, черника, смородина, барбарисъ. Для сушки берутъ ягоды немного недозрѣвшія, кромѣ ежевики и крыжовника, хорошо очищаютъ ихъ отъ вѣточекъ, цвѣточныхъ чашечекъ и листочковъ и сушатъ на рѣшетахъ или на противняхъ, въ самой легкой печи.

Вишни и сливы, передъ сушкой, день или 2 дня провяливаютъ на солнцѣ и сушатъ сперва въ легкой печи, а потомъ постепенно ставятъ въ болѣе горячую печь.

Груши. Отобрать совершенно хорошія, положить на противень, покрыть соломой и поставить въ печь, въ самый легкій духъ.

Сушеные яблоки получаютъ разными способами: взявъ яблоки, очистить кожицу, каждое яблоко протыкаютъ сдѣланною для этого жестяною трубочкою, посредствомъ которой вся сердцевина будетъ вынута. Очищая и протыкая каждое яблоко опускать его тотчасъ въ холодную воду, чтобы не

чернѣло, но не оставлять въ водѣ долѣе получаса; тогда нанизать ихъ на толстую нитку или шнурокъ, опустить секундъ на 5 въ кипятокъ, потомъ вынуть, дать стечь водѣ, сушить въ печи на самомъ легкомъ духу или на солнцѣ.

Горохъ можно сушить всякій даже и полевой. Зеленъ шпината, щавеля, укропа, петрушки, сельдерея, лука, порея, эстрагона сушатся одинаково, но каждая отдѣльно. Откинувъ пожелтѣвшіе листья, обмываютъ свѣжіе зеленые, даютъ водѣ стечь, а листьямъ хорошо обсохнуть и тогда ихъ на рѣшетахъ не болѣе часа сушатъ въ печи, не въ сильномъ жару. Высушенной зелени даютъ остыть и укладываютъ въ жестянки, деревянные и картонные ящики, и держатъ въ сухомъ и темномъ мѣстѣ, иначе зеленъ пожелтѣетъ.

Щавель, шпинатъ и эстрагонъ заготавливаютъ и проще: молодые листья раскладываютъ на простынѣ и высушиваютъ на открытомъ воздухѣ, не на солнцѣ, или въ теплой комнатѣ и складываютъ въ банку или въ деревянный ящикъ, обложенный внутри бумагой.

#### 408. Сушка картофеля.

Для сушки выбираютъ картофель безъ глазковъ и съ гладкой кожей, послѣ чистки на машинѣ, клубни обмываются, обтираются и рѣжутся кружками. Затѣмъ ихъ мочатъ въ теченіе 15—20 минутъ въ концентрированномъ растворѣ поваренной соли. Вынувъ изъ раствора, даютъ сбѣжать водѣ и

кладутъ на рѣшетки, которыя ставятъ въ печь, гдѣ ихъ сушатъ при температурѣ въ 70° Р.

#### 409. Сушеные грибы.

Очистивъ, промывъ въ холодной водѣ и просушивъ на рѣшетѣ, отдѣляютъ шляпку отъ пенька и, если она велика, разрѣзаютъ ее на части; изъ пенька нарѣзаютъ кружки. Нанизываютъ на нитку, не прижимая другъ къ другу, и сушатъ или на вольномъ воздухѣ, (въ тѣни) или же въ не жаркой печи (послѣ хлѣбовъ). Хорошо высушенные грибы вкусомъ и ароматомъ напоминаютъ свѣжѣе, а по удобоваримости стоятъ даже выше послѣднихъ.

#### 410. Грибной порошокъ.

На сухо высушенные (въ печи) грибы, еще теплыми растолочь въ порошокъ, просѣять сквозь сито и, высыпавъ въ банку, плотно закупорить, хранить въ сухомъ мѣстѣ. Идетъ на соусы.

#### 411. Соленые грибы.

Передъ солениемъ свѣжесобранные грибы вытираютъ на-чисто, или же, очистивъ, опускаютъ на 2—4 минуты въ слегка посоленный кипятокъ, затѣмъ откидываютъ на рѣшето, обливаютъ нѣсколько разъ холодною водою и даютъ просохнуть. Грибы съ жесткимъ мясомъ (грузди) вымачиваютъ дня два въ холодной, слегка посоленной водѣ. Просохшіе грибы кладутъ въ банки (шляпками вверхъ)

послойно, рядами, пересыпая каждый слой солью, (съ прибавленіемъ зернистаго перца или толченаго перца и бѣлаго лука). Наполненную банку накрываютъ деревяннымъ кружкомъ съ тяжестью и оставляютъ въ покоѣ. Когда грибы осѣли, банку дополняютъ новыми грибами (посыпая солью), завязываютъ пузыремъ и хранятъ въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ. На ведро грибовъ обыкновенно требуется около 1½—2 стакановъ соли.

Для соления годятся бѣлые грибы, рыжики и, въ особенности, грузди.

#### 412. Брусника моченая.

Перебравъ и перебивъ бруснику; на каждое ведро воды взять 2 фунта сахару, патоки или меду и двѣ ложки соли; вскипятить, остудить и залить этимъ бруснику. Иногда въ нее прибавляютъ корицы, гвоздики и перецъ.

#### 413. Капуста шинкованная.

Нашинковываютъ капусту изъ бѣлыхъ тугихъ кочновъ, отбрасывая кочерыжки, хорошо перебиваютъ, даютъ стечь и складываютъ рядами въ кадку, пересыпаютъ солью, смѣшанною съ анисомъ и тминомъ или сѣменами укропа, и уколачиваютъ деревянной колотушкой. Многіе перекладываютъ капусту ломтиками моркови, яблоками или брусникой. Наложивъ полную кадку, дѣлаютъ палкой нѣсколько отверстій въ капустѣ до самаго дна кадки, что пов-

торияютъ ежедневно въ продолженіе 2 недѣль, послѣ чего кладутъ кружокъ и на него довольно тяжелый гнетъ.

#### 414. Капуста рубленая.

Рубленую капусту безъ кочерыжекъ смѣшиваютъ съ солью и съ тминомъ или какъ сказано въ № 413. Дно кадки посыпаютъ ржаной мукой и кладутъ ломтями ржаной хлѣбъ для закваски. Въ эту капусту кладутъ цѣльные кочны капусты, пересыпая рубленую, и тогда она называется кислая кочанная капуста.

#### 415. Огурцы соленые.

Для солки огурцовъ выбираютъ небольшіе боченки, такъ, чтобы огурцовъ изъ každого боченка хватило бы для употребленія не больше какъ на 1—2 недѣли. Исправные боченки предварительно выпариваютъ съ укропомъ, эстрагономъ, чаберомъ и листьями черной смородины. Вынувъ у боченка одно дно, другое выстилаютъ травой, кладутъ для крѣпости очищенные кусочки хрѣна, а для запаха чеснокъ, укладываютъ огурцы стоймя, плотно другъ къ другу, каждый рядъ перекладывая укропомъ, эстрагономъ и листьями черной смородины. Когда боченокъ будетъ полонъ, сверху покрываютъ еще травами, вставляютъ дно, плотно наколачиваютъ обручи и черезъ втулку наливаютъ кипящій раз-солъ изъ воды и соли. На мѣру огурцовъ брать  $1\frac{1}{2}$  фунта соли. Хранить на льду.

#### 416. Помидоры.

Выбрать помидоры, чтобы были красные, но еще твердые и не треснувшіе, сложить ихъ, но не плотно, въ стеклянныя банки и налить холодной водой, завязать пергаментной бумагой, сохранять въ сухомъ погребѣ или въ кладовой и каждыя 2 недѣли мѣнять свѣжую воду. Иногда перевариваютъ воду съ солью и, охладивъ ее, заливаютъ; тогда воду мѣняютъ не такъ часто.

#### 417. Помидоры въ бутылкахъ.

Спѣлые помидоры раздѣлить на мелкія части и сварить въ кастрюлѣ, затѣмъ протереть на ситѣ и сокъ слить въ чистыя бутылки, завязать пергаментной бумагой, обвязать сѣномъ, поставить въ котелокъ съ холодной водой и варить минутъ 20, считая отъ перваго кипѣнія. Сохранять въ бутылкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Зимою вполне замѣняютъ свѣжіе.

#### 418. Горчица.

$\frac{1}{2}$  фунта горчицы положить въ глубокую тарелку.  $\frac{3}{4}$  стакана виннаго уксуса,  $1\frac{1}{4}$  стакана воды, 3 столовыя ложки мелкаго сахара, чайную ложечку соли, нѣсколько зеренъ душистаго перцу и лавроваго листа вскипятить и, помѣшивая, облить горчицу. Чѣмъ чаще размѣшивать приготовляемую горчицу въ теченіе сутокъ, тѣмъ вкуснѣе она получается.

### ✓ 419. Сохраненіе яицъ.

Въ совершенно сухую бѣлую соль ставятъ августовскія яйца узкимъ концомъ и держатъ ихъ въ прохладномъ не сыромъ помѣщеніи. Никогда не слѣдуетъ класть яйца бокомъ.

### 420. Замораживаніе домашней птицы.

Съ наступленіемъ сильныхъ утренниковъ птицу колютъ (уткамъ и гусямъ лучше свертывать шею), ощипываютъ, потрошатъ, моютъ и выставляютъ наружу на холодъ. Когда птица замерзнетъ, ее окунаютъ въ воду и опять выставляютъ на дворъ. Это повторяется до тѣхъ поръ, пока не образуется кругомъ каждой птицы слой льда, который предохраняетъ ее отъ быстрого высыханія и замедляетъ ея оттаиваніе. Замороженную живность хранятъ въ ящикахъ или желѣзныхъ сундукахъ, перекладывая птицъ мелкимъ льдомъ и снѣгомъ; съ наступленіемъ оттепелей, ящики эти закапываются въ ледъ.

### 421. Копченіе.

Коптильной можетъ служить—овинъ, баня, пустая изба, наконецъ коптить можно въ русской печи. Для копченія употребляются: гнилыя щепки, древесныя опилки, древесный листъ, хвоя, также солома, связанная пучками. Хвоя, особенно можжевельника, такъ какъ дымъ его имѣетъ очень пріятный смолистый запахъ. Мясные продукты, предва-

рительно болѣе или менѣе просоленные, рѣже всеѣмъ сырые, вытираются на-сухо (холстомъ, отрубями).

Подсушенные мясо и рыбу можно помѣщать въ коптильнѣ и безъ всякой крышки, но лучше если они будутъ завернуты въ холстъ или бумагу, которые предохраняютъ отъ чрезмѣрнаго высыханія.

## ОТДѢЛЪ XIV.

### 422. Чай.

Лучшіе чай—черные; желтые цвѣточные—не особенно хороши для здоровья; взятые въ размѣрѣ  $\frac{1}{10}$  фунта на фунтъ чернаго даютъ ему особенный, пріятный вкусъ. Чай въ чайникѣ ополоснуть кипяткомъ и немедленно слить, затѣмъ уже заварить кипяткомъ и дать постоять прикрывъ салфеткой, лучше чѣмъ на самоварѣ. Сахаръ кладутъ раньше, чѣмъ разлить чай. Къ чаю подаютъ лимонъ, варенье.

### 423. Кофе.

На фунтъ кофе кладется до  $\frac{1}{4}$  фунта цикорія. Кофе жарится лучше въ закрытой вращающейся жаровнѣ, чтобы не подгоралъ. Хорошо сжаренный кофе—темнокоричневаго цвѣта. Завариваютъ кофе на чашку полную ложку. Мѣшокъ дѣлается изъ фланели. Требуемое количество кофе, заливаютъ соответственной пропорціей воды и даютъ раза че-

тыре прокипятить, вливая послѣ каждого кипѣнія по ложечкѣ холодной воды. Готовому кофе дать отстояться и подавать. Сливки къ кофе варятъ въ маленькихъ горшечкахъ съ крышкой, чтобы получилась густая пѣнка.

#### ✓ 424. Приготовление вкуснаго кофе.

2 унціи (60 граммовъ) свѣже-смолотаго кофе (безъ цикорія) обливаютъ сырымъ яйцомъ и тщательно размѣшиваютъ; наливаютъ въ кастрюлю три чашки холодной воды и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока кофе съ яйцомъ не образуютъ плотный комокъ. Получается 2 чашки кофе, имѣющаго густой оттѣнокъ и превосходный вкусъ. Это кофе обладаетъ возбуждающимъ дѣйствіемъ, его можно пить, какъ съ прибавкою горячаго молока, такъ и безъ него.

#### 425. Прибавка къ кофе.

2 фунта винныхъ ягодъ насыпать на противень и оставить ихъ сушиться часа 2—3, пока онѣ не приобретутъ совсѣмъ темный, почти черный цвѣтъ. Затѣмъ, пока онѣ твердыя, мелятъ ихъ въ кофейной мельницѣ. Порошокъ собираютъ въ банку и затѣмъ при варкѣ кофе на 4 чашки приготавлиаемаго кофе кладутъ ложку этого порошка. Кофе получаетъ сладковатый вкусъ и прекрасный цвѣтъ.

#### 426. Шоколадъ.

На бутылку молока берется  $\frac{1}{4}$  фунта шоколада, въ мелкихъ кускахъ, прибавляютъ 3—6 кусковъ

сахара, мѣшаютъ, чтобы не пригорало. Кипятятъ раза два и подаютъ. Можно положить ванили, прибавить растертые съ сахаромъ желтки.

#### 427. Оршадъ.

Обварить, очистить, истолочь мелко фунтъ сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, развести бутылкой кипяченой воды, процѣдить, выжать, еще разъ протолочь, развести другою бутылкой, всыпать сахаръ, размѣшать и охладить.

#### 428. Глинтвейнъ.

Полбутылки столоваго краснаго вина влить въ кастрюлю, добавить  $1\frac{1}{2}$  стакана воды, столько же рома, положить по вкусу сахару, 18 штукъ гвоздики, кардамона, кусочекъ ванили и корицы, вскипятить, разлить въ стаканы и подавать горячимъ. Или: 3 стакана воды, бутылку столоваго краснаго вина, по вкусу сахару, 25 штукъ гвоздики, кардамону, корицы въ палочкахъ, мускатный орѣхъ, бутылку рому (или коньяку), хорошенько прокипятить. Разлить горячимъ въ стаканѣ и подавать. Для желающихъ подаютъ по кусочку лимона.

#### 429. Вино изъ фруктовъ и меда.

Зрѣлую ягоду растираютъ и выжимаютъ сокъ, прибавляютъ воду и медъ подвергаютъ броженію. Къ ягодамъ кислымъ (смородина, вишни и друг.) на 1 мѣру прибавляется 6 частей воды и 2 части

меда—патоки, къ сладкимъ (крыжовникъ, малина, черника, земляника) 3 части воды и 1 ч. меду; все хорошо перемѣшивается, вливается въ посуду, покрываемую бумагой съ проколотыми шиломъ или иглой дырочками и ставится въ сухое, прохладное мѣсто. Черезъ нѣсколько дней начинается броженіе, что узнается по слабому шипѣнію. Чѣмъ холоднѣе мѣсто, тѣмъ долѣе вино бродитъ; по окончаніи броженія, мѣсяца черезъ 3, прежде мутная жидкость дѣлается прозрачною. Когда жидкость сдѣлается совершенно чистою—вино готово и его сливаютъ въ бутылки или другую посуду, хорошо закупориваютъ, чтобы не выдохлось и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ.

#### 430. Морсъ изъ клюквы.

Лучшій и душистый клюквенный морсъ получается изъ замороженныхъ ягодъ, которыя протираютъ съ небольшимъ количествомъ воды. Сокъ кипятятъ съ жидкимъ сахарнымъ сиропомъ, кладутъ 1—2 сырыхъ бѣлка, немного ванили. Вскипятивъ морсъ, процѣживаютъ и разливаютъ.

#### 431. Суточный квасъ.

16 фунтовъ кусковъ ржаного хлѣба, сушеннаго оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить четыре ведра кипятку, покрыть чистою скатертью, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квасъ въ другую кадку, положить полтора стакана

хорошихъ дрожжей, 4 фунта сахарнаго песку и одинъ лимонъ, нарѣзанный ломтиками, безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь кисею, кладя по изюменкѣ, закупорить плотно, поставить въ кухню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, около 8—10 часовъ.

#### 432. Русскій квасъ.

10 фунтовъ ржаной муки, столько-же овсяной и ячменной, смѣшать вмѣстѣ, развести кипящею водою въ жидкую массу, которую вставить въ легкую печь на 3—4 часа, часто помѣшивая, пока не дойдетъ до густоты сметаны, тогда растворить это тѣсто теплою водою въ количествѣ 75 бутылокъ, бросить полгорсти сухой мяты, столько-же изюму и ложки двѣ жидкихъ дрожжей, смѣшанныхъ въ тѣсто съ пшеничною мукою и не накрывая оставить бродить въ тепломъ мѣстѣ. Когда, по истеченіи двухъ сутокъ, начнется броженіе, процѣдить сквозь сито, слить въ деревянную посуду и вынести въ погребъ. Черезъ 2—3 дня разлить въ бутылки, закупорить, а по истеченіи 8 дней можно употреблять.

## ОТДѢЛЪ XV. Меню обѣдовъ.

Бульонъ 1.  
 Пельмени мясные 279.  
 Капуста цвѣтная 149.  
 Пломбиръ абрикосовый 363.  
 \* \* \*  
 Борщъ обыкновенный 25.  
 Каша гречневая 170.  
 Вымя 56.  
 Творожники 373.  
 \* \* \*  
 Супъ жульень 4.  
 Пирожки блинчатые 241.  
 Ростбифъ 42.  
 Парфе земляничное 362.  
 \* \* \*  
 Щи зеленые 24.  
 Каша пшеница 177.  
 Поросенокъ жареный 63.  
 Желе ералашь 344/2.  
 \* \* \*  
 Ботвинья 28.  
 Форшмакъ 88.  
 Каша гурьевская 174.  
 \* \* \*  
 Борщъ малороссійскій 96.  
 Котлеты телячьи отбивныя 79.  
 Драчена 313.  
 \* \* \*  
 Суцъ куриный.  
 Помидоры фаршированные 59.  
 Сальникъ 60.  
 Желе тѣневое (мраморное) 347.  
 \* \* \*

Свекольникъ 30 или 378.  
 Пилавъ 76.  
 Кисель ягодный 336/2.  
 \* \* \*  
 Щи лѣнвивыя 19.  
 Солонина 70.  
 Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.  
 Компотъ изъ овощей и фруктовъ 339.  
 \* \* \*  
 Окрошка 29.  
 Колдуны 278.  
 Соусъ шпинатный 168.  
 Кремъ бриоле 349.  
 \* \* \*  
 Супъ раковый 14.  
 Паштетъ изъ телятины 236.  
 Мороженое вишневое 354.  
 \* \* \*  
 Щи кислые 20.  
 Зразы 52.  
 Голуби жареные 107.  
 Пирогъ воздушный яблочный 371.  
 \* \* \*  
 Супъ гороховый съ ветчиной и со-  
 сисками 8.  
 Баранина жареная 71.  
 Капуста брюссельская 150.  
 Варли 316.  
 \* \* \*  
 Уха 39.  
 Караси въ сметанѣ 129.  
 Ножки телячьи жаренныя 82.  
 Вареники съ вишнями 277.  
 \* \* \*

Галушки 270.  
 Котлеты бараньи отбивныя 74.  
 Заяцъ 62.  
 Кремъ заварной 351.  
 \* \* \*

Солянка мясная 27.  
 Цыплята жареные 97.  
 Компотъ грушевый 338/1.  
 \* \* \*

Супъ съ фрикадельками 12.  
 Котлеты свиныя 65.  
 Груши земляныя 153.  
 Желе апельсиное 345.  
 \* \* \*  
 Похлебка русская 23.  
 Голубцы 57.  
 Пломбиръ чайный 366.  
 \* \* \*

Разсолникъ 22.  
 Рѣпа фаршированная 58.  
 Кура подъ бѣлымъ соусомъ 93.  
 Мороженое сливочное орѣховое 357.  
 \* \* \*

Лапша 267.  
 Языкъ говяжій 53.  
 Пудингъ изъ вишенъ 262.

Солянка рыбная 37.  
 Котлеты рисовыя 181.  
 Осетрина жареная 116.  
 Кисель яблочный 337.  
 \* \* \*  
 Щи постныя 33.  
 Котлеты картофельныя 145.  
 Паштетъ изъ рыбы 245.  
 Оладьи 314.  
 \* \* \*  
 Похлебка постная 32.  
 Навага 135.  
 Лещъ съ кашей 126.  
 Взваръ малороссійскій 340.  
 \* \* \*  
 Бульонъ грибной 31.  
 Растегаи постныя 244.  
 Котлеты рыбныя 133.  
 Муссъ клюквенный 358.  
 \* \* \*  
 Борщъ постный 34.  
 Форшмакъ постный 137.  
 Хворость постный 323.

## Предметный указатель.

Артишоки 166.  
 Баба: изъ ржаныхъ сухарей 303.  
   " миндальная 302.  
   " скороспѣлая 304.  
 Бабка съ фаршемъ 268.  
 Баранина: жареная 71.  
   " тушеная 72.  
 Безе 317.  
 Бекасы жареные 111.  
 Бефъ а ла Строгановъ 49.  
 Блинчики 286.  
 Блины: гречневые 281.  
   " гречневые сдобные 282.  
   " гречне-пшеничные 284.  
   " пшеничные 283.  
   " съ припекомъ 285.  
 Битки со сметаною 48.  
 Бифштексъ 45.  
 Борщъ: малороссійскій 96.  
   " обыкновенный 25.  
   " постный 34.  
 Ботвинья 28.  
 Брусника моченая 428.  
 Буженина 69.  
 Бульонъ: 1.  
   " для больныхъ 2.  
   " грибной 31.  
 Брюква: вареная 159.  
   " печеная 160.  
   " фаршированная 58.  
 Булки: къ чаю 300.  
   " постныя 301.  
   " постныя французскія 292.  
   " сдобныя 294.  
 Булочки съ тминомъ 296.  
 Бѣлорыбица 114.

Варенецъ 394.  
 Вареники: постные 276.  
   " съ вишнями 277.  
   " съ творогомъ 275.  
 Варенье: изъ фруктовъ 402.  
   " изъ ягодъ 401.  
 Ватрушки 239.  
 Вафли 316.  
 Вермишель 267.  
 Ветчина вареная 67.  
   " копченая 68.  
 Взваръ малороссійскій 340.  
 Винегретъ: изъ рыбы 136.  
   " мясной 87.  
 Вино 429.  
 Вишни 399.  
 Вода сахарная 388.  
 Вымя 56.  
 Галушки: на водѣ 270.  
   " на молокѣ 271  
 Глазировка 334.  
 Глазурь узорная 335.  
 Глинтвейнъ 428.  
 Глухарь жареный 113.  
 Говядина: разварная 41.  
   " съ лукомъ 41.  
   " тушеная 51.  
 Голова телячья 82.  
 Голуби жареные 107.  
 Голубцы 57.  
 Горохъ тертый 155.  
 Горчица 418.  
 Гренки 21.  
 Грибы: 190.  
   " жареные 191.  
   " сушеные 409—411.

Грибы тушеные 192.  
 Грудинка телячья 78.  
 Груши земляныя 153.  
 Гусь жареный 104.  
 Драчена 313.  
 Желе: абрикосовое 342.  
   " апельсинное 345.  
   " барбарисовое 344.  
   " ванильное 343.  
   " ералашь 344/2.  
   " изъ вина 343/2.  
   " изъ вишень, земляники, клуб-  
   ники, клюквы, малины 344/2.  
   " изъ грушъ 342/2.  
   " мадеры 343/2.  
   " кофейное 343/2.  
   " лимонное 345.  
   " мараскиновое 343/2.  
   " маседуанъ 345/2.  
   " сливочное 346.  
   " тѣневое (мраморное) 347.  
 Жиръ гусиный—вытонка 105.  
 Заготовки 407.  
 Замораживаніе 420.  
 Заяць 62.  
 Зеленъ сушеная 404.  
 Зразы 52.  
 Индѣйка жареная 106.  
 Каплунъ 100.  
 Капуста: брюссельская 150.  
   " кислая 38.  
   " красная 148.  
   " рубленая 414.  
   " свѣжая 147.  
   " цвѣтная 149.  
   " шинкованная 413.  
 Карамель 406.  
 Караси въ сметанѣ 129.  
 Карпъ вареный 127.  
 Картофель: въ мундирѣ 140.  
   " въ сметанѣ 141.  
   " жареный 142.  
   " печеный 146.  
   " сушеный 408.  
 Каша: гречневая 170.

Каша: гурьевская 174.  
   " изъ перловыхъ крупъ 176.  
   " манная 172.  
   " " на миндальномъ мо-  
   локѣ 173.  
   " пшенная 177.  
   " " молочная 178.  
   " рисовая на молокѣ 180.  
   " тыквенная 163.  
   " ячневая 182.  
   " " на молокѣ 183.  
 Квась 431 и 432.  
 Кисель: барбарисовый 336/2.  
   " вишневый 336/1.  
   " земляничный 336/2.  
   " клюквенный 336/2.  
   " кофейный, шоколадн. 336/2.  
   " крыжовничный 336/2.  
   " овсяный 381.  
   " смородиновый 336/2.  
   " яблочный 337.  
   " ягодный 336/2.  
 Клецки: манная 274.  
   " на бульонѣ 273.  
   " на водѣ 272.  
   " на молокѣ 273.  
 Клопсъ 46.  
 Колдуны 278.  
 Колобки 288.  
 Кольца миндальные 333.  
 Компотъ: грушевый 338/1.  
   " изъ сливъ, яблокъ, пер-  
   сиковъ, дыни, смородины,  
   крыжов., земляники 338/2.  
   " изъ овощей и фруктовъ 339.  
 Консервы изъ фруктовъ и ягодъ 403.  
 Копченіе 421.  
 Коржики 324.  
 Котлеты: бараньи отбивныя и рубле-  
   ныя 74 и 73.  
   " картофельныя 145.  
   " куриныя 95.  
   " пожарскія 96.  
   " постныя 134.  
   " рисовыя 181.

Котлеты: рыбныя 133.  
 " рубленныя 47.  
 " свиныя 65.  
 " телячьи отбивныя 79.  
 " " рубленныя 80.  
 Кофе: 419, 423, 424.  
 " вегетарианскій 389.  
 " пшеничный, овсяный 390.  
 Кремъ: апельсиновый 348.  
 " брюле 349.  
 " ванильный 350.  
 " заварной 351.  
 " земляничный, малиновый,  
 персиковый, яблочный, абри-  
 косовый 350/2.  
 " кофейный и шоколадн. 350/3.  
 " миндальный 352.  
 " орѣховый 352/2.  
 " пуншевый 353.  
 Крендели: выборгскіе 298.  
 " постные.  
 " сахарные 297.  
 Кресь-салатъ 202.  
 Крупеникъ 171.  
 Кукуруза 165.  
 Кулебяка изъ рыбы 235.  
 Куличъ 305.  
 Кура: вареная 91.  
 " жареная 92.  
 " подъ бѣлымъ соусомъ 93.  
 Курникъ 237.  
 Куропатки жареныя 108.  
 Кутья рождественская.  
 Лапша 267.  
 Лапшевникъ 269.  
 Латукъ 202.  
 Лещъ съ кашей 126.  
 Линь 128.  
 Лососина жареная 117.  
 Майонезъ 221.  
 " изъ куры 94.  
 Макароны вареныя 265.  
 " запеченыя 266.  
 Мармеладъ 405.  
 Масло 397.

Масло раковое 139.  
 Мозги телячьи 86.  
 Молоко 391.  
 " миндальное 224.  
 Мороженое вишневое 354.  
 " изъ смородины, малины,  
 земляники, 354/2.  
 " сливочное, ванильное 355.  
 " кофейное 356.  
 " орѣховое 357.  
 " шоколадное 356/2.  
 " фисташковое 357/2.  
 Морсь 430.  
 Мурцовка 40.  
 Муссъ: изъ какао 359/2.  
 " изъ ягодъ и фруктъ 358/2.  
 " клюквенный 358.  
 " кофейный 359.  
 " орѣховый 360.  
 " сливочный 361.  
 " чайный 359/2.  
 Мясо жареное 43.  
 Навага 135.  
 Нога телячья 77.  
 Ножки телячьи вареныя 83.  
 " " жареныя 82.  
 Овощи—отваръ 376.  
 Овсянка 175 и 382.  
 Огурцы свѣжіе 201.  
 " соленые 415.  
 Окунѣ жареныя 130.  
 " съ хрѣномъ 131.  
 Окрошка 29.  
 Оладьи 314.  
 " изъ манныхъ крупъ 315.  
 Омлетъ 189.  
 Оршадъ 427.  
 Осетрина жареная 116.  
 " съ хрѣномъ 115.  
 Парфе земляничное 352.  
 " ягодное и фруктовое 362/2.  
 Пастернакъ со сметаню 164.  
 Пасха творожная 374.  
 " " съ миндалемъ 375.  
 Паштетъ изъ дичи 238.

Паштетъ: изъ рыбы 245.  
 " изъ телятины 236.  
 Пельмени безъ мяса 280.  
 " мясные 279.  
 Перепелки жареныя 109.  
 Печенка телячья 81.  
 Печеніе лимонное 325.  
 Пилавъ 76.  
 " изъ телятины 84.  
 Пирогъ: воздушный яблочный 371.  
 " для людей съ дурнымъ пи-  
 щевареніемъ 385.  
 " изъ кислаго тѣста 230.  
 " постный съ гречневой ка-  
 шей и селедкой 250.  
 " сладкій постный 318.  
 " слоеный сладкій 319.  
 " со свѣжими грибами 231.  
 " съ визигию, рисомъ, яйца-  
 ми и рыбою 229.  
 " съ гречневой кашей и гри-  
 бами 232.  
 " съ зеленымъ лукомъ и  
 яйцами 234.  
 " съ морковью и яйцами 233.  
 " съ мясомъ и яйцами 228.  
 Пирогѣ постные съ рисомъ, сигомъ,  
 грибами, визигию 252.  
 Пирожки: блинчатые 241.  
 " жареныя 240.  
 " скороспѣлыя 242.  
 " слоеные съ капустою или  
 морковью 247.  
 " со свѣжими грибами 248.  
 " съ рисомъ, визигию и яй-  
 цами 249.  
 " слоеные съ фаршемъ 246.  
 Пломбиръ: абрикосовый 363.  
 " миндальный 364.  
 " фисташковый 365.  
 " чайный 366.  
 " ягодный и фруктовый  
 363/2.  
 Пляцекъ 311.  
 Подливъ шоколадный 226.

Подливъ ягодный 227.  
 Помидоры 416.  
 " въ бутылкахъ 417.  
 " фаршированные 59.  
 Пончки съ вареньемъ 320.  
 Поросенокъ жареный 63.  
 " со сметаной и хрѣ-  
 номъ 64.  
 Потофе 3.  
 Похлебка: отваръ изъ овощей 377.  
 " постная 32.  
 " русская 23.  
 Почки телячьи 85.  
 " тушенныя 55.  
 Провансаль 210.  
 Простокваша 393.  
 Пряники: английскіе 331.  
 " изъ ржаной муки 326.  
 " " сухой малины 328.  
 " имбирные 332.  
 " медовые 327.  
 " орѣховые 330.  
 " шоколадные 329.  
 Пудингъ: изъ бѣлаго хлѣба 253.  
 " " вишенъ 262.  
 " " гречневыхъ крупъ 256.  
 " " картофельной муки 254  
 " " манной крупы 259.  
 " " пшена 255.  
 " " ржаного хлѣба 252.  
 " " риса 258.  
 " " саго 264.  
 " " смоленскихъ крупъ 257  
 " " творога 260.  
 " " яблокъ.  
 " шоколадный 263.  
 Пулярка 100.  
 Пшеница 383.  
 Пюре: изъ живности 10.  
 " " мучнистыхъ продуктовъ  
 11.  
 " " чечевицы 158.  
 " картофельное 143.  
 " постное 144.  
 Пышки: заварныя 312.

Пышки съ вареньемъ 321.  
 Размазня 179.  
 Разсолъникъ 22.  
 Раки 138.  
 Растегаи: 243.  
 " постные 244.  
 Рисъ отварной 384.  
 Ростбифъ 42.  
 Рубцы 61.  
 Рулеты 44.  
 Рѣпа: вареная 159.  
 " печеная 160.  
 " фаршированная 68.  
 Рѣбчики жареные 110.  
 Сабайонъ 225.  
 Салатъ: изъ бѣлыхъ бобовъ 199.  
 " " груздей и рыжиковъ 205.  
 " " капусты 196.  
 " " кислой капусты 197.  
 " " свеклы 200.  
 " " спаржи 198.  
 " " цвѣтной капусты 197.  
 " картофельный 204.  
 " со сметаною 203.  
 Сальникъ 60.  
 Свекольникъ 30 и 378.  
 Свинина вареная 66.  
 Сигъ разварной 124.  
 Сливки 392.  
 Смалецъ гусиный—вытопка 105.  
 Сметана 395.  
 Солонина 70.  
 Солянка мясная 27.  
 " рыбная 37.  
 Сосиски 89.  
 Соусъ: бѣлый 206.  
 " " къ рыбѣ 208.  
 " горчичный 219.  
 " " для селедки 220.  
 " грибной 214.  
 " изъ бобовъ.  
 " изъ брюквы 161.  
 " изъ зеленаго горошка 154.  
 " изъ земляники 222.  
 " изъ кислой капусты 152.

Соусъ: изъ клюквы 223.  
 " изъ луку 213.  
 " изъ малины 222.  
 " изъ рѣпы 161.  
 " изъ свеклы 169.  
 " изъ свѣжей капусты 151.  
 " изъ свѣжихъ грибовъ 194.  
 " изъ сморчковъ 195.  
 " изъ сушеныхъ грибовъ 193.  
 " изъ хрѣна 217.  
 " красный 207.  
 " " къ рыбѣ 209.  
 " къ холодному жаркому 218.  
 " лимонный постный 212.  
 " " скоромный 211.  
 " помидоровый 215.  
 " сметанный 216.  
 " шпинатный 168.  
 Спаржа 167.  
 Стерлядь: жареная 119.  
 " по-русски 118.  
 Судакъ: жареный 123.  
 " заливной 122.  
 " разварной 121.  
 Супъ гороховый или чечевичный 379.  
 Супъ гороховый съ ветчиной и сосисками 18.  
 Супъ: жюльенъ 4.  
 " изъ винныхъ ягодъ 18.  
 " изъ сухихъ ягодъ 15.  
 " изъ черники 17.  
 " куриный 8.  
 " молочный 16.  
 " пюре 9.  
 " раковый 14.  
 " съ клецками 5.  
 " съ лапшею 6.  
 " съ фрикадельками изъ мяса 12.  
 " изъ сырого картофеля 13.  
 Суфле: апельсинное 367.  
 " ванильное 368.  
 " заварное по-русски 369.  
 " лимонное 367.  
 " шоколадное 370.

ле яблочное 371.  
 ари 295.  
 ъ творожный 398.  
 оогъ 396.  
 оужники 373.  
 рева жареные 112.  
 ъ: бисквитный 306:  
 изъ грецкихъ орѣховъ 310:  
 малиновый 309.  
 песочный 307.  
 сливочный 308.  
 ка 132.  
 за жареная 162.  
 я 40.  
 : дикія 103.  
 жареная 101.  
 фаршированныя 102.  
 39.  
 ль зеленая 156:  
 ель разварная 120.  
 шмакъ: 88  
 " постный 137.  
 гуръ 90.  
 кты сушеныя 404.  
 ъ: англійскій 293.  
 бѣлый постный 290.  
 вегетарианскій 386.  
 изъ овсяной муки 387.  
 пеклеванный 289.  
 ситный заварной 291.  
 черный 287.

Хворость 322.  
 " постный 323.  
 Цикорій 202.  
 Цыплята въ рисѣ 98.  
 " жареные 97.  
 " подъ бѣлымъ соусомъ 99.  
 Чай 422.  
 Четки сладкія 372.  
 Шашлыкъ 75.  
 Шоколадъ 426.  
 Шука по еврейски 125.  
 Щи зеленыя 24.  
 " кислыя 20.  
 " лѣнныя 19.  
 " съ капустой 380.  
 " постныя 33.  
 " " со снятками 35.  
 Яблоки моченыя 404.  
 Ягоды 400.  
 " сушеныя 404.  
 Языкъ: говяжій 53.  
 " копченый 54.  
 Яйца: въ крутую 186.  
 " въ мѣшечкѣ 185.  
 " въ сметку 184.  
 " сохраненіе 419.  
 " фаршированныя 188.  
 Яичницы: болтушка } 187.  
 " глазуня }  
 " сборныя }

IX - 9/13.

9

## ОГЛАВЛЕНІЕ.

	<i>Стр.</i>
Предисловіе . . . . .	3
Основныя правила для приготовленія бульона и супа . . . . .	5
ОТД. I. Жидкія горячія и холодныя кушанья . . . . .	7
ОТД. II. Мясныя кушанья . . . . .	30
Признаки хорошаго мяса . . . . .	30
Виды мясныхъ блюды . . . . .	31
ОТД. III. Птицы домашнія и дикія . . . . .	56
ОТД. IV. Рыбныя кушанья . . . . .	68
ОТД. V. Овощи . . . . .	82
ОТД. VI. Каши . . . . .	94
Яица, яичницы . . . . .	101
ОТД. VII. Грибы . . . . .	104
ОТД. VIII. Салаты . . . . .	107
ОТД. IX. Соусы . . . . .	111
ОТД. X. Продукты изъ тѣста . . . . .	119
Составныя части тѣста . . . . .	119
Виды тѣста . . . . .	121
Приготовленіе пирога . . . . .	125
Приготовленіе пирожковъ . . . . .	125
ОТД. XI. Сладкія кушанья . . . . .	172
ОТД. XII. Вегетаріанскія кушанья . . . . .	190
ОТД. XIII. Заготовки . . . . .	197
ОТД. XIV. Напитки . . . . .	211
ОТД. XV. Меню обѣдовъ . . . . .	216
Предметный указатель . . . . .	218