

КАРМАННАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИЖКА,

СОБРАНИЕ

НОВЫХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ,

К. АВДЪЕВОЙ,

СОЧИНИТЕЛЬНИЦЫ «РУЧНОЙ КНИГИ РУССКОЙ ОВЫТНОЙ
ХОЗЯЙКИ.»

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Продается у издателя-книгопродавца А. Н. Давыдова.

1859.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ,

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было
въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземп-
ляровъ. С. Петербургъ, 6 февраля 1859 года.

Ценсоръ *В. Бекетовъ.*

ВЪ ТИПОГРАФІИ К. ВУЛЬФА.

ОТДѢЛЕНІЕ I.
РУССКІЙ СТОЛЪ.

1. *Льшисья щи.*

Взять три фунта говядины, разрѣзать въ
куски, вымыть и, положивъ въ горшокъ, по-
ставить въ печь; когда накипитъ наверху
пѣна, снять дочиста, посолить и наблю-
дать, чтобы кипѣло небольшимъ ключемъ.
Кочанъ капусты очистить, разрѣзать на че-
тыре или болѣе частей, обдать кипяткомъ и
дать постоять полчаса, а потомъ откинуть
на рѣшето. Взять луковицу и двѣ или три
моркови, искропить какъ обыкновенно дѣ-
лаютъ для супа, только нѣсколько по круп-

пье, все вмѣстѣ съ капустою положить въ горшокъ съ говядиною и дать хорошенько прокипеть. За часъ до обѣда взять чайную чашку сметаны и двѣ ложки пшеничной муки; смѣшавъ вмѣстѣ, подправить щи и дать кипѣть до обѣда. Когда подавать на столъ, положить немного зелени петрушки и укропа.

2. Бураки.

Квашенные бураки изшинковать, изрѣзать луковицу или двѣ и все положить въ бульйонъ, приготовленный прежде; когда хорошо укишитъ, заправить сметаной, какъ щи.

3. Бураки изъ свѣжей свеклы.

Изготовить бульйонъ, какъ сказано выше, нашинковать свѣжей свеклы и искрошить луковицы; взявши ложку масла, поджарить лукъ и свеклу въ кострюль, на легкомъ огнѣ, и, когда довольно поджарятся, прибавить полную ложку пшеничной муки, вымѣшавъ

хорошенько, положить все въ бульйонъ и поставить въ печь, прибавивъ для вкуса двѣ ложки уксусу.

4. Щи съ кислую капустою.

Говядину вымыть, положить въ горшокъ и, когда снимется пѣна, накипѣвшая сверху, опустить въ горшокъ капусту и одну изрѣзанную луковицу. За часъ до обѣда подправить сметаною съ мукой или одной мукой.

5. Щи изъ зеленой расады.

Приготовя бульйонъ изъ говядины, взять зеленой капустной расады, изрѣзать, обдать кипяткомъ; накрывъ, дать постоять полчаса, откинуть на рѣшето, выжать воду, расаду и изрѣзанную луковицу положить въ горшокъ съ бульйономъ, дать укипеть и заправить сметаной.

6. Лапша.

Лапшу можно дѣлать съ курицей, говядиной и бараниной. Положивъ въ горшокъ ку-

рицу или говядину, когда снимется пѣна и бульйонъ достаточно уварится, приготовить лапшу слѣдующимъ образомъ: на три фунта говядины, приготовленной въ бульйонѣ, замѣсить тѣсто на одномъ лицѣ, положить щепотку соли; тѣсто должно быть крутое; рассучить его, какъ можно тонѣе, свернуть въ трубочку и искрошить мелко; за полчаса до обѣда опустить въ бульйонъ и дать прокипѣть.

7. Щи зеленыя.

Зеленыя щи дѣлають изъ крапивы, щината, щавеля, свекольника, снिति и нѣмецкой лебеды. Приготовя бульйонъ, взять зелени, какой угодно изъ вышесказанныхъ, перебрать, вымыть, сварить въ водѣ и откинуть на сито; когда остынетъ, выжать воду, изрубить мелко, прибавить изрѣзанную луковцу, взять ложку масла, поджарить въ кастрюлѣ, на небольшомъ огнѣ; мѣшать, чтобы не пригорѣло; положить полную ложку му-

ки, ложку сметаны и поставить вариться до обѣда. Къ зеленымъ щамъ подаютъ иногда яицы, сваренныя въ густую смятку, что называется «въ мѣшечкѣ», или крутосваренныя, разрѣзанныя пополамъ или изрубленныя мелко.

8. Похлебка изъ рубцовъ.

Взять хорошо вычищенный рубецъ, смотря по семейству, половину или третью часть; поставить варить въ горшкѣ; когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть, изрѣзать мелкими, продолговатыми кусочками или изрубить; бульйонъ процѣдить, прибавить мелко изрѣзанную луковцу, положить приготовленные рубецъ и луковцу въ бульйонъ; когда начнетъ кипѣть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потомъ поставить вариться до обѣда.

9. Солянка съ огурцами.

Взять для бульйона три фунта хорошей говядины, 10 огурцовъ соленыхъ и луко-

вицу, вычистить, изрѣзать все мелко и положить въ бульйонъ; когда хорошо уварится, подправить мукою съ масломъ.

10. *Солянка съ рыжиками.*

Приготовя бульйонъ изъ говядины, взять рыжиковъ или груздей, вымыть, изрѣзать, прибавить одну луковицу и положить въ бульйонъ; когда уварится, заправить мукой съ масломъ.

11. *Сибирскія пельмени.*

Взявъ три фунта хорошей мягкой говядины, изрубить мелко, прибавить луковицу, перцу, мускатнаго орѣшка, соли и смѣшать хорошенько. Приготовя такимъ образомъ начинку, взять два яйца и чайную чашку холодной воды; смѣшавъ яйца съ водою, положить немного соли и замѣсить крутое тѣсто, такъ, чтобы можно было его рассучивать. Потомъ разделить тѣсто на нѣсколько частей, раскатать скалкою въ

тоненькіе сочни, какіе дѣлаются для лапши, только немного потолще; изъ приготовленныхъ пластовъ вырѣзать рюмкою кружки или нарѣзать четырёхугольные квадратцы, положивъ на каждый приготовленной изъ говядины начинки, защипывать его и класть на сито. Когда пельмени готовы, процѣдить бульйонъ, приготовленный уже прежде изъ говядины; давъ ему закипеть, класть понемногу пельмени. Прокипявъ разъ два ключемъ, они готовы. Пельмени варятъ обыкновенно передъ обѣдомъ. Имъ не нужно упрѣвать, какъ другимъ похлебкамъ, и, прокипявши на плитѣ или очагѣ раза два, они готовы. Квадратцы защипываются слѣдующимъ образомъ: нарѣзавъ тѣсто, кладутъ на каждый квадратъ начинку, перегибаютъ косякомъ и защипываютъ, потомъ два конца еще защипываютъ, такъ, какъ ушки постныя и съ рыбою. Можно варить пельмени просто въ водѣ; но въ бульйонѣ они одно изъ любимыхъ блюдъ. Зимой, пригото-

вя ихъ, замораживаютъ и берутъ съ собою въ дорогу. Гдѣ нѣтъ готоваго кушанья, стоитъ только вскипятить воду, положить туда пельмени, и черезъ полчаса готово сытное блюдо.

12. *Китайскія пельмени.*

Китайцы готовятъ пельмени слѣдующимъ образомъ: взять фунта два свинины, прибавить баранины или говядины, изрубить мягко, прибавить въ нее мелко изрубленной моркови. Потомъ взять два яйца и чайную чашку холодной воды, смѣшать яйца съ водою, положить немного соли, замѣсить тѣсто, какъ для лапши. Когда тѣсто готово, раскатать его въ тонкіе сочни, вырѣзать рюмкою кружки или нарѣзать четырехугольные квадратцы, положить на каждый приготовленной начинки, защипать. Передѣлать пельмени, уложить на деревянную рѣшетку. Рѣшетку съ пельменями поставить на котель съ кипячею во-

дою и накрыть выпуклою крышкою. Ихъ подаютъ на столѣ въ небольшихъ чашечкахъ, и для приправы къ нимъ толченый чеснокъ и уксусъ. Купцовъ, торгующихъ въ Кяхтѣ, Китайцы нерѣдко угощаютъ пельменями, сваренными вышеописаннымъ образомъ, и они нравятся Русскимъ. Мука употребляется Китайцами для пельменей превосходная и, какъ мнѣ кажется, должна быть изъ рису.

13. *Похлебка изъ потроховъ.*

Вычистивъ и перемывъ потроха, гусиные или какіе случатся, положить въ кастрюлю или горшокъ, варить до тѣхъ поръ, пока они хорошо уварятся; тогда положить кореньевъ и рису или какихъ угодно крупъ. Можно прибавлять фаршъ изъ говядины; но заправлять ничѣмъ не нужно.

14. *Похлебка изъ почекъ.*

Взявъ пару почекъ и говядины грудины фунта полтора, налить водою; когда бульонъ

уварится, процѣдить; потомъ искрошить 40 огурцовъ и луковицу, положить вмѣстѣ съ почками, которыя тоже изрѣзать въ мелкіе куски, въ бульйонъ, и туда же положить и говядину; когда закишитъ, заправить мукой съ масломъ и дать вариться до объѣда.

15. *Супъ изъ курицы.*

Взять хорошо вычищенную курицу, разнять на части, вымыть, налить водою, поставить на огонь, собравшуюся наверху пѣну снимать дочиста, и, когда довольно уварится, процѣдить бульйонъ; вымыть кострюлю, слить въ нее процѣженный бульйонъ, положить кореньевъ и дать прокипѣть; потомъ положить рису, перловыхъ, манныхъ или овсяныхъ крупъ и поставить въ печь, чтобы супъ уварился.

16. *Супъ изъ телятины и говядины.*

Фунта три говядины или телятины налить водою и поставить вариться, а потомъ

процѣдить, и, когда отстоится, положить кореньевъ и рису или крупъ, какихъ угодно, и оставить въ печи до объѣда.

17. *Супъ съ клецками.*

Приготовя бульйонъ, какъ сказано выше, подъ №№ 15 и 16, положить кореньевъ и дать имъ увариться. Клецки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять двѣ ложки растопленнаго коровьяго масла, тереть въ чашкѣ ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; положить 4 яйца и замѣсить на нихъ тѣсто, прибавя чайную чашку холодной воды, посолить и утереть хорошенько. Передъ ѣдомъ брать понемногу, серебряною ложкою, изъ приготовленнаго тѣста кусочки или клецки, опускать въ кипящій бульйонъ и дать прокипѣть, чтобы клецки уварились.

18. *Супъ съ фаршемъ.*

Приготовивъ бульйонъ, процѣдить его; говядину выпнуть, положить кореньевъ и по-

ставить вариться. Фаршъ готовить такъ образомъ: взять говядины или телятины, мякоти, очистить отъ жилъ, изрубить мягко; четверть фунта бѣлаго хлѣба размочить въ холодной водѣ, выжать досуха, положить два яйца, небольшой кусокъ масла чухонскаго, перемѣшать говядину съ бѣлымъ хлѣбомъ, порубить еще, надѣлать шариковъ и передъ обѣдомъ опускать ихъ въ кипячій бульйонъ, котораго прежде надобно отлить въ особенную кастрюльку. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его и положить въ супъ, а бульйонъ процѣдить, дать отстояться и потомъ влить въ супъ. Крупы въ супъ съ фаршемъ не кладутъ.

19. *Супъ красный.*

Когда готовъ супъ, положить въ него четверть фунта крѣпкаго бульйона и кореньевъ, а если кто любить—полчашки чайной мелкаго зеленого горошку.

20. *Супъ съ вермишелью.*

Приготовивъ бульйонъ, когда снимется пѣна, посолить его, положить разныхъ кореньевъ, дать кипѣть, а за полчаса до обѣда процѣдить, оставить отстояться, потомъ опять слить въ кастрюлю; когда начнетъ кипѣть, положить полфунта бульйону, прокипятить хорошенько, чтобы вермишель уварилась.

21. *Говяжій супъ съ лукомъ.*

Возьми пять хорошихъ большихъ луковицъ, полтора фунта мяса, мясо вымой и изрѣжь на небольшіе кусочки, положи лукъ и мясо въ кастрюлю, накрой и поставь на огонь. Когда лукъ и мясо дадутъ сокъ, влей бульйону, заранѣе приготовленнаго, такое количество, сколько нужно супу, или глядя по количеству говядины. Для вкуса положи 3 лавровыхъ листа.

ОТДѢЛЕНИЕ II.

ОБЩИЙ СТОЛЪ.

1. Баварская лапша.

Взять фунтъ муки, положить въ нее одно яйцо цѣлое и четыре желтка, три ложки хорошихъ дрожжей и столько теплыхъ сливокъ, чтобъ можно замѣсить не слишкомъ крутое тѣсто, поставить его въ теплое мѣстѣ, дать подняться. Потомъ, посыпавъ на столъ муки, скатать изъ тѣста шарики величиною съ грецкій орѣхъ, разставить ихъ на столъ и еще дать подняться. Сдѣлавъ шарики, возьми ложку масла, немного сахара, немного ванили или корицы, положи

въ кострюлю, налей пальца на два молока, вскипяти, положи въ него шарики, закрой кострюлю и дай повариться четверть часа. Когда молоко выкипѣло и шарики уже жарятся въ маслѣ, тогда снять ихъ съ огня, осторожно выложить ложкой на блюдо. За тѣмъ взять стаканъ сливокъ, немного масла, стертаго съ мукой, и немного сахара, вскипятить, прибавить четыре желтка, бить на огне мутовкой, пока крѣпко задымится, потомъ облить шарики.

2. Французскій супъ.

Возьми крѣпкій кочанъ капусты, кольрабы (рѣпы), моркови, по равной части, изшинкуй, прибавь пять шампиньоновъ, наръзанныхъ ломтиками, и кусокъ масла, положи въ кострюлю, дай прѣть полчаса. Потомъ положи немного мускатнаго цвѣту и перцу, налей бульйономъ, вари, пока все хорошо уварится и будетъ мягко. Супъ

этотъ подаютъ съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

3. Калѣя изъ курицы.

Ошпарь курицу, розними на части по-мельче, кроши сухариками и обжарь въ чухонскомъ маслѣ петрушки, сельдерею и луку; потомъ, положивъ немного муки, налей бульономъ, опусти въ бульонъ поджаренные коренья, рознистую на части курицу и кусокъ ветчины, поставь кипѣть и, когда супъ поспѣетъ, положи телячьяго фаршу, лимону, рубленой зеленой петрушки.

4. Солянка.

Нарѣжь сухариками ветчины и говядины, нашинкуй луку и огурцовъ, прибавь кислой капусты, поджарь въ маслѣ, налей хорошимъ бульономъ. Потомъ, выбравъ изъ селедки кости, искроши, положи въ бульонъ, приправь кислымъ квасомъ, посыпь рубле-

нымъ укропомъ; подавая на столъ, подболтай сметаной.

5. Холодный молочный супъ съ битыми сливками и земляникой.

Возьми бутылку молока, немного корицы, лимонной корки, восьмушку сахару, вскипяти, прибавь пять яичныхъ желтковъ, процѣди сквозь сито въ миску и дай простынуть. Не задолго передъ объѣдомъ, возьми самыхъ густыхъ сливокъ полъ-бутылки, взбей въ пѣну и, снимая ее ложкой, клади въ простывшее молоко, пока собьешь все сливки, потомъ возьми стакана четыре хорошо вымытой земляники, высыпь въ миску на пѣну.

6. Супъ изъ вишенъ.

Выбери изъ свѣжихъ вишенъ косточки, истолки. Ложку муки поджарь въ маслѣ, толченныя косточки положи въ муку, подлей немного горячей воды, прокипяти, процѣди, вылей на вишни. Потомъ вино смѣшай по-

поламъ съ водой, вылей туда же, прибавь цитронной корки, корицы и кардамону, еще повари, подавая съ поджареннымъ хлѣбомъ.

7. *Супъ изъ вина, съ горкой тертаго хлѣба.*

Возьми черстватаго или сушенаго чернаго хлѣба, истолки въ ступкѣ или изотри на теркѣ. Если кто хочетъ, можно прибавить часть бѣлаго хлѣба. Поджарь въ коровьемъ маслѣ, положи немного толченаго сахару, а пока онъ еще горячъ, выложи въ глубокой соусникъ; сдѣлавъ изъ него горку, хорошенько сожми, чтобъ не разсыпалась. Потомъ возьми двѣ части вина и одну часть воды, прибавь сахару, корицы, кардамону, прокипяти. Когда раза два прокипитъ, подболтай яичныхъ желтковъ, смотря по количеству вина, вылей въ соусникъ или въ миску, гдѣ сдѣлана горка. Въ этотъ супъ кладутъ также коринку, а горку натываютъ очищенными и вдоль изрѣзанными миндальными ядрами.

8. *Супъ изъ риса съ винограднымъ виножемъ.*

Рисъ свари сначала въ водѣ, не очень густо, потомъ влей винограднаго вина, прибавь мелко изрубленной цитронной корки, соли, сахару, толченой корицы, кардамону, кусокъ коровьяго масла, и еще немного повари, подбавь яичными желтками.

9. *Супъ изъ печенки.*

Возьми телячью печенку, изотри мелко, положи въ горшокъ, влей винограднаго вина и еще потри, чтобъ была жидкая каша, пропусти сквозъ частое сито. Потомъ положи туда мелко изрѣзанной лимонной корки, сахару, корицы, коринки, кто любитъ—немного шафрану, поставь вариться. Когда будетъ супъ готовъ, подправь яичными желтками, посоли, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ.

10. *Сухой бульионъ.*

Возьми четыре фунта телячьихъ ножекъ, двѣнадцать фунтовъ задней части баранины,

три фунта телячьего съка, двѣнадцать фунтовъ говядины; разрубивъ все мясо на куски, перемой, положи въ большую кастрюлю, такъ, чтобы она наполнилась до половины; налей полную водой, вари на небольшомъ огнѣ, давая изподволь кипѣть, снимай дочиста пѣну. Когда мясо довольно уварится, процѣди сквозь сито бульйонъ, мясо выжми и опять положи въ кастрюлю, налей водой и вари до тѣхъ поръ, пока мясо совершенно разварится; тогда, процѣдя бульйонъ, мясо крѣпко выжми, чтобы въ немъ нисколько не осталось соку, слей оба бульйона вмѣстѣ, поставь въ холодное мѣсто, сними застывшій сверху жиръ дочиста. Потомъ, сливъ бульйонъ въ кастрюлю, кипяти понемногу. Пять или шесть яичныхъ бѣлковъ взбей, опусти въ бульйонъ, чтобъ его очистить и сдѣлать прозрачнымъ, посоли, процѣди сквозь салфетку. Наконецъ снова вари на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульйонъ сдѣлается густъ, какъ кисель, наблюдая, что-

бы только не пригорѣлъ; тогда вылей его въ муравленные противни или въ фаянсовыя блюда и, когда совершенно остынетъ, разрѣжь на дощечки, поставь на ночь въ печь; если съ одного разу не высохнетъ, поставь въ другой разъ. Можно, кому угодно, во время перваго варенья бульйона класть разные пряные коренья и другія пряности. Также прибавлять живность или дичину.

11. *Запасный бульйонъ въ бутылкахъ.*

Для сбереженія бульйона въ жидкомъ видѣ долгое время, надлежитъ готовить его слѣдующимъ образомъ: возьми такія части говядины, гдѣ болѣе костей, наприкладъ: голяшки; если случится телятина, обрѣжь ее съ костей, все мясо изрѣжь на небольшіе кусочки, вымой, поставь варить. Смотря по количеству бульйона, положи по одному или по два корня моркови, петрушки, пастернаку, немного горошинъ перцу, нѣсколько гвоздичекъ, немного соли, вари, пока

все мясо разварится; тогда процеди бульйонъ сквозь салфетку, разлей, пока онъ еще тепель, въ чистыя бутылки. Надобно замѣтить, что бутылки должны быть полны. Жиръ, находящійся въ бульйонѣ, соберется сверху и послужитъ къ сохраненію бульйона. Бутылки надобно крѣпко закупорить и засмолить, поставить въ холодное мѣсто. Когда нужно будетъ употреблять бульйонъ, бутылку, откупоривъ, поставить въ теплую воду.

12. Красный бульйонъ.

Нарѣжь кусками 8 фунтовъ говядины. Положи въ кострюлю четверть фунта масла; нашинкуй рѣпы, моркови и муки, уложи ими дно кострюли, на коренья положи изрѣзанную говядину, влей два стакана кислыхъ щей, поставь на плиту; накрой крышкой, дай кипѣть, наблюдая, чтобы не пригорѣло. Когда говядина съ обѣихъ сторонъ поджарится, налей холодной водой; обрѣзавъ съ четверти телятины мясо, кости изрубь, положи въ

бульйонъ; а мясо класть въ бульйонъ не должно. Когда бульйонъ закипитъ, снимай пѣну; отставь на край плиты, чтобы бульйонъ кипѣлъ изподволь. Изшинкуй по три корня петрушки, моркови, пастернаку, двѣ луковицы, положи въ бульйонъ, посоли. Давъ хорошо увариться говядинѣ, процеди бульйонъ сквозь салфетку, а кости и говядину снова налей холодной водой и вари для втораго бульйона

13. Бѣлый бульйонъ.

Перемывъ 8 фунтовъ говядины, четверть телятины и одну курицу, положи въ кострюлю, налей водой, поставь вариться, снимай сверху пѣну. Нашинкуй рѣпы, моркови, петрушки, пастернаку, двѣ луковицы, положи въ бульйонъ, увари все хорошенько, процеди сквозь салфетку. Приготовленный такимъ образомъ бульйонъ употребляй на супы и соуса.

СОУСЫ.

1. Турецкій пилавъ.

Изрѣжь на кусочки баранину, отвари въ водѣ съ солью и нѣсколькими луковичами. За тѣмъ возьми жирнаго бульйону, положи въ него отваренную баранину и, прокипятивъ, дай остынуть. Между тѣмъ, приготовь крѣпкое пастетное тѣсто, сдѣлай изъ него на блюдѣ красивый рандѣ, вымажь яичами и поставь въ печь подсохнуть. Потомъ свари на молокѣ крутую рисовую кашу, не очень мягко, чтобъ она разсыпалась, и также дай остынуть. Наконецъ четверть фунта масла и четыре желтка сотри добѣла и смѣшай съ рисомъ, посоли, прибавь мускатнаго орѣха. Баранину выложи на блюдо, туда же вылей и бульйонъ и обложи рисомъ пальца въ полтора толщиною, вымажь яйцомъ, поставь въ печь, дай зарумяниться.

2. Соусъ изъ сметаны съ ветчиннымъ саломъ.

Возьми сала отъ хорошаго копченаго окорока, изрѣжь мелко, растопи на маломъ огнѣ, чтобы оно только пожелтѣло, потомъ положи по пропорціи одну или дву ложки муки, прокияти вмѣстѣ съ мукой, прибавь сметаны, соли и немного толченаго перцу. Пока смѣсь эта кипитъ, налей уксусу и прибавь нѣсколько яичныхъ желтковъ. Соусъ можно употреблять къ разнымъ сала-тамъ: къ картофельному, къ бобамъ, къ кочанному салату; только къ последнему надобно сначала простудить.

3. Куропатки съ капорцами и оливками.

Нашиговать куропатокъ, положить въ кастрюлю, обложить шпекомъ, посолить, налить немного бульйону и жарить, пока зарумянится. Потомъ поджарить нѣсколько ложекъ муки въ маслѣ, положить туда капор-

цевъ, оливокъ безъ костей, лимону, нарѣзаннаго кружками, стаканъ хорошаго бѣлаго вина и бульйону. Когда соусъ хорошо уварится, вылить его на куропатокъ и еще поварить немного. Подавая на столъ, куропатокъ полить немного соусомъ, а остальной соусъ подавать въ соусникъ.

4. *Тертый картофель.*

Картофель сварить, вычистить, истереть на теркѣ. Потомъ положи въ кастрюлю кусокъ масла съ куриное яйцо, растопи, прибавь ложку муки, дай прокипеть, положи въ него тертый картофель, влей двѣ или три чайныя чашки бульйону, смотря по пропорціи картофеля, размѣшай хорошенько и дай покипеть. Нарѣжь тоненькими ломтиками жаркова, посоли, прибавь три изрубенныя луковицы, горсть зеленой петрушки и молотаго перцу, перемѣшай съ говядиной. Положи на сковороду кусокъ масла и жаркое съ приправами поджарь. Подавая на столъ, карто-

фель положить въ средину и обложить кругомъ говядиной.

5. *Рагу изъ окорока съ жаренымъ картофелемъ.*

Растопивъ кусокъ масла, положить въ него ложку муки, дать вскипеть, но только, чтобы масло не раздумянилось. Потомъ взять мелко изрѣзанный телятины, жареныхъ шампиньоновъ, зеленой петрушки и цвѣтной капусты или спаржи, положить въ масло и хорошо уварить. За тѣмъ вычистить шесть большихъ вареныхъ картофелинъ, истереть на теркѣ. Восьмушку масла стереть добѣла, прибавивъ въ него одно яйцо цѣлое и три желтка, смѣшать съ картофелемъ, сдѣлать изъ него маленькія лепешечки, обвалять въ лицахъ и сухаряхъ, изжарить въ маслѣ. Рагу подправить двумя желтками, положить на блюдо, обсыпать мелко искрошенной ветчиной и обложить картофельными лепешками.

6. *Парення перепелки съ рисою.*

Положивъ въ кострюлю тонко нарѣзан-ныхъ пластиковъ шпеку, пластиковъ телятины, зеленой петрушки, луку, соли, немного вина, бульйону и сколько угодно перепелокъ, поставь на ровный жаръ и дай увариться. Когда перепелки будутъ готовы, вынь ихъ изъ соуса, сними съ соуса жиръ, процѣди и облей перепелокъ. Свари крутую рисовую кашу на водѣ съ масломъ и пармезаномъ и подавай къ перепелкамъ.

7. *Жареные телячьи мозги съ лимоннымъ соусомъ.*

Поджаривъ немного ложку муки въ маслѣ, разрѣзать пополамъ луковицу, положить въ него и налить бульйономъ. Когда соусъ сварится, лукъ вынуть, положить лимоннаго соку и корки. Мозги сварить, изрѣзать на равныя части, обвалить въ яицахъ и сухаряхъ, изрѣзать въ маслѣ, положить ихъ въ соусъ и вскипятить одинъ разъ.

8. *Компотъ изъ телячьихъ мозговъ.*

Вымочивъ мозги, сварить, снять перепонку. Потомъ сдѣлать масляный соусъ. Поджарить въ маслѣ 12 шампиньйоновъ съ петрушкой, положить въ соусъ. Сваривъ 20 раковъ, вычистить. Спаржу сварить и отрѣзать отъ нея головки, и все вмѣстѣ съ мозгами положить въ соусъ. Поваривъ четверть часа, выложить компотъ на блюдо и украсить вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста.

9. *Утка съ анчоусовымъ соусомъ.*

Изжаривъ утку на вертелѣ, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми кусокъ коровьяго масла съ куриное яйцо, мелко изрубленныхъ шарлотъ горсть, три анчоуса, изъ которыхъ выбраны кости, мелко изрѣзанныя, ломтика три лимона, нѣсколько лавровыхъ листовъ, все вмѣстѣ хорошенько сотри, потомъ разведи хорошимъ наварнымъ бульйономъ, прокипяти, процѣди, облей утку.

10. *Рябчики съ трюфелями.*

Изруби трюфели въ куски, величиною съ простой орѣхъ; поджарь въ коровьемъ маслѣ съ солью и пряностями, смѣшай съ толченымъ мясомъ домашнихъ птицъ; рябчиковъ выпотроши, начини этимъ фаршемъ; свари въ бульюнѣ. Подавая на столъ, облей слѣдующимъ соусомъ: искроши помельче нѣсколько грибовъ, петрушки, шарлотъ, положи въ кострюлю, изжарь съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла; прибавь ложку муки, стаканъ бульйону, вскипяти на маломъ огнѣ, сними жиръ, подлей стаканъ бѣлаго вина, прокипяти. Потомъ положи въ него трюфели, изрѣзанныя въ тонкіе ломтики, дай имъ повариться вмѣстѣ съ соусомъ; а когда подавать на столъ, снявъ съ огня, распусти въ немъ кусокъ коровьяго масла, облей рябчиковъ.

11. *Соусъ изъ котлетъ.*

Котлеты можно дѣлать изъ баранины, говядины, телятины и свинины. Взявъ ка-

кое угодно изъ вышеупомянутыхъ мясъ, отдѣлить отъ костей, вырѣзать жилы, изрубить мягко, прибавить размоченнаго въ водѣ или молокѣ бѣлаго хлѣба, выжавъ его досуха. На три фунта мяса можно положить полфунта бѣлаго хлѣба; прибавить два сырыхъ яйца, немного соли, и все вмѣстѣ еще порубить, а потомъ дѣлать котлеты, круглыя или продолговатыя. Подъ котлеты дѣлаютъ разные соусы: изъ горошку, картофелю, турецкихъ бобовъ, цвѣтной капусты и мелкой шинкованной.

12. *Соусъ изъ горошку.*

Разваривъ въ бульюнѣ горошекъ, положить на полфунта ложку чухонскаго масла, полложки муки, развести бульйономъ и прокипятить. Этотъ соусъ подаютъ къ котлетамъ, телячьимъ ножкамъ и соленому языку.

13. *Соусъ изъ картофеля.*

Сваривъ картофель, вычистить, горячій протереть сквозь рѣшето, положить ложку

чухонскаго масла, размѣшать, прибавить бульйону или сливокъ и дать прокипѣть. Подавать къ котлетамъ, сосискамъ и языку.

14. *Соусъ изъ свѣжаго зеленого гороху.*

Стручки, когда они молоды, очистивъ концы, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на сито и дать обтечь. Потомъ положить въ кастрюлю масла, немного муки, развести бульйономъ или сливками и дать кипѣть полчаса. Когда горохъ устарѣлый, то его надобно лущить и употреблять одни зерна, какъ сказано, поступая выше.

15. *Соусъ изъ цветной капусты.*

Отварить въ бульйонѣ капусту, дать обтечь, облить сырыми яицами, обсыпать сухарями, поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, поворачивая, чтобы зарумянилась капуста. Бульйонъ, въ которомъ варилаь капуста, подправить мукой съ чухонскимъ масломъ, вскипятить и, выложивъ капусту въ соусъ

никъ, облить подливкой и обложить цыплятами или котлетами.

16. *Соусъ изъ кислой, шинкованной капусты.*

Дать прокипѣть капусту въ водѣ, откинуть на сито, потомъ положить въ кастрюлю масла, немного муки, развести бульйономъ, положить туда же капусту, прибавить по вкусу уксуу и сахару и вскипятить. Подавать съ сосисками, котлетами и соленымъ языкомъ.

17. *Телячьи ножки.*

Уварить ихъ домягка, выбрать кости, облить сырыми яицами, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Подавать съ горошкомъ, турецкими бобами и шпинатомъ; подаютъ также и съ краснымъ соусомъ.

18. *Макароны.*

Сварить ихъ на водѣ, откинуть на сито; потомъ положить въ кастрюлю макароны и

свѣжаго чухонскаго масла, палить бульйономъ и дать кипѣть. Къ столу подавать съ тертымъ сыромъ, всего лучше пармезаномъ; но подаютъ съ зеленымъ и другими сырами.

19. *Соусъ изъ шпината.*

Перебрать, выполоскать, сварить въ водѣ, откинуть на сито, изрубить, положить масла чухонскаго, сливокъ, сахару, сухарей, мелко истолченныхъ, и дать прокипѣть. Шпинать готовятъ и другимъ манеромъ: протереть сваренный шпинатъ сквозь рѣшето, положить масла, немного муки, развести бульйономъ и подавать съ обжареннымъ хлѣбомъ или съ яицами, варенными не очень круто.

20. *Соусъ къ цыплятамъ и куриць.*

Взять ложку муки, положить зеленого, мелко изрубленнаго укропу и прокипятить. Цыплятъ или курицу сварить, рознять и облить приготовленнымъ соусомъ.

21. *Спаржа.*

Сваривъ въ водѣ, откинуть на сито, дать обтечь и подавать горячую, съ соусомъ изъ вина или сливокъ; можно подавать спаржу съ растопленнымъ свѣжимъ масломъ.

22. *Соусъ молочный изъ картофеля.*

Вареный картофель нарѣзать кусками; ложку чухонскаго масла растереть съ мукой, развести цѣльнымъ молокомъ, вскипятить, положить приготовленный картофель и дать кипѣть съ полчаса. Подавая на столъ, выложить картофель въ соусникъ, обложить бѣлымъ хлѣбомъ, приготовленнымъ такимъ образомъ: обрѣзать корку съ хлѣба, нарѣзать ломтиками или треугольниками, разбить два или три яйца, прибавить ложки три молока, облить хлѣбъ, дать обтечь и поджарить въ маслѣ.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

1. Ветчина.

Запеченую или сваренную ветчину нарезать кусками. Можно готовить съ различными соусами: изъ картофеля, мелкаго зеленого горошку, цвѣтной капусты, или подавать просто съ горчицей.

2. Буженина.

Можно шпиговать ее чеснокомъ или подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: возьми двѣ или три луковицы, нарежь тонкими кружками, поджарь въ маслѣ, мѣшая, чтобы лукъ не пригорѣлъ; когда лукъ будетъ готовъ, слить съ него дочиста масло въ особенную кастрюльку, положить муки, стереть съ масломъ, положить туда поджаренный лукъ, ложку или двѣ уксусу, перешаженного сахару, листа два лавроваго листа, соли дать прокипеть и подавать къ буженинѣ.

3. Винигретъ.

Его можно дѣлать изъ дичины, всякой живности, телятины, баранины, говядины или что случится; иногда остается понемногу разнаго жаркаго, и чѣмъ подавать его вмѣстѣ, на одномъ блюдѣ, жаркимъ, лучше сдѣлать винигретъ. Отдѣливъ мясо отъ костей, положивъ на блюдо частями или изрѣзавъ небольшими кусочками, взять варенаго картофеля, свеклы, огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, нарезать тоненькими кружками; также можно картофель и свеклу шинковать; потомъ уложить все рядами на блюдо сверху мяса либо небольшими кусочками кругомъ. Въ винигретъ кладутъ моченныя яблоки, вишни, сливы, капорцы, оливки, грибы обваренные, соленые грузди и рыжики. Уложивъ что случится изъ вышесказаннаго на блюдо, обсыпать сверху яйцами или обложить галантиромъ, потомъ взять уксусу, горчицы, прованскаго масла, соли, сбить все вмѣстѣ и облить на блюдѣ.

4. *Селедка съ телятиной.*

Взявъ оставшуюся телятину, отдѣлить отъ костей; двѣ селедки, вымоченныя, положить туда же, снявши съ нихъ кожу и выбравши кости, и изрубить мягко все вмѣстѣ съ телятиной. Протереть сквозь рѣшето варенаго картофелю, положить въ половину противъ телятины, и чайную чашку сухарей, мелко толченыхъ, да изрубленную луковицу; все вмѣстѣ перемѣшать и порубить еще, чтобы сдѣлалось тѣсто. Потомъ вылить въ тѣсто чайную чашку сливокъ, пять сырыхъ яицъ, двѣ ложки масла. Плоскую форму или глубокую сковородку вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ нее приготовленное тѣсто, поставить въ печь, дать хорошенько зарумяниться. Это блюдо можно подавать на завтракъ или въ началѣ стола, для закуски.

5. *Ласингъ, или галантирь.*

Телячью голову и ножки вымыть, рознять

и разварить, чтобы всѣ кости отстали и бульйонъ былъ крѣпкій; процѣдивъ, положить петрушки, сельдерею, моркови, луку, лавроваго листа, зернистаго перцу, гвоздики, корицы, влить чайную чашку уксусу; можно еще прибавить стаканъ винограднаго вина, и потомъ кипятить все часъ. Восемь яицъ взбить вѣнчикомъ, влить стаканъ холодной воды, не переставая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульйономъ, накрыть крышкою, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать исподволь кипѣть на маломъ огнѣ, пока бульйонъ сдѣлается прозраченъ, процѣдить раза два или три сквозь салфетку, которая привязывается нарочно для того къ сдѣланнымъ пальцамъ или къ стулу, у котораго нѣтъ поперечины и который перевернуть ножками вверхъ. Когда готовъ галантирь, то, наливъ его немного въ кастрюлю или форму, въ которой хочешь застуживать, дай застыть; уложи ломтиками лимона, тонко наръзанными, положи ка-

порцевъ, оливокъ, круто сваренныхъ, на-
рѣзанныхъ начетверо яицъ, моркови и
сверхъ всего дичины, поросенка или изъ
чего хочешь дѣлать галантиръ. Заливши
бульйономъ, дать застынуть, потомъ снова
положить слой и, заливши бульйономъ, от-
нести на погребъ.

ПАСТЕТЫ.

1. *Пастеть изъ свежей лососины, приго- товленный другимъ манеромъ.*

Нарѣжь лососину ломтями толщиною въ
палець, вскипяти одинъ разъ въ водѣ съ
солью, чтобъ можно было вынуть кости.
Потомъ возьми лимоннаго соку, рубленой
зеленой петрушки, шарлотъ, двѣ ложки
прованскаго масла, немного перцу и соли,
смѣшай все хорошенько и въ эту марини-
ровку положи на нѣсколько часовъ лососину.
Сдѣлай изъ тертаго бѣлаго хлѣба фаршъ,
густо отвари въ молокъ, дай остынуть, по-
ложи въ него изрубленной зеленой петруш-

ки, отвари въ хорошемъ бульйонѣ нѣсколько
шарлотъ и бульйонъ вылей въ бѣлый хлѣбъ,
приправь два яйца цѣльныхъ и два желтка
личныхъ, два анчоуса, мелко изрубленные,
у которыхъ кости сначала вынуть. На блю-
до, на которомъ будешь дѣлать пастеть,
положи въ средину нѣсколько ломтиковъ бѣ-
лаго хлѣба и кругомъ слоеное тѣсто, по-
томъ положи на блюдо рядъ лососины,
на нее слой фаршу и такъ продолжай,
пока все уложишь; тогда закрой тѣстомъ,
укрась и поставь въ печь. Соусъ къ нему
слѣдующій: возьми нѣсколько круто сварен-
ныхъ яичныхъ желтковъ, разотри, не задол-
го передъ объдомъ влей въ кострюльку хо-
рошаго, наварнаго бульйону, вскипяти, при-
бавь немного лимоннаго соку, смѣшай по-
немногу съ желтками, посыпь петрушкой.

2. *Пастеть съ телячьими почками.*

Возьми отъ холодной телятины жаренныя
почки, вмѣстѣ съ жиромъ не очень мелко

изруби. Потомъ изруби луку, петрушки, посыпь перцемъ, мускатнымъ орѣшкомъ, посоли, прибавь изрубленныхъ шампиньоновъ, рубленого телячьяго ливера, перемѣшай. Сдѣлай пастетное тѣсто и все это уложи. Соусъ къ нему слѣдующій: возьми коровьяго масла, сотри съ мукой, разведи наварнымъ бульйономъ, вскипяти.

БѢЛЫЙ КУЛИСЪ.

Бѣлый кулисъ дѣлается такимъ манеромъ: на восьмушку орѣховаго масла положи четверть фунта крупичатой муки, поджарь, безпрерывно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; потомъ разведи бульйономъ, хорошенько размѣшай, дай кипѣть шибче; когда осядетъ, процѣди сквозь салфетку, выдави свѣжій лимонъ, прибавь шампиньонной соли или мелко изрубленныхъ шампиньоновъ. Кулисъ этотъ употребляютъ на разные соуса.

КРАСНЫЙ КУЛИСЪ.

Для краснаго же соуса дѣлаютъ такой кулисъ: куска четыре сахару положи на сковороду, влей столовую ложку воды, поставь на огонь, мѣшая подожди до красна; потомъ влей еще ложки три воды, прокипяти хорошенько, процѣди сквозь сито, употребляй для соусовъ и суповъ.

СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ЛУЧШЮЮ ФРАНЦУЗСКУЮ ГОРЧИЦУ.

Возьми четыре ложки каперцевъ, десять анчоусовъ, изъ которыхъ вынуты кости, изруби какъ можно мельче, потомъ изотри. Четверть фунта сахару подожди докрасна, влей уксусу и размѣшай. Наконецъ возьми фунтъ горчицы, положи въ нее стертые каперцы съ анчоусами, влей уксусъ,

хорошенько разотри. Уксусу налей столько, чтобы горчица была такой густоты, какой обыкновенно она бываетъ. Кто хочетъ, можно прибавить немного чеснока, мелко изрубленного.

ЖАРЕНЫЯ.

1. Телятина.

Она такъ нѣжна, что должно наблюдать особенно, чтобы ея не пережарить: когда зарумянится одна сторона, поверотить на другую, намазывая масломъ, а за полчаса до обѣда полить сокомъ, который она из себя дала, обсыпать сухарями и еще не надолго поставить въ печь.

2. Гуси и утки.

Вымывъ и очистивъ отъ стеблей, посыпать солью, поставить въ печь, подлить немного воды, чтобы не пригорѣли. Должно смотреть, чтобы со всѣхъ сторонъ хоро-

шенько уварились; для чего поворачивать, поливая сокомъ, который даетъ изъ себя жаркое.

3. Индѣйка.

Приготовляя жареную индѣйку, должно сварить на молокѣ рисъ и, простудя, положить въ него мелкой коринки и два сырыхъ яйца; размѣшавъ, набить индѣйку зобъ, завязать кожу у шеи ниткою, вымазать масломъ, посыпать солью, поставить въ печь, наблюдая, чтобы индѣйка зарумянилась. Если птица жирна, то болѣе одного раза масломъ не мазать, а поливать сокомъ, который изъ нея выступитъ.

4. Курица.

Вычистивъ, должно наблюдать, чтобы кожа не прорвалась; осторожно отдѣлать ее отъ мяса; взять 9 или болѣе, смотря по величинѣ птицы, круто сваренныхъ яицъ, изрубить мелко, развести сырыми яйцами, посо-

лить, положить немного мелко изрубленной зеленой петрушки, зашить разръзъ, потомъ налить курицу такъ, чтобы яйца прошли между кожей и мясомъ, и завязать у шеи. Курицу, такимъ образомъ приготовленную, должно опустить въ кипятокъ и дать ей кипѣть полчаса; вынуть, положить на противень; намазавъ масломъ, поставить въ печь и смотрѣть, чтобы курица зарумянилась, для чего, поворачивая ее, надобно мазать масломъ.

5. *Дичина.*

Приготовляя для жаренья дичину, должно положить ее на противень, посыпать немного солью, вымазать масломъ и подлить немного воды; когда довольно поджарится, обливать понемногу сливками, или молодой сметаной, поворачивая почаще.

6. *Барашекъ.*

Молодаго барашка можно жарить такъ же, какъ поросенка, и начинать гречневой кашей.

7. *Говядина.*

Для жаренья надобно выбирать филейную часть и смотрѣть, чтобы хорошо прожарилась; ставя въ печь, должно посолить и подлить немного воды. Подавая къ столу, можно обложить картофелемъ, поджареннымъ въ масле. Если говядина жирна, то когда она зарумянится, взять варенаго картофеля, вычистить, разръзать пополамъ, обложить покругъ говядины, облить вышедшимъ изъ нея сокомъ, и когда картофель зарумянится, то переверотить и опять облить сокомъ. Если мало соку, то подлить бульйономъ.

8. *Кншки бараньи и коровьи.*

Вычистивъ и вымывъ ихъ, приготовить начинку изъ крупъ гречневыхъ; крупу обварить кипяткомъ и дать постоять, но не варить. Должно, чтобы приготовленная начинка была такой густоты, чтобы можно было налить ее ложкою или посредствомъ

воронки въ кипки. Дѣлають начинку также изъ проса. Сваривъ на молокъ крутую кашу, прѣстудить и развести такъ, чтобы можно было начинять кишки. Начинивъ ихъ, завязать ниткою, обложить бараньимъ или говяжьимъ саломъ, поставить жарить и дать имъ хорошенько прожариться.

9. Утка.

Жарить просто; но можно и ее начинить шинкованной кислой капустой.

10. Цыплята.

Начиняють фаршемъ, бѣлымъ хлѣбомъ и яйцами. Съ ними поступать, какъ сказано о курицахъ.

11. Свиная середка, начиненная капустой и яблоками.

Возьми свиную средину, отъ лопатокъ до окорока, отдѣли кости отъ мяса, надрубь

ихъ и кожу надрубь. Потомъ возьми кочанъ свѣжей капусты, нашинкуй, десятокъ кислыхъ яблоковъ очисти, нарѣжь кружками, смѣшай съ капустой, положи ложку растопленного масла, начини свинину между кожи и костей, также и внутренность. Свяжи или зашей нитками, подлей немного воды, дай хорошенько ужарится.

12. Жареный каплуна подъ соусомъ.

Возьми хорошаго каплуна, вымажь масломъ, изжарь въ кострюль, или въ духовой печи, или просто въ русской печкѣ. Отвари въ холодной водѣ пять луковицъ, въ этомъ отварѣ вари полфунта шампиньоновъ, вымытыхъ и очищенныхъ, до тѣхъ поръ, пока шампиньоны будутъ мягки. Потомъ прибавь ложку чухонскаго масла, соли по вкусу и ложку муки, перемѣшай хорошенько, вскипяти и подавай къ жареному каплуноу, рознявъ его на части.

13. *Бифтексъ съ хръномъ.*

Нарѣжь отъ филею говядины ломтиками, избей хорошенько скалкой съ обѣихъ сторонъ, чтобы говядина сдѣлалась мягка, передъ обѣдомъ изжарь. Поставь на огонь сковороду; когда разогрѣется, вымажь топленымъ масломъ; посоли, положи на сковороду говядину, жарь на сильномъ огнѣ. Говядина дастъ изъ себя сокъ. Поджаривъ съ одной стороны, переверни на другую; но надобно наблюдать, чтобъ бифтексъ не пережарился, а былъ въ соку. Изжаривъ, уложи на блюдо, обложи картофелемъ, хорошо поджареннымъ, постругай хръну тонкими стружками. Если говядина дала мало соку, подлей немного хорошаго, крѣпкаго бульйону.

14. *Холодное жаркое.*

Вымывъ хорошій кусокъ огузка, побить скалкой, посолить. Потомъ возьми двѣ те-

лячьихъ ножки, шпеку, кореньевъ, луку, англійскаго перцу, лавроваго листу и лимонной корки. Говядину можно наппиговать, если кто пожелаетъ. Положивъ въ горшокъ говядину, обложить шпекомъ, туда же положить телячьи ножки и приности, налить немного воды, горшокъ плотно закрыть, поставить въ русскую печь на 24 часа. Вынувъ изъ печи, говядину выложить въ глубокое блюдо, а къ соусу прибавить вина, укусу и лимонной корки, вскипятить и на говядину сквозь сито процѣдить.

15. *Фаршированные цыплята.*

Возьми хорошихъ кормленыхъ цыплятъ, вычисти, выпотроши, положи на полчаса въ теплую воду, чтобъ они побѣлѣли; вынуть изъ воды, разрѣжь вдоль спинки, выбери кости, кромѣ ножекъ и крылушекъ. Потомъ изруби кусокъ телятины, прибавь немного шпеку, размоченной въ молокъ и досуха выжатой булки, два яйца, положи въ кост-

рюлю, поставь на огонь, мѣшай, пока сдѣ-
лается густо; тогда истолки хорошенько
въ ступкѣ, положи немного мускатнаго
цвѣту и соли. Цыплятъ оботри, начини
фаршемъ, зашей спинки, положи въ кострю-
лю, обложи ломтиками шпеку, положи ко-
реньевъ петрушки и моркови, налей полов-
никъ наварнаго бульйону и дай изподволь
жариться полчаса. Подавая на столъ, шпекъ
сними, облей подливкой. Къ нимъ подается
также шампиньонный соусъ.

16. *Фаршированная грудина.*

Размочивъ въ молокъ два французскихъ
хлѣба, выжать досуха, поджарить съ руб-
леной петрушкой въ маслѣ, простудить,
прибавить шесть яицъ, шафрану, мускат-
наго цвѣту и перцу. Потомъ начинить этимъ
телячью грудину и хорошенько изжарить.

17. *Молодые утки съ каштанами.*

Возьми наварнаго бульйону, свари въ немъ
молодыхъ утокъ. Потомъ растопи масло,

положи въ него очищенные каштаны, подлей
бульйону, подцвѣченнаго подожженнымъ саха-
ромъ, прибавь изрѣзанную въ полоски корку
съ одного апельсина, все вмѣстѣ прокишати.
Когда подавать на столъ, прибавь къ соусу
сокъ изъ одного апельсина и полей утокъ.

18. *Жаренныя картофельныя рулеты.*

Сваривъ картофель, очистить, истереть на
теркѣ. Потомъ стереть добѣла восьмушку
масла, положить въ него три яйца, смѣшать
съ картофелемъ, посыпать мелко изрублен-
ной зеленой петрушки. Потомъ сдѣлать изъ
этой смѣси продолговатыя рулеты, обвалить
въ яйцахъ и сухаряхъ; изжарить въ маслѣ.
Въ сухари можно прибавлять тертаго парме-
зану. Подавая на столъ, посыпать рубле-
ной зеленой петрушкой.

19. *Жаренныя цыпляты по вѣнски.*

Разнявъ на части цыплятъ, посоли, дай
немного полежать. Тогда каждую часть об-

валяй въ мукѣ, потомъ въ яицахъ и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ, давъ имъ зарумяниться. Подавая на столъ, уложи на блюдо, посыпь рубленой зеленой петрушкой, обжаренной въ маслѣ.

ПИРОЖНЫЯ.

1. Бисквиты.

Взять 20 яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, истолочь полфунта сахару, просѣять, истереть съ желтками; а чтобы они были густы и побѣлѣли, надобно тереть ложкой въ фаянсовой чашкѣ, въ холодномъ мѣстѣ. Бѣлки поднять; чайную чашку муки крупчатой и чашку картофельной мѣшать вмѣстѣ; когда готовы желтки и бѣлки подняты, половину муки выложить, смѣшать съ бѣлками, а другую съ желтками, потомъ сложить вмѣстѣ желтки и бѣлки, слегка помѣшивая ложкою. Приготовивши тѣсто, выло-

жить въ бумажныя коробочки и доставить въ печь въ вольный духъ. Вынувъ изъ печи, снять бумажки и разложить бисквиты на сито.

2. Стружки.

Выпустивъ 10 яицъ, положить въ нихъ немного соли, замѣсить мукой, разбивая комки, а потомъ развести молокомъ, чтобы было немного гуще блиновъ. Растопить въ кастрюлѣ масло, дать разогрѣться, а потомъ обмакнуть въ приготовленное тѣсто и снова опустить въ масло; когда будетъ готово, снять съ формы, продолжая такимъ образомъ, пока перепечешь всѣ стружки.

3. Розочки.

Взять 6 яицъ, отъ четырехъ отнять бѣлки, то есть смѣшать 6 желтковъ и два бѣлка, ложку сахару и рюмку водки пуншевой или пѣннаго вина; замѣсить тѣсто, бить скалкою четверть часа, раскатать немного

толще, какъ на лашпу, наръзать рюмкой кружочки, складывать по четыре кружка, помазать на срединѣ сырыми яйцами съ сахаромъ, придавить пальцемъ, надръзать съ четырехъ сторонъ, не касаясь середины. Когда розочки все будутъ передѣланы, растопить въ кострюль масло, дать ему закипеть ключемъ, опустить въ него розочки, потряхивая на огнѣ кострюлю, и, изжаривши, вынимать и класть на сито; въ средину класть варенье, обсыпать сахаромъ и укладывать на блюдо.

4. Шпанскій вѣтеръ.

Всбить 15 бѣлковъ, положить ложку мелко истолченного сахара, ложку картофельной муки, смѣшать, разложить на бумагу, вымазанную масломъ, кучками, обсыпать сахаромъ, посадить въ печь, снимать съ бумаги ножомъ и положить сверху варенья.

5. Кудри.

На 10 яицъ положить ложку сахара, двѣ чайныя чашки молока и муки столько, чтобъ было жидкое тѣсто, немного погуще того, какъ дѣлають для блиновъ. Растопить масло и дать ему закипеть; налить въ воронку тѣста и выпускать въ масло, такъ, чтобы въ одинъ разъ была штучка величиною въ чайное блюдце; изжаривши одну, вынуть, положить на сито и выпускать другую; кончивши все, уложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

6. Наливашки.

На два яйца положить чайную чашку воды, ложку рому или пуншевой водки, немного соли и замѣсить тѣсто, довольно круто; бить скалкою полчаса, расучить тонко, надѣлать пирожковъ или треугольниковъ, положить въ средину каждого по чайной ложкѣ варенья и обрѣзать рѣзцомъ. Когда

будуть передѣлапы всѣ пирожки, жарить ихъ на глубокой сковородѣ, поплескивая горячимъ масломъ, а пережаривши, уложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

7. Трубочки.

На три яйца положить чайную чашку сахару, замѣсить тѣсто, бить ложкою полчаса. Нагрѣть форму, печь, какъ вафли, но, вынимая каждую трубочку изъ формы, обвертывать вокругъ скалки и давать остынуть. Когда всѣ перепечешь, всбить сливокъ и положить въ средину каждой трубочки.

8. Вафли.

Фунтъ свѣжаго коровьяго масла растопить и тереть ложкою, пока побѣлѣетъ. Взять свѣжихъ 15 яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, желтки стереть съ приготовленнымъ масломъ, бѣлки поднять, смѣшать съ желтками, положить фунтъ муки и чашку сливокъ, смѣшать, разогрѣть форму и печь.

9. Сливочныя вафли.

Взять свѣжихъ густыхъ сливокъ, всбить, замѣсить тѣсто, разогрѣть форму и печь.

10. Воздушный пирогъ.

Испечь десять кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь рѣшето, положить чайную чашку сахару и бить съ полчаса ложкою. Двѣнадцать бѣлковъ поднять, смѣшать съ яблоками, выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ. Ставить въ печь, когда сядутъ обѣдать, потому что если пирогъ пересидитъ, то упадетъ.

11. Яблочные зефиры.

Испечь кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь сито и свѣсить, чтобъ было ихъ фунтъ. Сахару фунтъ истолочь, просѣять, смѣшать съ яблоками, положить три бѣлка, выложить въ кострюлю, обложить льдомъ, бить вѣничкомъ, пока побѣлѣетъ и сдѣлаетъ

ся густо. Потомъ, разложивъ въ бумажныя коробочки, поставь въ печь, въ самый легкій духъ, а лучше на ночь.

12. *Бламанже.*

Полфунта миндаю сладкаго и миндалинъ 10 горькаго, вычистивъ, истолочь, смѣшать съ двумя бутылками цѣльнаго молока, дать кипѣть полчаса, а потомъ процѣдить сквозь салфетку, положить полфунта сахару, восьмушку развареннаго клею и дать еще кипѣть полчаса; потомъ вылить въ чистую фаянсовую чашку, дать немного остынуть, разлить въ форму, поставить въ холодное мѣсто. Выкладывая бламанже, формы надобно опускать въ теплую воду.

13. *Хворосты.*

На пять яицъ положить полъ-чашки чайной сахару и стаканъ холодной воды, замѣсить тѣсто, какъ дѣлаютъ для лапши, расчистить, тонко нарѣзать рѣзцомъ полоски, въ

налець шириною, переплести по три или по четыре вмѣстѣ и жарить въ маслѣ, а кому угодно, то можно наложить вареньемъ.

14. *Колечки.*

Вскипятить два стакана молока, замѣсить круто тѣсто, вымѣшать его хорошенько, дать немного остынуть, развести яичами, сдѣлать колечки, поставить въ печь на желѣзномъ листѣ и, когда поспѣютъ, оглазурить и поставить еще на четверть часа въ печь, чтобы глазурь подсохъ.

15. *Кисель картофельный.*

Вскипятить 16 чашекъ чайныхъ молока, отлить отъ него чашки четыре, положить двѣ чайныя чашки хорошей картофельной муки, размѣшать, чтобы не было комковъ, влить остальное молоко и поставить вариться, не переставая мѣшать и мѣшать и разбивая комки; дать вариться часъ. Потомъ разлить въ формы или тарелки; подавать со сливками

и сахаромъ. Кладутъ также въ кисель миндаль и корицу.

16. Манная каша.

Сварить на молокѣ манной каши, положить въ нее сахару, миндаля, толченой корицы, дать прокинуть, разлить въ формы или тарелки и подавать со сливками.

17. Пирожное изъ сливокъ.

Возьми три стакана хорошаго цѣльнаго молока, 9 яичныхъ желтковъ, цедру съ одного лимона, восьмьюшку сахару и столько муки, чтобъ было густо, какъ тѣсто для блиновъ. Смѣсь эту хорошенько побей мутовкой, потомъ вылей въ кастрюлю и вари, безпрестанно мѣшая, пока она погустѣетъ. Тогда вылей на блюдо, дай совѣсмъ остынуть, нарежь полосокъ, обваляй въ яичномъ бѣлкѣ и въ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ съ корицей.

18. Митавскія конфекты.

Возьми шесть золотниковъ гуми-драганту, намочи въ чайной чашкѣ воды, дай мокнуть 24 часа. Потомъ выложи на столъ, прибавь самаго лучшаго сахару, истолченаго и просѣянаго, столько, чтобъ вышло густое тѣсто, положи какихъ хочешь духовъ, напримѣръ: лимоннаго, гвоздичнаго или бергамотоваго масла; надѣлай изъ тѣста какихъ угодно фигуръ, положи на листъ бумаги, высуши въ вольномъ духу.

19. Макароны.

Очисти фунтъ сладкаго миндаля, истолки съ четырьмя яичными бѣлками не слишкомъ мелко, прибавь фунтъ мелко истолченнаго сахару, выложи на листъ, пригладь, потомъ нарежь ножикомъ кусочковъ не болѣе грецкаго орѣха или продолговатыхъ полосокъ, уложи на листъ бумаги, намазанной масломъ; посыпь сахаромъ, посади въ вольный духъ,

но чтобы въ печи было довольно жарко. Если хотять въ кусочки положить варенья, тогда ихъ садять не на бумагѣ, а на облаткахъ, которыя приготавлиются такимъ mannerомъ: замѣси прѣсное тѣсто, какъ для простой лапши, раскатай также точно, высуши въ легкомъ духу, наръзавъ кружечковъ рюмкой. На эти облатки положи макароны, сдѣлай въ срединѣ палочкой дырку.

20. Лимонныя конфекты.

Ишинкуй четверть фунта сладкаго миндаля и двѣнадцать горькихъ миндалинъ; изруби восьмушку апельсиновой корки, вареной въ сахарѣ; сотри съ четырехъ лимоновъ на сахарѣ цедру и изъ трехъ лимоновъ выжми сокъ, прибавь два яичныхъ бѣлка, толченаго сахару. Бѣлки, сокъ съ лимоновъ, толченый сахаръ и сахаръ съ цедромъ хорошенько сотри; потомъ положи миндаль и апельсиновую корку; размѣшай. Приготовь облатки, какъ сказано въ «Макаронахъ,» и на

нихъ положи съ чайной ложки маленькія горки и въ самомъ вольномъ духу испеки, чтобъ онѣ остались бѣлыми. Держать ихъ должно въ сухомъ мѣстѣ.

21. Сахарныя вѣнички.

На фунтъ самой лучшей сухой муки, возьми полфунта сахару, полфунта хорошаго чухонскаго масла, семь яичныхъ желтковъ и два цѣлыхъ яйца; замѣси тѣсто. Изъ этого тѣста надѣлай вѣничковъ, обваляй въ яичномъ бѣлкѣ и крупно толченомъ сахарѣ, положи на облатки (смотри *Макаронны*), посади въ печь, дай зарумяниться, положи въ средину смородиннаго или малиннаго желе.

22. Консервъ изъ розъ.

Увари сахаръ до такой густоты, что, когда возьмешь на ложку, онъ будетъ тянуться. На фунтъ такого сахару положи четыре золотника розоваго цвѣту, мелко изрѣзан-

наго; когда розы соединятся съ сахаромъ, выложи консервъ въ бумажную форму, застуди, раздѣли на произвольное число частей. Если консервъ изъ алыхъ розъ, то въ сахаръ прибавь кошенили, а когда изъ бѣлыхъ, то лимоннаго соку.

23. *Облатки для пирожнаго.*

Нѣкоторыя пирожныя накладываются на облатки. Тѣсто для этихъ облатокъ готовится такимъ образомъ: взбей восемь яицъ, положи въ нихъ полфунта толченаго сахара, понемногу толченой корицы, гвоздики, мускатнаго цвѣту; хорошей крупчатой муки столько, чтобы вышло тѣсто, которое можно раскатывать. Потомъ раскатай толциною въ обухъ столоваго пожа, нарѣжь небольшими квадратцами или рюмкой нарѣжь кружечковъ, положи на бумагу, посади въ печь, въ самый вольный духъ.

МОРОЖЕНОЕ.

1. *Лимонадъ.*

Возьми десять лимоновъ, сотри съ нихъ на сахаръ цедру, возьми сокъ, а корку лимонную положи въ кастрюлю, налей по пропорціи водой, повари нѣсколько времени, процѣди. Потомъ влей этой воды на сахаръ съ цедрой три чашки чайныхъ, прибавь еще четыре фунта сахару, вари, какъ обыкновенный сиропъ. Когда будетъ готовъ, процеди, слей въ бутылку.

2. *Миндальное тѣсто для оршаду.*

Возьми фунтъ сладкаго и ядеръ 15 горькаго миндаля, очисти, выполощи въ холодной водѣ, вытри полотенцемъ. Потомъ истолки мягко, чтобы было какъ тѣсто, подливая понемногу померанцевой или розовой воды: иначе, миндаль замаслится. Когда перетолчешь весь миндаль, положи въ миндальное тѣсто полфунта толченаго сахара, хо-о-

шенько вымѣси, сложи въ стеклянную банку, обвяжи бумагой. Тѣсто это можетъ быть сохраняемо цѣлый годъ безъ всякой порчи. Когда нужно приготовить оршадъ, возьми кусокъ тѣста, смотря по тому, сколько хочешь приготовить оршаду, разведи переварною водою, процѣди сквозь салфетку.

3. Порошокъ для оршаду.

Возьми сладкаго миндаля полтора фунта, горькаго полфунта, вычисти, истолки до мягка, разведи двумя стаканами воды, а во время толченья подливай понемногу померанцевой воды, процѣди сквозь салфетку, остатки крѣпко выжми. Потомъ возьми фунтъ съ четвертью сахару, сдѣлай изъ него сыропъ, смѣшай съ миндальнымъ молокомъ, вари, мѣшая лопаткою, пока сварится и будетъ густъ; тогда вылей на блюдо, высуши, истолки въ порошокъ.

ОТДѢЛЕНИЕ III.

РЫБНЫЙ СТОЛЬ.

1. Щи.

Взять кислой капусты, смотря по величинѣ горшка, искрошить въ нее луковицу, положить немного муки, поджарить съ постнымъ масломъ, налить рыбнымъ бульономъ, а потомъ поджарить рыбу, какая случится, опустить въ щи и дать увариться. Можно варить кисляя щи изъ осетровой головы, для чего надобно взять часть свѣжей осетровой головизны, сварить, отобрать кости и хрящи, а хорошія мѣста изрѣзать въ куски; бульонъ процѣдить и налить имъ капусту, поджаренную съ лукомъ, подпра-

вить мукой и, когда капуста уварится, положить головизну. Также варять щи съ осетриной: разръзавъ и вымывъ ее хорошенько, положить въ щи, когда капуста готова.

2. Бураки.

Ихъ можно варить изъ свѣжей свеклы и квашеной; но, кажется, лучше идетъ къ рыбѣ квашеная. Взять сколько нужно квашеныхъ бураковъ, исшинковать, прибавить луку, налить водой или бульйономъ и дать укипѣть; поджарить рыбу, опустить въ бураки или положить въ нихъ осетрины.

3. Супъ изъ осетровыхъ потроховъ.

Взять потроха, вычистить, обдать кипяткомъ, потомъ налить водою, варить и, когда довольно укипятъ, положить кореньевъ и фаршу, подправить мукой.

4. Уха.

Налить въ кострюлю воды и, когда закипитъ, положить кореньевъ, дать кипѣть съ

полчаса, а потомъ приготовленную для ухи рыбу опустить въ воду и дать кипѣть, пока хорошо уварится.

5. Уха изъ стерляди.

Взять мелкой рыбы, сварить бульйонъ, процѣдить, положить въ него разныхъ кореньевъ, лавроваго листу, луку, лимонъ, нарѣзанный кружками, и опустить стерлядь, изрѣзанную звѣньями, дать прокипѣть, снять пѣну, и кому угодно, то можно прибавить фаршу и мадеры или другаго вина стаканъ.

6. Борщъ.

Нашинкуй бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ кореньевъ, луку, поджарь все это въ маковомъ маслѣ; положи немного муки, налей рыбнымъ бульйономъ, прокипяти, заправь кислыми щами, положи лавроваго листу. Потомъ вычисти и выпотроши карасей, перемой въ холодной водѣ, нарѣжь каждого поперекъ, посоли, посыпь перцемъ,

обваляй въ мукѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ, разрѣжь пополамъ. Минуть за десять передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, опусти жареныхъ карасей въ борщъ, посоли по пропорціи, посыпь зеленого, мелко изрѣзаннаго укропу.

7. Супъ раковый.

Вымывъ хорошенько, въ двухъ или трехъ водахъ, раковъ, положить въ горшокъ или чугунокъ, налить водою, такъ, чтобы она покрывала раковъ, и поставить вариться. Когда будутъ готовы, бульйонъ слить; раковъ откинуть на рѣшето, обчистить шейки, отнять верхніе черепки и сварить въ водѣ просо или рисъ, положить въ него масла, а раковыя шейки, изрубивъ, перемѣшать съ нимъ, прибавить мелко изрубленнаго зеленого лука, укропу и начинить раковыя скорлупки, складывая по двѣ. Раковый отваръ налить въ кастрюлю, положить въ него разныхъ кореньевъ, поставить вариться и, когда заки-

пить, опускать въ него начиненныхъ раковъ. Иногда, чтобы наварнѣе былъ супъ, вычистивъ шейки и отобравъ верхніе черепки, клешни и все остальное, толкутъ въ ступкѣ и, положивъ въ бульйонъ, гдѣ варились раки, даютъ кипѣть часъ или болѣе; потомъ, процѣдивъ, поступаютъ, какъ сказано выше.

8. Московская солянка изъ осетрины.

Нарѣжь небольшими кусочками сколько угодно осетрины, вымой ее почище. Потомъ возьми кислой шинкованной капусты, нашинкуй двѣ луковицы, положи вмѣстѣ съ капустой въ кастрюлю, влей двѣ ложки маковаго масла, поджарь хорошенько, подбрось по пропорціи мукой, налей бульйономъ. Наконецъ положи изрѣзанную рыбу и полфунта хорошей зернистой икры; размѣшай все это хорошенько, прибавь лавроваго листу, толченаго перцу, мускатнаго орѣшка, вари до спѣлости. Передъ обѣдомъ разогрѣй чистую сковороду, вылей на нее солянку.

9. *Соленая рыба.*

Къ вареной подаютъ горчицу, уксусъ, хрѣнъ и ботвинье, которое готовятъ разными манерами: взять хорошо перебранной зелени, какой угодно—шпината, щавеля, свекольнаго листу — сварить въ водѣ, откинуть на сито и, когда остынетъ, изрубить мелко, развести хорошимъ квасомъ, положить свѣжихъ огурцовъ, мелко искрошенныхъ, укропу, и если есть раки, то, вычистивъ шейки и клешни, можно также положить въ ботвинье.

10. *Ботвинье, приготовленное другимъ манеромъ.*

Сварить свѣжей свеклы и, вычистивъ, изрубить съ лукомъ, прибавить мелко искрошенныхъ, свѣжихъ или соленыхъ, огурцовъ, укропу, раковыхъ шеекъ и развести хорошимъ квасомъ.

11. *Рыба подъ соусомъ.*

Сваривъ ее съ солью, выложи на блюдо положи кругомъ капорцевъ, маслинъ, картофелю, изрѣзаннаго кусочками; возьми 4 или 5 желтковъ яичныхъ и двѣ ложки масла прованскаго, сбей вмѣстѣ, прибавь чайную ложку мелко истолченаго сахару; когда будетъ соусъ густъ и побѣлѣтъ, облей имъ приготовленную рыбу. Съ этимъ соусомъ можно готовить сеговъ, налимовъ, судаковъ, окуней, стерлядь и свѣжую осетрину.

12. *Галантирь.*

Всякую крупную рыбу можно заливать въ галантирь, который для рыбы дѣлается слѣдующимъ образомъ: сваривъ рыбу для заливки, въ бульйонъ положи гвоздики, перцу, лавроваго листу, стаканъ винограднаго вина, чайную чашку уксусу; развари особенно восьмушку или четверть фунта осетроваго клею, смотря по количеству, сколько

хочешь приготовить галантира; вылей клей въ бульюнъ, положи четверть фунта икры свѣжей, лимонъ, наръзанный кусочками, подцвѣти пережженнымъ сахаромъ, поставь на плитку, взбивай вѣнничкомъ, кипяти до тѣхъ поръ, пока будетъ чистъ; тогда отставь отъ жара, накрой, дай постоять четверть часа и пропусти сквозь салфетку, а если онъ будетъ не совершенно чистъ, снова пропусти сквозь салфетку, повторяя до тѣхъ поръ, пока совершенно очистится. Очищенного галантира влей въ кострюльку или форму, застуди и по застуженному обложи капорцами, оливками, зеленой петрушкой, вареной морковью, залей жидкимъ галантиромъ и снова застуди, а потомъ положи рыбу, опять залей и дай застынуть. Надобно оставить немного галантира, застудивъ его въ особенной посудинѣ, и, когда подавать къ столу, опусти форму въ теплую воду, выложи галантиръ на блюдо и уברי оставленнымъ галантиромъ, лимономъ и зеленью.

13. Вообще рыбу можно готовить разными манерами. Такъ, напримѣръ, сваривъ, залей галантиромъ, или приготовь подъ соусомъ, или сдѣлай разварную, выложи на блюдо и уברי огурцами, лимономъ и вязигой. Подавать къ столу можно съ горчицей, хрѣномъ, уксусомъ, лимоннымъ сокомъ; а кому угодно, то можно подавать къ холодной рыбѣ ботвинье.

14. Уха изъ стерляди съ фаршемъ.

Вычисти ершей и пискарей, перемой, налей холодной водой, поставь варить; положи луку, лавроваго листу, немного гвоздики, посоли, пѣну снимай шумовкой; когда поспѣетъ, процѣди сквозь салфетку. Потомъ очисти пять антоновскихъ яблоковъ, изшинкуй, положи въ кострюлю, прибавь половину изрѣзаннаго французскаго хлѣба, влей немного бульйону, развари, протри сквозь сито, выложи въ приготовленную кострюлю, залей бульйономъ, размѣшай, чтобы не бы-

ло комковъ, поставь варить, снимай тща-
тельно пѣну. Выпотрошенную стерлядь на-
рѣжь звѣньями, перемой въ холодной водѣ,
вытри салфеткой, опусти въ бульйонъ, дай
вскипѣть, пѣну снимай. Накопецъ положи
нашинкованныхъ и отваренныхъ въ водѣ
кореньевъ, капорцевъ, оливокъ, влей вино-
граднаго вина, надѣлай изъ бѣлаго и зеле-
наго (*) фарша шариковъ и нарѣжь продол-
говатыхъ кусочковъ, вскипяти одинъ разъ,
положи въ уху, повари, сними пѣну, посыпь
зеленымъ, мелко искрошеннымъ укропомъ.

15. *Еще раковый супъ.*

На 6 особъ надобно взять 30 раковъ,
хорошенько вымыть, сварить въ говьяжемъ
бульйонѣ, клешни и шейки вычистить, а изъ
остальнаго вынуть желчь и кишки, истолочь
въ ступкѣ. Потомъ растопить кусокъ масла,
положить въ него толченыхъ раковъ, немно-

(*) Зеленый фаршъ дѣлають изъ бѣлаго, примѣ-
шивая варенаго шпинату.

го поварить, процѣдить сквозь салфетку, а
выжимки положить въ бульйонъ, въ которомъ
варились раки, дать хорошенько прокипѣть
Раковое масло разогрѣть, положить въ него
двѣ ложки муки, стереть, дать немного по-
кипѣть, наблюдая, чтобъ только масло не
зарумянилось, налить бульйономъ, въ кото-
ромъ варились раки, процѣдить сквозь сито,
положить въ бульйонъ раковыя вычищенные
клешни и шейки, подавать съ поджарен-
нымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

ХОЛОДНЫЯ РЫБНЫЯ БЛЮДА.

1. *Навага подъ галантиромъ.*

Снявъ съ наваги кожу, выпотроши, пере-
мой, посоли, посыпь перцемъ, перетри сал-
феткой, обваляй въ клеръ (*) и тертомъ бѣ-
ломъ хлѣбѣ, обжарь въ орѣховомъ маслѣ;
простуди. Потомъ залей дно кострюли га-

(*) Смотри *Клеръ*.

лантиромъ, уברי лимономъ, раковыми шейками, зеленью, положи свѣрхъ уборки навагу, залей галантиромъ, чтобы наваги не было видно, застуди. Когда галантирь хорошо застынетъ, тогда опусти кастрюлю въ кипятокъ, поддержи немного, чтобъ она нагрѣлась, выложи на круглое блюдо, кругомъ уברי разными штучками, вырѣзанными изъ галантира. Къ этому подаютъ слѣдующій соусъ: возьми горчицы, прованскаго масла, соли, сахару, сотри хорошенько, разведи уксусомъ пополамъ съ винограднымъ виномъ.

2. Фаршированная щука.

Вычисти щуку, разрѣжь вдоль спины, выбери кости, посоли, посыпь перцемъ. Потомъ приготовь фаршъ: выбравъ изъ судака кости, изруби, поджарь въ маковомъ маслѣ и еще хорошенько поруби; полфунта шарлотъ мелко изруби, обжарь въ маслѣ, смѣшай вмѣстѣ съ фаршемъ, положи зеленого

укропу, соли, перцу, ложки двѣ бульйону или ложку густыхъ кулей (*), начини фаршемъ щуку, заверни въ салфетку, обвяжи нитками, положи въ кастрюлю, прибавь разныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, налей бульйономъ, поставь вариться. Когда щука будетъ готова, возьми изъ-подъ нея бульйону, подправь кули, влей рюмку малаги, положи капорцевъ, шинкованныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ трюфелей, выдави сокъ изъ лимона, подцѣти пережженнымъ сахаромъ. Щуку, уложивъ на блюдо, облей соусомъ.

3. Виниретъ изъ тѣльнаго.

Сними съ судака кожу, выбери кости, изруби, потомъ истолки въ ступкѣ, чтобъ было мягко, какъ тѣсто, прибавь размоченнаго и досуха выжатаго бѣлаго хлѣба, орѣховаго масла, соли, перцу, еще потолки, сдѣлай продолговатую рулету, положи на глубокую

(*) Смори Кулисъ.

сковороду въ масло, покрой сверху бумагой, намазанной масломъ, поставь въ печь; когда поснѣетъ, остуди. Нарѣзавъ тѣльнаго тоненькими ломтиками, прибавь жареной рыбы, изъ которой выбраны кости, смѣшай вмѣстѣ, уложи кругомъ блюда бортикомъ. Потомъ возьми горчицы и прованскаго масла, сотри хорошенько ложкой, прибавь сахару и соли, разведи уксусомъ, облей винигретъ. Сверху убери солеными лимонами, мочеными сливами, мочеными яблоками, фигурно нарѣзанными, и оливками. Наконецъ, изрубивъ галантиру, положи въ средину винигрета; также нарѣжь изъ галантира разныхъ штукчекъ и обложи ими.

4. *Судака подъ галантиромъ.*

Вычистивъ и выпотрошивъ судака, свари; когда будетъ готовъ, розними вдоль на двѣ половины, вынь спинную кость, остуди. Потомъ залей чистымъ галантиромъ длинное блюдо, дай застыть. Между тѣмъ, влей въ ко-

стрюлю галантиру, сбивай на льду лопаткой, прибавь прованскаго масла, горчицы, уксусу, соли, немного сахару; когда собьешь, положи судака на залитое галантиромъ блюдо, облей сбитымъ галантиромъ, убери огурчиками, оливками, капорцами, раковыми шейками и зеленью, сверху залей чистымъ галантиромъ.

СОУСЫ.

1. *Угри, варенье въ красномъ винѣ.*

Выпотрошивъ и снявъ кожу съ угря, разрѣзать его на части, уложить въ кастрюлю, налить столько вина, чтобы оно покрыло его; туда же проложить нѣсколько луковиць, гороцатаго перцу, гвоздики, инбирю, немного лимонной корки, соку изъ одного лимона и два кусочка сахару, поставь кастрюлю на огонь, вари, пока угорь поснѣетъ. Потомъ возьми кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, сотри съ мукой, положи

въ кострюлю къ угрю, прокипяти; кто хочет, можетъ прибавить намного бульйону. Подавая на столъ, угря уложить на блюдо, а соусомъ, процѣдивъ сквозь ситечко, облить рыбу.

2. *Лещи и карпы, вареные по польски.*

Когда лещъ вычищенъ, выпотрошенъ и разръзанъ на части, положить въ кострюлю, посолить, влить одинъ стаканъ хорошаго пи-ва, полстакана краснаго вина, рюмку французской водки, положить 4 луковицы, изъ которыхъ одна должна быть нашпигована гвоздикой, немного рубленыхъ шарлотъ, двѣ ложки изрубленныхъ капорцевъ, шесть изрубленныхъ анчоусовъ, столовую ложку масла, стертаго съ ложкою муки; потомъ вари на довольно сильномъ огнѣ, пока рыба будетъ готова и соусъ довольно густъ; тогда прибавь лимоннаго соку десертную ложку. Уложивъ на блюдо рыбу, облей сквозь сито соусомъ.

3. *Соусъ изъ осетрины.*

Нашпековать звѣно осетрины мелкимъ шпекомъ, положить въ кострюлю, прибавить луку, нарѣзаннаго ломтиками, моркови, пастернаку, посолить, посыпать перцемъ, мускатнымъ орѣшкомъ и, смочивъ бѣлымъ виномъ (*), варить на большомъ огнѣ. Подавая на столъ, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми стаканъ отвару изъ-подъ осетрины, стаканъ бѣлаго вина, увари до половины, положи рубленой петрушки, шарлотъ и другихъ приностей, прокипяти, выжми сокъ изъ одного лимона.

4. *Соусъ изъ соленыхъ сельдей.*

Вымочи сельди въ квасу; вычисти, выпотроши, изжарь въ коровьемъ маслѣ. Накроши моркови, прибавь двѣ искрошенныя луковицы, поджарь въ коровьемъ маслѣ, потомъ влей бульйону, вари, пока все будетъ

(*) Въмѣсто вина можно употреблять бульйонъ.

мягко. Тогда протри сквозь рѣшето, бульйонъ процѣди, туда же прибавь ложку коровьяго масла, вари до надлежащей густоты, подавай къ селедкѣ.

5. *Селѣдка съ картофелемъ.*

Вымочивъ селедку къ квасу, розними надвое, выбери кости, нарѣжь продолговатыми кусочками, въ палецъ шириною, положи въ кастрюлю, прибавь ложку коровьяго масла, тарелку картофеля варенаго и изрѣзаннаго въ кружечки; поджарь. Когда обжарится, подлей нѣсколько ложекъ бульйону и еще поджарь.

6. *Треска, приготоленная на французскій манеръ.*

Возьми вымоченной трески, уложи звѣньями въ кастрюлю. Потомъ, смотря по количеству трески, налей прованскаго масла, положи немного чухонскаго, два изрубленныхъ анчоуса, рубленой петрушки, луку, шарлотъ, немного чесноку, кружечка три ли-

мону, вари съ этимъ треску полчаса, подправь тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

7. *Калья изъ паюсной икры съ огурцами.*

Изрѣжь паюсную икру въ четырехугольные кусочки, нарѣжь кружечками луку и огурцовъ въ квасу или въ прѣсномъ огуречномъ рассолѣ; потомъ возьми муки, изъ калыи бульйону, сотри съ мукой, покроши луку, положи масла, поджарь, подправь этимъ калью.

8. *Калья изъ паюсной икры.*

Возьми сухихъ снятковъ, увари ихъ хорошо, процѣди сквозь частое сито бульйонъ, положи въ него рѣпчатого луку, дай тихонько вскипѣть, потомъ икру, нарѣзанную сухариками, прибавь немного лимоннаго соку; вскияти.

9. *Стерлядь съ трюфелями подъ соусомъ.*

Стерлядь, очистивъ, изрѣзать звѣньями, поджарить въ маковомъ маслѣ; потомъ трю-

фели вымыть, положить въ кострюлю, прибавить лимоннаго соку, подлить подцвѣченнаго пережженнымъ сахаромъ бульйону, положить еще рубленой петрушки и варить вмѣстѣ со стерлядью.

10. *Стерлядь съ шампиньонами подъ соусомъ.*

Очистивъ, стерлядь вымазать маковымъ масломъ, обвалить въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, поставить въ печь. Потомъ, очистивъ шампиньоны, положить въ кострюлю, прибавить лимону, нарѣзаннаго ломтиками, рубленыхъ анчоусовъ, соли, налить бульйономъ, подцвѣченнымъ жженымъ сахаромъ, поставить вариться; а когда поспѣетъ, облить стерлядь.

11. *Фаршированные окуни.*

Очисти, выпотроши окуней, вынь спинныя кости. Потомъ возьми судака или другой рыбы, сдѣлай фаршъ (*) съ орховымъ масломъ,

(*) Смотри *Фаршъ.*

солью, перцемъ, зеленымъ укропомъ, мускатнымъ орѣшкомъ, свѣжими рублеными шампиньонами, нафаршируй окуней, зашей спинки, поставь варить въ кострюлькѣ, положи разныхъ кореньевъ, лавроваго листу, гвоздики, гороцатаго перцу, дай вскипѣть два раза, посоли, отставь подальше отъ огня, накрой и дай увариться. Сдѣлай къ этому слѣдующій соусъ: возьми рыбнаго бульйону, заправь мукой, прокипяти, процѣди сквозь салфетку, выжми сокъ изъ одного лимона, подцвѣти пережженнымъ сахаромъ, положи раковыхъ шеевъ, бѣлыхъ рубленыхъ грибовъ, вскипяти раза два, уложи окуней на блюдо, облей соусомъ.

12. *Соусъ изъ карасей съ огурчиками.*

Очистивъ карасей, выпотроши, перемой, посоли, посыпь перцемъ, перетри салфеткой, сдѣлай поперекъ надрѣзы, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ. Потомъ возьми

краснаго кулису (*), положи въ него маленькихъ огурчиковъ, прокипяченныхъ одинъ разъ въ водѣ, вскипяти вмѣстѣ съ огурчиками раза три; уложивъ на блюдо, карасей облей соусомъ.

13. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Очистивъ и обрѣзавъ у кочешковъ стебельки, свари въ солевой водѣ. Потомъ возьми орѣховаго масла двѣ столовыхъ ложки, двѣ ложки муки, сотри, поджарь, разведи винограднымъ виномъ, вскипяти раза два, выдави сокъ изъ одного лимона и еще разъ прокипяти, процѣди сквозь салфетку, прибавь немного сахару. Цвѣтную капусту уложи на блюдо бортикомъ, облей соусомъ, въ средину положи соленой семги или лососины, нарѣзанной въ видѣ котлетъ.

(*) Смотри *Кулиса*.

ЖАРКІЯ РЫБНЫЯ БЛЮДА.

1. Жареные пискары со смятками.

Очистивъ и выпотрошивъ пискарей, вытри салфеткой, посоли, обмокни въ пивной клеръ (*), обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ кострюлѣ въ маковомъ маслѣ, уложи на блюдо бортикомъ. Потомъ возьми свѣжихъ смятковъ перемой ихъ хорошенько, посоли, обваляй въ мукѣ, выложи на блюдо въ середину.

2. Жареная навага.

Сними съ наваги кожу, выпотропи, перемой, вытри, посоли, обваляй въ клерѣ (***) и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ.

3. Жареная карпія.

Возьми большую карпію, вычисти, выпотроши, свари въ рыбномъ или мясномъ

(*) Смотри *Клеръ*.

(**) Тоже *Клеръ*.

бульионѣ, начини фаршемъ, обжарь въ маковомъ или въ коровьемъ маслѣ.

4. *Жареный лепецъ съ тѣльнымъ.*

Очистивъ и выпотрошивъ лепца, вымой хорошенько, надрѣжь, посоли, обваляй въ клеръ и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ. Потомъ сдѣлай тѣльное (*). Изруби двѣ луковицы помельче, поджарь въ маслѣ; положи въ лукъ немного тѣльнаго, еще поджарь вмѣстѣ съ тѣльнымъ, изруби, прибавь зеленаго укропу, перцу и посоли. Наконецъ надѣлай изъ тѣльнаго лепешечекъ, въ срединау положи фаршу съ лукомъ, защипни, какъ обыкновенные пирожки къ супу, обмокни въ клеръ (**), обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, изжарь на сковородѣ въ маковомъ маслѣ. Положивъ на блюдо лепца, съ боковъ обложи тѣльными пирожками.

(*) Смотри *Тѣльное*.

(**) Смотри *Клеръ*.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

1. *Лепша на миндальномъ молокѣ.*

Обваривъ полфунта миндаля, очисти, перемой въ холодной водѣ, откинь на сито, истолки, смачивая водою, чтобы миндаль не замаслился; когда весь перетолчешь, разведи теплой водою, процѣди сквозь салфетку, хорошенько выжми остатки и еще разъ перетолки, разведи, разотри ложкой, процѣди. Взявъ часть молока, замѣси лепшу, положи немного масла, посоли, раскатай, какъ обыкновенную лепшу, подсуши, сверни трубочкой, изшинкуй. Потомъ полфунта бѣлыхъ грибовъ обдай кипяткомъ, перемой, отвари

въ водѣ и зашинкуй не очень мелко; грибной бульйонъ процѣди, влей въ чистую кастрюльку, положи въ него грибы, поставь вариться. За четверть часа передъ отпускомъ засыпь лашшу, прокипяти раза два, забѣли оставшимся миндальнымъ молокомъ.

2. Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Помочивъ сморчки въ холодной водѣ, перемой; отбери корешки, изруби ихъ, прибавь мякишъ французскаго хлѣба, размоченнаго въ миндальномъ молокѣ, бѣлыхъ сухихъ отваренныхъ и изрубленныхъ грибовъ, истолки въ иготи, положи перцу, зеленаго укропу, двѣ ложки крупчатой муки, чтобы связать фаршъ, и этимъ фаршемъ начини сморчки. Потомъ возьми фунтъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, вымой хорошенько, увари домягка; нашинкуй разныхъ кореньевъ, рѣчататаго луку, поджарь въ маковомъ маслѣ, прибавь двѣ ложки муки, налей грибнымъ бульйономъ, дай кипѣть. Наконецъ, нашпиговавъ три луко-

вицы гвоздикой, положи въ супъ вмѣстѣ съ начиненными сморчками, изрѣзаннымъ кусочками лимономъ, влей стаканъ винограднаго вина, посоли, посыпь зеленымъ укропомъ.

3. Борщъ.

Размочи въ холодной водѣ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, перемой, свари; когда поспѣютъ, отдѣли корешки отъ шляпокъ. Изрубивъ корешки, истолки хорошенько въ ступкѣ, прибавь размоченнаго въ миндальномъ молокѣ бѣлаго хлѣба, потолки вмѣстѣ съ корешками, положи двѣ ложки орѣховаго масла, муки по пропорціи, перцу, мускатнаго орѣшка, еще все вмѣстѣ потолки. Потомъ нашинкуй свеклы, капусты, луку, кореньевъ, моркови, грибныя шляпки также изшинкуй, поджарь все это въ орѣховомъ маслѣ, положи горсть муки, перемѣшай хорошенько, налей грибнымъ бульйономъ, дай кипѣть. Когда до половины поспѣетъ, обдай кипяткомъ кочанъ кислой

капусты, разрѣжь пополамъ каждый листъ, вырѣжь сердцевину, заворачивай небольшими штучками въ нихъ фаршъ и опускай въ бульонъ. Остальной фаршъ опусти въ бульонъ съ чайной ложки, заправь кислыми щами, при отпускѣ влей миндального молока, посыпь зеленого рубленого укропу.

4. Супъ изъ рису.

Возьми сухихъ бѣлыхъ грибовъ. свари, откинь на сито, изшинкуй. Накроши разныхъ кореньевъ, поджарь въ маслѣ, вмѣстѣ съ грибами положи въ кастрюлю, налей грибнымъ бульономъ. Потомъ вымой и отвари въ соленой водѣ полфунта рису, положи по пропорціи въ супъ, прокипяти, посыпь зеленого укропу.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

1. Духовые грибы.

Возьми полфунта бѣлыхъ грибовъ, перемой, отвари до половины; изшинкуй два

корня петрушки, двѣ луковицы, поджарь въ кастрюлькѣ въ маковомъ маслѣ, подправь мукой, налей грибнымъ бульономъ, вскипяти разъ, сними пѣну, положи разныхъ духовъ, корицы, гвоздики, лаврового листу, посоли; туда же опусти очищенный свѣжій лимонъ, изрѣзанный четвертинками, мускатнаго орѣшка, по вкусу ренскаго уксусу, вылей въ горшокъ, накрой крышкой, замажь сверху тѣстомъ, поставь въ печь, дай поспѣть.

2. Винизреть изъ бѣлыхъ грибовъ.

Размочивъ большихъ бѣлыхъ грибовъ, развари въ соленой водѣ; когда поспѣютъ, откинь на рѣшето. Потомъ, обмакнувъ каждый грибокъ въ пивной клерь (*), клади на сковороду, жарь въ маковомъ маслѣ, остуди, нарѣжь косячками, уложи на блюдо. Облей слѣдующимъ соусомъ: возьми капорцевъ и зеленого луку, изруби помельче, прибавь

(*) Смотри Пивной клерь.

прованскаго масла, разотри хорошенько ложкой, положи немного сахару, соли, горчицы, перцу, разведи уксуомъ. Сверху уברי солеными лимонами, сливами, капорцами, оливками.

3. *Постная икра, приготовленная изъ грибовъ.*

Возьми сухихъ бѣлыхъ грибовъ, обдай кипяткомъ, развари домягка. Потомъ изруби мелко наподобіе икры, смѣшай съ орѣховымъ масломъ, положи перцу, посоли по пропорціи, выложи на тарелку; по краямъ положи рубленаго зеленого луку.

ПОСТНЫЕ СОУСЫ.

1. *Котлеты изъ грибовъ.*

Разваривъ бѣлые грибы, изруби; ристъ отвари въ соленой водѣ, смѣшай съ рублеными грибами и еще гораздо поруби. Потомъ надѣлай котлетъ, обваляй ихъ въ кле-

рѣ (*) и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маковомъ маслѣ. Зеленый горошекъ перемой, свари въ соленой водѣ, откинь на рѣшето. Наконецъ возьми муки, сотри съ масломъ, разведи грибнымъ бульйономъ, прибавь сахару, прокипяти. Уложивъ кругомъ блюда котлеты, въ середину положи горохъ, облей соусомъ.

2. *Фаршированная рѣпа.*

Срѣзавъ у рѣпы ростокъ, перемой хорошенько и свари ее въ водѣ, не очищая кожи. Когда поспѣетъ, вычисти чайной ложкой мякоть, прибавь въ нее четверть фунта изюму, выбравъ сначала зернушки, отвареннаго въ водѣ сарачинскаго пшена, сахару, орѣховаго масла, изруби все вмѣстѣ хорошенько, начини рѣпу, положи на сковороду, подлей масла, рѣпу тоже вымажь масломъ, поставь въ печь. Потомъ возьми краснаго

(*) Смотри *Клержь*.

кулису (*), подправь мукой, стертой съ масломъ, разведи грибнымъ бульйономъ, прокипяти, положи въ соусъ изюму, шинкованнаго миндалю, сахару, выдави сокъ изъ лимона, дай покипѣть, облей рѣпу.

3. Соусъ изъ русскихъ бобовъ.

Свари бобы, откинь на рѣшето, потомъ положи кулису (**), сахару, рубленаго зеленаго укропу, прокипяти. Сваривъ бѣлыхъ грибовъ, откинь на сито; когда обсохнутъ, обмакни въ пивной клеръ (***), изжарь на сковородѣ, въ маслѣ. Выложивъ на блюдо бобы, обложи кругомъ жареными грибами.

ПОСТНЫЯ ПИРОЖНЫЯ.

1. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Возьми муки и дрожжей, замѣси на миндальномъ молокѣ тѣсто, какое обыкновенно

(*) Смотри *Кулисъ*.

(**) *То же*.

(***) Смотри *Клеръ*.

дѣлается для оладьевъ, поставь въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, положи коринки, изжарь въ маслѣ, посыпь сахаромъ.

2. Овсяный кисель.

Намочи два фунта овсяной муки въ холодной водѣ, положи въ нее стаканъ квасной гущи и дай цѣлую ночь киснуть. Поутру процѣди сквозь сито, вари, мѣшая веселкой, потомъ посоли, еще раза три прокипяти. Формы или посудыны, въ которыя хочешь вылить кисель, сполосни холодной водой, разлей въ нихъ кисель, остуди. Его подаютъ съ маковымъ молокомъ, или съ сытою медовою, или изъ патоки.

3. Компотъ изъ яблоковъ.

Возьми десять яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, вырѣжи сердцевину, свари въ водѣ съ сахаромъ, корицей и гвоздикой; когда яблоки поспѣютъ, выложи ихъ на сито, сыропъ процѣди сквозь чистое сито. Потомъ

въ этотъ сыропъ прибавь еще четверть фунта сахару, стаканъ винограднаго вина, осадн погуще. Полфунта французскаго чернослива свари въ сахарѣ, остуди. Нашпиговавъ яблоки корицей и гвоздикой, уложи на блюдо кругомъ, черносливъ положи въ средину, облей холоднымъ сыропомъ.

4. Кремъ изъ кислыхъ щей.

Возьми полторы бутылки хорошихъ кислыхъ щей, влей въ кострюлю, сбивай въничкомъ; когда собьешь, положи восьмушку осетроваго клею, заранѣ развареннаго, цедру съ одного лимона, снятую на сахаръ, полфунта толченаго сахару, стаканъ винограднаго вина и опять сбивай въничкомъ, пока совершенно собьется; тогда вылей въ форму, поставя на ледъ. Подавая на столъ, опусти форму въ горячую воду, чтобы согрѣлась кострюля; выложи кремъ на блюдо.

5. Блманже изъ миндаля.

Очисти фунтъ сладкаго и восьмушку горькаго миндаля, перемой въ холодной водѣ, вытри, истолки мягко, смачивая водою, чтобы миндаль не замаслился; когда весь перетолчешь, разведи теплою кипяченою водою, размѣшай. Истолки три четверти фунта сахару, свари изъ него сыропъ. Молоко процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ сахаромъ, положи туда же цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ. Потомъ развари въ водѣ 15 золотниковъ осетроваго клею, процѣди сквозь салфетку, вливай понемногу въ молоко, чтобы оно не свернулось; наконецъ разлей въ какія угодно формы, поставь въ ледъ.

6. Барбарисное желе.

Возьми фунтъ барбарису, вскипяти въ водѣ, вылей въ чашку, дай отстояться. Изъ двухъ фунтовъ сахару свари сыропъ, положи

въ него цедру съ одного лимона, снятую на сахаръ, выдави сокъ лимона, вскипяти разъ, простуди. Потомъ смѣшай съ сиропомъ барбарисный отваръ, подцвѣти клюквой, положи четверть фунта развареннаго осетроваго клею, размѣшай хорошенько сиропъ съ клеємъ, разлей въ формы, поставь въ ледъ, чтобы желе застыло.

ОТДѢЛЕНИЕ V.

РАЗНЫЯ КУШАНЫЯ, ВОШЕДШІЯ ВЪ УПОТРЕБЛЕНІЕ У РУССКИХЪ.

1. Заварной пуддингъ.

Подогрѣть два стакана сливокъ, положить въ нихъ полъ-ложки масла и понемногу полфунта муки, поставить на огонь и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто отъ кострюли будетъ отставать. Потомъ дать ему совѣзмъ простыть. Тогда взять 12 яицъ и, кладя по одному яйцу, смѣшать съ тѣстомъ, прибавить чайную чашку розовой воды, ложку рому, сахару по вкусу и тереть въ одну сторону; наконецъ, вымазавъ форму масломъ, выложить тѣсто, поставить въ печь. Къ нему подается клюковный соусъ.

2. *Картофельный пуддингъ съ ветчиной.*

Сотри добѣла четверть фунта масла, прибавь 3 яйца цѣлыхъ и три желтка, полфунта варенаго тертаго картофеля, полфунта мелко изрѣзанной ветчины, перемѣшай все хорошенько, выложи въ форму, вымазанную масломъ, поставь въ печь. Когда будетъ готовъ, выпрокинь на блюдо, пармезанномъ сыромъ обсыпь и горчимъ масломъ облей.

3. *Французскій пуддингъ.*

Свари изъ полуфунта риса на молокъ густую кашу, также 40 или 50 раковъ, изъ скорлупъ сдѣлай раковое масло, клешни и хвостики мелко изруби, желчь вынь, а остальное положи въ бульонъ и вари четверть часа, потомъ процѣди сквозь сито. Разотри четверть фунта раковаго масла, смѣшай съ кашей и изрубленными раковыми шейками и клешнями, прибавь восемь яич-

ныхъ желтковъ, немного мускатнаго цвѣту, соли и поднятые бѣлки. Вымажь масломъ салфетку, посыпь сухарями, завяжи въ нее пуддингъ, не очень плотно, опусти въ кастрюлю съ горячей водой, накрой, дай кипѣть часа полтора непрерывно. Сдѣлай слѣдующій соусъ: поджарь въ восьмушкѣ раковаго масла ложку муки, прибавь раковаго бульону, три ложки сливокъ, мускатнаго цвѣту; подавая на столъ, примѣшай два яичныхъ желтка.

ОТДѢЛЬНІЕ VI.

**БУЛКИ, ПИРОГИ, БАЛАЧИ,
КРЕНДЕЛИ, КУЛЧИ, БАБЫ,
ХЛѢБЫ, ДРОЖЖИ.**

Лифляндское тѣсто для булокъ и пироговъ.

Возьми четыре фунта крупичатой муки, фунтъ отдѣли особо; въ остальной сдѣлай ямку, влей воды, положи полторы столовыя ложки дрожжей; смѣшай, разведи горячею водою, замѣси тѣсто, положи въ какую нибудь посудину и поставь въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, высыпь на столъ остальную муку, сдѣлай въ ней ямку, влей воды, положи по пропорціи соли, чтобъ она

распустилась въ водѣ, прибавь два фунта коровьяго масла и дюжину яицъ, замѣси тѣсто. Если тѣсто выйдетъ слишкомъ круто, прибавь еще яицъ; потомъ, переваливъ его раза два, смѣшай съ опарою, раздѣли, перевалий раза три. Послѣ того возьми салфетку, посыпь мукою, положи въ нее тѣсто, закрой и оставь часовъ на 10 или 12: въ это время тѣсто поднимется. Тогда вынь его изъ салфетки, посыпь мукою и раскатай, загибая одну часть на другую, до трехъ разъ, сва яй опять и оставь еще часа на два. Между тѣмъ, когда печь истопится, разложи тѣсто въ формы, вымазанныя масломъ, или передѣлай въ булки или въ пироги, положи на бумагу, вымазанную коровинымъ масломъ, посади въ печь.

Сдобное тѣсто.

Возьми фунтъ муки, высыпь на столъ, положи полфунта масла, разомни съ мукою, посоли, прибавь немного сахара, восемь

яичныхъ желтковъ, три ложки сметаны, двѣ ложки дрожжей, немного холодныхъ сливокъ, вымѣси тѣсто хорошенько и употреблай на что нужно.

СУХАРИ И БРЕНДЕЛИ, ПРИГотовляемые разными ма- нерами.

1. Сухари изъ малины.

Возьми произвольное количество бѣлаго хлѣба, изрѣжь ломтями, высуши, истолки, просѣй сквозь частое сито. Потомъ возьми сухой малины такое количество, сколько хочешь сдѣлать сухарей, положи въ тазикъ или кастрюльку, налей воды, увари хорошенько малину, процѣди сквозь сито морсъ, а гущу протри, на стаканъ протертой малины положи по стакану патоки, увари, чтобъ было довольно густо. Наконецъ истолки сухой малины, просѣй сквозь частое сито та-

кое же количество, сколько приготовлено хлѣба, смѣшай вмѣстѣ съ хлѣбомъ, замѣси на приготовленномъ морсѣ, скатай булочки, посади въ печь, въ легкой духъ. Когда поспѣютъ, изрѣжь, какъ обыкновенные сухари, высуши.

ХЛѢБЫ.

Отличнаго вкуса кисло-сладкій хлѣбъ.

На печенье этого хлѣба употребляютъ три дня. На 22 фунта ржаной муки, просѣянной частымъ ситомъ, берутъ 20 стакановъ кипятку. Въ первый день, утромъ, съ вышеупомянутымъ количествомъ воды смѣшай столько муки, чтобъ ложка въ тѣстѣ стояла, потомъ бей веселкой до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ приставать къ веселкѣ; тогда закрой, поставь въ теплое мѣсто, пока тѣсто простынетъ. Въ тотъ же вечеромъ всыпь оставшуюся муку и тѣсто хорошенько вымѣси. На другой день опять

вымѣси, положи закваски и кусокъ дубовой коры, около обѣда еще вымѣси, вечеромъ также вымѣси. Кислое тѣсто и дубовая кора остаются въ тѣстѣ до утра третьяго дня; тогда ихъ вынь, тѣсто утормь и передъ обѣдомъ вымѣси, прибавь двѣ горсти мелко изрубленной сухой померанцевой корки, немного тмину, меду или патоки, чтобы хлѣбъ не такъ скоро черствѣлъ, посоли немного, положи двѣ ложки дрожжей. Послѣ этого свалй хлѣбы, вымажь яйцомъ, посыпь тминомъ, посади въ печь, дай сидѣть два часа. По прошествіи часа, задніе хлѣбы посади впередъ, а передніе взадъ.

Домашнія дрожжи.

Возьми восьмушку хмѣлю, фунтъ мелкаго солоду, налей на это двадцать одинъ стаканъ кипятку, хорошенько размѣшай, дай немного повариться, потомъ вылей въ горшокъ и, когда оно еще тепло, прибавь ложку хорошихъ густыхъ дрожжей, подболтан-

ныхъ мукою; дай стоять имъ 24 часа, наконецъ хорошенько размѣшай, процѣди сквозь сито, дай устояться, жижу сверху слей. Ее можно употребить для кваса; а дрожжи слить въ бутылку, плотно закупорить, держать въ холодномъ мѣстѣ.

хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

2. Сидръ.

Возьми сухихъ яблоковъ пудъ, изрѣжь мелко, положи въ кадку, налей кипяткомъ, чтобъ было ведеръ десять, дай стоять трои сутки, потомъ сцѣди морсъ въ котель, вари часъ, слей въ бочку изъ-подъ винограднаго вина, положи французской водки штофъ; на яблоки же снова налей горячей воды, дай стоять трои сутки, потомъ вари, какъ прежде, слей въ ту же бочку. Наконецъ распусти десять фунтовъ сахару, вари его до тѣхъ поръ, пока сдѣлается немного красноватъ; тогда влей въ бочку, положи туда же штофа два дрожжей изъ-подъ бѣлаго винограднаго вина, поставь бочку на шесть недѣль въ ледь.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

КВАСЪ, КИСЛЫЯ ЩИ, ПИВО, МЕДЪ.

1. *Отличный медовой квасъ.*

Возьми фунтъ изюму, пять лимоновъ, изрѣзанныхъ кружками, четыре фунта хорошей патоки, положи все въ чистый анкерокъ или кадочку. Вскипяти воды, влей въ анкерокъ бутылкѣ тридцать; когда остынетъ, возьми чайную чашку дрожжей, подболтай тремя ложками муки, положи въ квасъ. На другой день еще можно прибавить бутылкѣ пять или шесть холодной воды. Когда изюмъ и лимоны поднимутся наверхъ, то ихъ должно снять, квасъ разлить по бутылкамъ,

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

ВАРЕНЬЯ И ЖЕЛЕ.

1. Грецкіе орѣхи.

Возьми сильныхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, у которыхъ кожа еще не затвердѣла, очисти. По мѣрѣ того, какъ будешь очищать, клади въ холодную воду, а по очисткѣ всѣхъ орѣховъ переложи въ горячую и дай кипѣть четверть часа. Между тѣмъ, распусти въ горячей водѣ немного квасцовъ, положи въ нее орѣхи и вари до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки; потомъ, откинувъ на сито, дай стечь водѣ и выложи въ чашку, налей столько воды, чтобы она покрыла орѣхи, туда же выдави сокъ изъ лимона. Наконецъ

приготовь сиропъ. Сколько будетъ орѣховъ, столько фунтовъ возьми сахару; на каждый фунтъ сахару положи по два стакана воды; дай сиропу вариться, снимая пѣну. Когда уварится сиропъ, дай стечь съ орѣховъ водѣ, положи ихъ въ чашку и, наливъ теплымъ сиропомъ, накрой, дай стоять сутки. По прошествіи сутокъ, сиропъ слей, кипяти въ продолженіе часа и, простудивъ до теплоты, вылей на орѣхи, дай стоять имъ въ этомъ сиропѣ нѣсколько сутокъ. Наконецъ снова слей сиропъ и кипяти его, смотря по тому, жидокъ или густъ, столько времени: вылей теплый на орѣхи, а на ночь поставь въ печь, на другой день разложи въ банки.

2. Померанцевая корка.

Возьми померанцевъ, разрѣжь каждый на четыре части, бѣлое тѣло все вырѣжь и дней шесть или восемь мочи въ холодной водѣ, перемѣняя каждый день свѣжую воду. По прошествіи означеннаго времени, вари

корку въ водѣ, пока она будетъ мягка; тогда откинь на сито. Потомъ сдѣлай сиропъ: на фунтъ сахару положи три чашки воды и, когда сиропъ будетъ готовъ, опусти въ него померанцевую корку, вари, пока она будетъ прозрачна; тогда, вынувъ ее изъ сиропа, дай остынуть. Между тѣмъ, сиропъ увари до настоящей густоты, простуди, померанцевую корку уложи въ банку, налей сиропомъ.

3. Абрикосы.

Возьми не совсѣмъ спѣлыхъ абрикосовъ, облущи осторожно кожицу, разрѣжь надвое, вынь косточки, облей горячею водою и дай простынуть; тогда откинь на сито. Вскипятивъ сиропъ, персики положи въ чашку, облей сиропомъ, поставь въ прохладное мѣсто. Черезъ сутки сиропъ вскипяти снова и облей имъ персики, повторяя это раза четыре. Потомъ, сливъ сиропъ въ тазикъ, вскипятить, положить въ него персики,

дать вариться полчаса, вылить въ посудину, оставить на сутки, послѣ сложить въ банки.

ЦУКАТЫ.

Цукатъ изъ арбузовъ.

Нарѣжь кусками арбузъ, мясистую часть, наполненную сѣмянами, отбѣли, верхнюю зеленую кожу очисти. Потомъ арбузную корку положи въ известковую воду, сутки на трои; по прошествіи означеннаго времени, вынь, вымой хорошенько въ теплой водѣ, опусти въ холодную воду и дай лежать часовъ шесть. Вынувъ изъ холодной воды, дай обтечь, положи въ жидкій сиропъ, на сутки. Наконецъ сдѣлай сиропъ, полагая на фунтъ сахару три чайныя чашки воды, дай вариться полчаса, сними дочиста пѣну, опусти въ сиропъ арбузныя корки, вари до тѣхъ поръ, пока будутъ прозрачны. Давъ остынуть, откинь на сито, чтобъ стекъ сиропъ. Фаянсовое блюдо посыпь мелко-

толченымъ сахаромъ, положи арбузныя корки, высуши въ печи.

Цукаты изъ дынныхъ корокъ.

Дыни для цукату должно выбирать недозрѣлыя. Разрѣзавъ на части, внутреннюю мякоть срѣзать, наружную корку очистить, потомъ намочить въ известковой водѣ. Далѣе поступать точно такъ же, какъ съ арбузной коркой.

Цукаты изъ огурцовъ.

Для цукату должно выбирать старые желтые огурцы: очистивъ съ нихъ кожу, разрѣжь, вычисти сѣмяна, положи въ известковую воду сутки на трои; далѣе поступай, какъ съ арбузомъ. Воду известковую готовить должно въ густоту жидкихъ сливокъ.

Цукаты изъ померанцевъ.

Разрѣжь каждый померанецъ начетверо, тѣло и сѣмяна вычисти, потомъ вари въ

водѣ до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки; тогда откинь на сито, дай стечь водѣ. Сдѣлай сиропъ, положивъ на фунтъ сахару два стакана воды, опусти въ него померанцы, вари часъ, послѣ вылей въ чашку и дай стоять сутки; по прошествіи сутокъ, слей сиропъ, вскипяти, положи въ него померанцевыя корки, дай вскипеть разъ десять и, выливъ въ чашку, оставь сутокъ на трое. Наконецъ еще разъ повтори варенье, вылей въ чашку и дай остыть; когда остынуть, вынь корки, положи на сито, чтобъ стекъ сиропъ; тогда обсыпь сахаромъ, положи въ кострюлю, мѣшай на легкомъ жару, чтобы обсахарились; вынувъ изъ кострюли, разложи на блюда, поставь на ночь въ печь.

ОТДѢЛЕНИЕ IX.

СЫРОНЫ И ПОСТИЛА.

Сыропъ изъ вишенъ.

Возьми лучшихъ вишенъ, наблюдая, чтобы онѣ не были пересидѣлыя; оборви стельки. Потомъ возьми сахару-рафинаду, истолки, просѣй сквозь частое сито. Приготовь стеклянную банку такой величины, чтобы она наложилась полна; а если вишенъ много, то нѣсколько банокъ. Дно банки засыпь толченымъ сахаромъ, на него положи рядъ вишенъ, опять засыпь сахаромъ и положи новый рядъ вишенъ. Продолжай такъ, пока банка будетъ полна. Тогда, засыпавъ сверху сахаромъ, завяжи бумагой, напитан-

ной воскомъ, а сверху, бумаги обвяжи пузыремъ, поставь въ погребъ. Такимъ образомъ приготовленныя вишни могутъ долго сохраняться; а сыропъ изъ нихъ полезенъ для больныхъ.

Сыропъ изъ абрикосовъ.

Сдѣлай на фаянсовой мискѣ или чашкѣ изъ тоненькихъ лучинокъ рѣшетку. Возьми сколько угодно самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, вынь косточки, сначала абрикосы облущи, ядра изъ косточекъ вынь, очисти, изомни. На фунтъ абрикосовъ возьми полтора фунта сахару, истолки, просѣй. Нарѣзавъ абрикосы ломтиками, положи рядъ абрикосовъ и ядеръ на приготовленную рѣшетку, засыпь сверху сахаромъ и повторяй такъ, пока уложишь все абрикосы; сверху засыпь сахаромъ, закрой салфеткой, поставь въ погребъ, дай стоять сутки. Потомъ вскипяти бутылку воды, положи въ нее съ рѣшетки абрикосы и сахаръ, поставь въ горячую

золу на четверть часа, чтобы вода была горяча; но кипятить ей не давай. За тѣмъ процѣди сквозь сито, не выжимая, однакожь, абрикосовъ, также пропусти сквозь сито и тотъ сиропъ, который накапалъ съ абрикосовъ въ чашку сквозь рѣшетку, смѣшай оба вмѣстѣ, увари до надлежащей густоты.

Сиропъ изъ яблоковъ.

Возьми хорошихъ яблоковъ, какого хочешь сорта, очисти кожу, нарежь тоненькими ломтиками, выбери сѣмечки. Потомъ сдѣлай надъ блюдомъ рѣшетку изъ тоненькихъ лучинокъ, положи рядъ яблоковъ, засыпь сахаромъ, укладывай такимъ образомъ, пока уложишь все яблоки, сверху засыпь сахаромъ, накрой блюдомъ, вынеси въ погребъ сутки на двои, чтобы сахаръ отъ сырости растаялъ и смѣшался съ яблочнымъ сокомъ, который протечетъ сквозь рѣшетку на блюдо. Но сиропъ этотъ сохраниться долго не можетъ.

ПОСТИЛА.

Постила изъ брусники.

Насыпавъ полонъ горшокъ брусники, накрой листами, поставь въ жаркую печь на всю ночь. На другой день, вынувъ изъ печи, выложивъ въ рѣшето, накрой деревяннымъ кружкомъ, наложи на него каменьевъ и дай стоять сутки. Когда вся жидкость вытечетъ, бруснику протри сквозь частое рѣшето, чтобы не было въ ней сѣмечекъ. Потомъ смѣшай съ жижей и сою деревянною лопаткой нѣсколько часовъ; между тѣмъ, такимъ же образомъ сбивай патоку до тѣхъ поръ, пока она побѣлветъ. Тогда возьми двѣ части брусники и одну часть патоки, т. е. на два фунта брусники фунтъ патоки, смѣшай вмѣстѣ, разлей въ ящики или другія посудыны, поставь въ печь, накануне передъ тѣмъ топленаю. Если постила съ одного разу не высохнетъ, то поставь ее въ такую

же печь въ другой разъ и повторяй это, пока она поспѣетъ.

Постила изъ малины.

Насыпь въ горшокъ свѣжей малины, поставь въ печь, дай упрѣть. Когда хорошо упрѣтеть, разотри мутовкой, процѣди сквозь сито. Потомъ потолки въ половину противъ малины, перемѣшай хорошенько, разлей на доски и суши, какъ брусничную постилу.

Постила изъ розоваго цвѣту.

Возьми розоваго цвѣту, нижніе бѣлаго цвѣта кончики у лепестковъ обрѣжь, перетри розовые цвѣты съ мелко толченымъ сахаромъ въ рукахъ. Потомъ свари густой сиропъ, положи въ него розовый цвѣтъ, дай кипѣть, мѣшая ложкою, чтобъ не пригорѣлъ, положи лимоннаго соку, смотря по количеству постилы, пока она приметъ алый цвѣтъ. Сдѣлавъ изъ бумаги коробочки, насыпь на дно толченаго сахару, выкладывай

въ нихъ цвѣтъ; пока онъ еще горячъ, высуши на солнцѣ.

Коломенская постила.

Ипеки зрѣлыхъ кислыхъ яблоковъ, протри сквозь сито, положи по вкусу сахару, сбивай съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается, какъ пѣна; тогда налей въ небольшіе, неглубокіе ящики, поставь въ печь, въ вольный духъ, часа на два. Потомъ, вынувъ изъ печи, налей еще слой, насыпь мелко истолченымъ и просѣяннымъ сахаромъ, поставь опять въ печь. Когда хочешь сдѣлать постилу пышною, взбей яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, положи въ яблочное тѣсто, размѣшай, побей еще вмѣстѣ съ бѣлками.

Постила изъ солодковаго корня.

Возьми четверть фунта солодкаваго свѣжаго корня, вычисти, вымой хорошенько, нарежь жеребейками, насыпь въ кострюлю,

чтобы было его полъ-кострюли, налей водой, чтобъ было ея сверхъ корня пальца на два; вари на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока корень хорошо разварится и воды останется немного; тогда процѣди сквозь салфетку, выжми хорошенько, чтобы въ корняхъ не оставалось нисколько соку. Если вывареннаго соку будетъ два стакана, то распusti въ немъ три золотника гуми-драганту, и, когда гуми хорошо распустится, процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ мелко толченымъ сахаромъ, такъ, чтобъ вышло густое тѣсто; изъ этого тѣста надѣлай дощечекъ, высуши въ печи. Постила эта полезна отъ кашлю.

Солодковое тѣсто.

Возьми полфунта свѣжаго солодковаго корня, оскобли, вымой, нарежь маленькими кусочками, истолки въ ступкѣ, положи въ небольшую кастрюлю, прибавь два очищенныхъ и изрѣзанныхъ въ куски яблока-ранета и горсть ячменю, налей водою, вари

до тѣхъ поръ, пока ячмень сварится и жидкости останется не болѣе стакана. Тогда пропусти сквозь салфетку, остатокъ крѣпко выжми, распusti въ этомъ соку шесть золотниковъ гуми-драганту; когда распустится гуми, положи полфунта очищеннаго сахару, поставь на огонь, мѣшай безпрестанно лопаткою, пока загустѣетъ и не будетъ приставать къ рукамъ; выложи на жестяное блюдо, вымазавъ его прованскимъ масломъ; поставь въ печь послѣ обѣда.

ОТДѢЛЕНИЕ X.

СОЛЕННЫЕ И МОЧЕННЫЕ ОВОЩИ И ПЛОДЫ.

Свѣжіе грибы.

Возьми бѣлыхъ или березовыхъ грибовъ, отбери молодые и твердые, перечисти, отними корешки, оботри полотенцемъ, а не мой въ водѣ. Потомъ вскипяти въ кастрюлѣ масла, положи въ него грибы, дай одинъ разъ вскипѣть, выложи на блюдо, а въ масло положи новыхъ грибовъ; продолжай такимъ образомъ, пока перекипятишь все грибы. Потомъ возьми чистый горшокъ, положи въ него рядъ грибовъ, залей растопленнымъ свѣжимъ масломъ, дай застыть и опять по-

ложи рядъ грибовъ и залей масломъ. Продолжай такъ укладывать грибы, пока горшокъ будетъ полонъ; тогда обвяжи бумагой, закрой крышкой, поставь въ погребъ. Также заготавливаютъ грибы въ постномъ маслѣ.

Трюфели.

Въ Россіи во многихъ мѣстахъ рождаются трюфели. Ихъ называютъ: *земляные орѣхи*, а въ нѣкоторыхъ губерніяхъ *свиной хлѣбъ*; но у насъ не занимаются собираніемъ и приготовленіемъ ихъ, хотя деревенскіе жители собираютъ и ѣдятъ.

Трюфели во Франціи готовятъ слѣдующимъ образомъ: выбираютъ свѣжіе и неповрежденные, обмываютъ, очищаютъ щеткой, слегка облупливаютъ и варятъ четверть часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ, потомъ откидываютъ на сито и даютъ стечь вину, наконецъ кладутъ въ бутылки, наливаютъ прованскимъ масломъ; крѣпко закупоривъ, засмаливаютъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XI.

**СОЛОННА, ВЕТЧИЦА, ГУСИ-
НЫЕ ПОЛОТКИ, РЫБА.**

Гусиная печень.

Когда потрошатъ гусей, выпнь печени, положи въ холодную воду; вымывши чисто въ водѣ, положи въ парное молоко и дай стоять сутки. Потомъ, вынувъ изъ молока, выполощи, разрѣжь ломтиками, посоли, посыпь перцемъ, поджарь на сковородѣ въ маслѣ, посыпь мукою или обмочи въ клерь, составленный изъ двухъ ложекъ молока, двухъ яицъ и неполной ложки муки. Во время жаренья переворачивай, потомъ сложи въ чистый муравленный горшокъ, поставь въ холод-

ное мѣсто. Гусиная печень хорошо класть въ пастеты или, разогрѣвъ, облить краснымъ соусомъ.

Духовые налимь.

Выпотрошивъ налимовъ, посоли, нарѣжь звѣньями, поджарь въ прованскомъ, орѣховомъ или маковомъ маслѣ, простуди. Потомъ возьми чистый боченокъ, вымажь стѣнки деревяннымъ масломъ, на дно положи душистыхъ травъ, пряныхъ кореньевъ, на нихъ слой рыбы; опять положи слой душистыхъ травъ и кореньевъ и слой рыбы. Поступай такимъ образомъ, пока наложншь полную боченокъ. Тогда возьми уксусу, смѣшаннаго съ деревяннымъ масломъ, влей въ боченокъ, закупори, поставь въ сухое мѣсто, всякій день потряхивай и переворачивай боченокъ, продолжая это съ недѣлю.

Духовые угри.

Возьми сколько угодно угрей, выпотроши; натри солью, чтобы сошла съ нихъ вся

элизь. Потомъ поджарь въ орѣховомъ или въ какомъ нибудь другомъ маслѣ. Приготовлять и складывать въ боченокъ точно такъ же, какъ сказано о духовыхъ налимахъ.

Способъ готовить разную духовую рыбу.

Нарѣзавъ пудъ рыбы звѣнья, перемить въ холодной водѣ, потомъ положить въ кипятокъ и держать до тѣхъ поръ, пока позвонки отопрѣютъ. Послѣ того, перечистивъ звѣнья, вынуть позвонки, положить въ ту же воду, въ которой уже лежала рыба, посолить и варить въ соленой водѣ, пока рыба поспѣетъ; тогда вынуть, разложить на столъ. Наконецъ взять ведро уксусу, шесть фунтовъ меду, фунтъ рыбьяго клея, полфунта перцу, всякихъ душистыхъ сухихъ травъ полфунта. Всеэто положить въ рыбій отваръ, варить, чтобы гораздо укипѣло. Рыбу уложить въ кадку, налить этимъ горячимъ отваромъ со всѣми приправами, накрыть кружкомъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XII.

СОСИСКИ И КАРТОФЕЛЬ.

Сосиски изъ свѣжаго свиного мяса.

Возьми произвольное количество свиного мяса и столько же свиного сала; жилки и перепонки выбери, изруби какъ можно мягче, чтобъ было какъ тѣсто; посоли, прибавь мелко изрубленной свѣжей лимонной корки, понемногу толченой гвоздики, мускатнаго цвѣту и кардамону, немного винограднаго вина, и еще поруби. Потомъ хорошо вычищенные и вымытые бараньи кишки начини, перехвати нитками, наподобіе цѣпи.

СБЕРЕЖЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ.

Можно сберегать картофель слѣдующимъ образомъ: очистивъ кожу, изрѣзать картофель на тоненькіе ломтики, положить на рѣшето, поставить въ печь послѣ обѣда, когда она свободна, оставить до другаго дня. Если съ одного раза картофель не высохнетъ, поставь на другой день. Когда совершенно высохнетъ, высыпать въ мѣшокъ, сохранять въ сухомъ мѣстѣ. При употребленіи въ пищу, налить холодной водой, варить на легкомъ огнѣ. Изъ высушеннаго такимъ образомъ картофеля можно молоть муку и, при печеніи ржаныхъ хлѣбовъ, подмѣшивать въ ржаную муку.

ОТДѢЛЕНИЕ XIII.

НАЛИВКИ.

Отличный ликеръ.

Возьми двѣ бутылки самаго хорошаго краснаго вина, два фунта сахару, пять золотниковъ гвоздики, пять золотниковъ корицы, влей въ хорошо вылуженную кастрюлю, плотно закрой, вари полчаса, потомъ процѣди сквозь салфетку и, пока вино еще не остыло, влей двѣ бутылки лучшей французской водки, разлей въ бутылки, плотно закупори.

Брусничная наливка съ полыню.

Всыпь въ боченокъ слой брусники и слой положи полыни, потомъ опять слой брусники

и слой полыни. Положивъ такимъ образомъ нѣсколько словъ, налей пѣннымъ виномъ и поставь въ погребъ на цѣлый годъ. По прошествіи года процѣди, разлей въ бутылки.

Ратафія изъ грецкихъ орѣховъ.

Возьми двѣнадцать спѣлыхъ грецкихъ орѣховъ, разрѣжь пополамъ, положи въ бутылъ, налей на нихъ два штофа водки, поставь въ холодное мѣсто, мѣсяца на полтора, и по временамъ взбалтывай. Потомъ сдѣлай изъ двухъ фунтовъ сахару и трехъ стакановъ воды сыропъ, дай ему хорошо прокипѣть. Водку процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ сыропомъ, положи золотникъ крупно истолченной корицы, щепотку кишинецу, дай еще стоять мѣсяць. Наконецъ пропусти сквозь салфетку, разлей въ бутылки, закупори, поставь въ погребъ.

Наливка изъ винныхъ ягодъ.

Истолки фунтъ винныхъ ягодъ, налей на нихъ штофъ французской водки, взболтай

хорошенько; закупоривъ, бутылъ поставь на солнце и дай стоять цѣлый мѣсяць. Потомъ процѣди, прибавь два штофа бѣлаго винограднаго вина, разсыропъ по вкусу, разлей въ бутылки, поставь въ песокъ.

Ратафія изъ абрикосовъ.

Изрѣжь въ маленькіе кусочки четверть фунта абрикосовъ, косточки разбей, ядра, вынувъ, истолки, положи въ бутылъ вмѣстѣ съ абрикосами, налей очищеннымъ виномъ, положи немного корицы, гвоздики, мускатнаго цвѣту, разсыропъ, закупори покрѣпче бутылъ, поставь на солнце, дай стоять недѣли двѣ или три, взбалтывай всякій день, потомъ разлей въ бутылки, поставь въ погребъ.

Наливка изъ розъ.

Возьми полфунта сахару, свари не очень густой сыропъ, положи въ него фунтъ розоваго цвѣту, вари до тѣхъ поръ, пока будетъ

густъ; тогда выжми въ сыропъ сокъ изъ одного лимона, дай вскипѣть раза два. Потомъ, простудивъ сыропъ, влей полштофа французской водки, бутылку винограднаго вина, дай стоять, пока получитъ хорошій колеръ. Подслащивать можетъ всякій по своему вкусу.

Домашнее вино на манеръ шампанскаго.

Возьми ведро чистаго березоваго соку, полтора ведра бѣлаго винограднаго вина, смѣшай вмѣстѣ. Потомъ приготовленная подъ вино бутылки сполосни французской водкой, разлей въ нихъ вино, положи въ каждую бутылку по чайной ложкѣ кремортартору, плотно закупори, обвяжи проволокой, засмоли, поставь въ песокъ. Чѣмъ долѣе будетъ стоять вино, тѣмъ оно будетъ лучше.

Вино изъ красной смородины на манеръ бургонскаго.

Возьми красной смородины, оборванной отъ стеблей, десять фунтовъ, толченаго сахару

восемь фунтовъ; смѣшай вмѣстѣ съ смородиной, прибавь полфунта розоваго цвѣту, всыпь въ бутылъ. Потомъ влей въ бутылъ десять бутылокъ рѣчной воды, бутылку французской водки; слабо закупоривъ, поставь на солнце. Когда ягоды побѣлѣютъ, отнеси бутылъ въ холодное мѣсто, зарой на нѣсколько часовъ въ песокъ, пока вино устоится; тогда разлей по бутылкамъ, закупори и, засмоливъ, поставь въ песокъ. Гущу выжми, процѣди сквозь полотно, дай устояться, слей въ бутылки.

Вино изъ красной смородины.

Оборви съ вѣтокъ 40 фунтовъ красной смородины, положи въ боченокъ съ желѣзными обручами; всыпь туда же 40 фунтовъ сахарнаго песку, влей сорокъ бутылокъ воды, штофъ французской водки или очищеннаго пѣннаго вина, крѣпко закупори, поставь въ погребъ. Черезъ шесть мѣсяцевъ разлей въ бутылки, закупори, засмоли.

Водича.

Возьми десять фунтовъ изюму, выбери изъ него зерна, положи въ анкерокъ, изрѣжь 6 свѣжихъ лимоновъ, положи туда же, налей тепловатою водою, прибавь три ложки виноградныхъ дрожжей, крѣпко закупори и, какъ закиснетъ, дня черезъ три разлей въ бутылки.

Ратафія изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Возьми два фунта мелко толченаго сахару, фунтъ померанцевыхъ цвѣтовъ, отдели лепестки отъ чашекъ. Потомъ возьми фаянсовую чашку, посыпь на дно сахару, а на сахаръ слой лепестковъ. Продолжай такъ, пока уложишь всѣ цвѣты. Сверху засыпь сахаромъ, накрой тарелкою, обверни чистою холстиною, поставь на сутки въ погребъ. По прошествіи сутокъ, налей на померанцевые цвѣты двѣ бутылки воды, размѣшай хорошенько, чтобъ распустился сахаръ, процѣди сквозь сито

подсахаренную воду, слей въ посудину, поставь въ холодное мѣсто. На цвѣты налей двѣ бутылки спирту, дай стоять двое сутокъ, потомъ пропусти сквозь салфетку; смѣшай съ сахарной водою, разлей въ бутылки. Изъ померанцевыхъ чашекъ ратафія бываетъ нѣсколько горьковата; а потому изъ нихъ сдѣлай отдѣльно ратафію. Налей на померанцевыя чашечки двѣ бутылки очищеннаго углемъ вина, положи туда же оставшіяся отъ ратафіи померанцевыя цвѣты, дай стоять четверо сутокъ, процѣди сквозь салфетку, прибавь фунтъ сахару, распущеннаго въ водѣ.

Ратафія кофейная.

Поджарь четверть фунта лучшаго кофе, пока зерна примутъ темный цвѣтъ, но остерегайся пережечь; пока еще горячій, истолки въ ступкѣ, всыпь въ бутылъ, прибавь фунтъ мелко толченаго сахару, влей двѣ бутылки очищеннаго вина, дай стоять недѣлю,

потомъ пропусти сквозь салфетку раза три, прибавь еще фунтъ сахара, разлей въ бутылки.

Ратафія изъ айвы.

Очистивъ кожу съ айвовъ, натри на теркѣ сколько нужно, выжми изъ нихъ сквозь салфетку сокъ; положи на одну изъ айвовъ три бутылки водки, истолки четыре горькихъ миндаины, положи въ водку съ сокомъ, туда же положи петертую корку айвы, прибавь немного воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ, дай стоять нѣсколько дней, потомъ процѣди сквозь салфетку и разсыропь.

Ратафія изъ померанцевъ.

Самую мелкою теркою сотри верхнюю корку съ трехъ свѣжихъ померанцевъ; потомъ возьми фунтъ мелко толченаго сахара, смѣшай небольшое количество его съ натертою коркою, положи въ бутылъ; налей двѣ бутылки водки, выжми сокъ изъ трехъ

очищенныхъ померанцевъ, выбравши напередъ изъ нихъ сѣмячки; сокъ померанцевый и оставшійся сахаръ положи въ бутылъ, дай стоять нѣсколько дней.

Бишевъ изъ померанцевъ.

На ведро бѣлаго или краснаго винограднаго вина надобно взять двадцать померанцевъ, надрѣзать кругомъ кожу, поставить на сковородѣ въ печь, чтобъ немного подпеклись. Потомъ, вынувъ изъ печи, на горячіе налить бѣлаго или краснаго вина, дать стоять двое сутокъ, что прошествіи которыхъ вынуть померанцы, изрѣзать въ мелкіе кусочки, сѣмячки вынуть, положить изрѣзанные померанцы въ бутылъ, налить виномъ, въ которомъ они уже лежали. Если бутылъ будетъ не полна, долить такимъ же виномъ, какимъ она была налита сначала. Всякій разъ, когда будутъ изъ бутылки брать, должно дополнять бутылъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

УКСУСЪ.

Сухой уксусъ.

Возьми полфунта кремортартору, высыпь на глубокую фаянсовую тарелку, налей полную хорошимъ ренскимъ уксусомъ, поставь на печь или на солнце; когда уксусъ высохнетъ, опять налей полную тарелку хорошимъ ренскимъ уксусомъ, и, повторивъ это двѣнадцать разъ, получишь такой порошокъ, который придаетъ водѣ сильную кислоту и пряность. Когда понадобится для употребленія, возьми сколько угодно уксуснаго порошку, разведи водой, и въ одну минуту получишь хорошій крѣпкій уксусъ. Особенно порошокъ этотъ хорошъ для дороги.

ОТДѢЛЕНІЕ XV.

ПРЯНИКИ И ЛЕПЕШКИ.

Миндальныя пряники.

Возьми четыре яйца цѣлыхъ и отъ четырехъ одни бѣлки, три четверти фунта мелко истолченаго сахару, смѣшай съ яйцами, взбивай часъ; фунтъ миндаля очисти, истолки домягка, подбавляя розовой воды, смѣшай миндаль съ яйцами и еще бей часъ. Приготовленные бумажныя коробочки вымажь масломъ, положи въ нихъ тоненькія лепешечки изъ облачного (*) тѣста, разложи въ коробочки взбитый миндаль, посади на листь, поставь въ печь.

(*) Смотри *Обладки.*

*Миндальные пряники, приготовленные дру-
гимъ манеромъ.*

Очистивъ фунтъ миндаля, изруби не очень мелко, положи на бумагу, разостланную на желѣзный листъ, поставь въ печь, дай миндалю зарумяниться. Потомъ возьми фунтъ мелко истолченаго сахару, фунтъ муки, положи восемь яицъ, замѣси тѣсто, разотри хорошенъко веселкой, прибавь по золотнику толченой корицы, мускатнаго цвѣту, кардамону, туда же положи миндаль, перемѣшай, разложи на обкладки (*), положи на бумагу, а потомъ на желѣзный листъ, посади въ печь.

Сахарные пряники.

Возьми фунтъ сахару, сдѣлай изъ него сыропъ, увари до густоты патоки, простуди. Потомъ выпусти двѣнадцать яицъ, желт-

(*) Смотри *Обкладки*.

ки и бѣлки вмѣстѣ, бей ихъ мутовкой, чтобы гораздо погустѣли, смѣшай съ сахаромъ, прибавь фунтъ картофельной муки, вымѣшай хорошенъко, положи понемногу толченой корицы, гвоздики, кардамону, тертой цитронной корки, надѣлай пряниковъ, постели на желѣзный листъ бумагу, положи пряники, посади въ печь.

Сахарные орѣшки.

Разболтай шесть яицъ, положи въ нихъ фунтъ мелко истолченаго сахару, сбивай вмѣстѣ хорошенъко. Потомъ положи хорошей крупичатой муки столько, чтобы вышло густое тѣсто, которое бы можно было ваять и раскатывать. Изъ этого тѣста разсучи скалкою лепешку въ полпальца олициною и круглою жестяною трубкою выкалывай орѣшки, клади на бумагу, вымазанную масломъ, посади въ печь, въ вольный духъ. За неимѣнiемъ трубочки, можно орѣшки называть четырехугольными сухариками.

Сахарныя лепешечки.

Возьми восемь яицъ съ бѣлкомъ и желткомъ, а отъ четырехъ яицъ только одни желтки; бей ихъ мутовкою, пока они сдѣлаются бѣлы и густы; тогда положи въ нихъ фунтъ толченаго сахару и еще бей съ полчаса. Потомъ возьми полфунта хорошей крупичатой муки и полфунта картофельной, смѣшай вмѣстѣ, просѣй, чтобъ не было комковъ, положи взбитыя яйца, вымѣшай хорошенько, надѣлай большихъ или маленькихъ лепешечекъ или другихъ штукекъ, т. е. кому какъ угодно, посади на желѣзномъ листѣ въ печь, въ вольный духъ.

Лепешки отъ жажды.

Возьми полтора золотника кислоты виннокаменной соли, фунтъ сахару, двадцать капель лимоннаго масла; истолки мелко сахаръ, распусти въ рюмкѣ воды два золотника гуми-драганта. Потомъ замѣси тѣсто изъ

сахара на гуми, туда же положи кислоту и лимонное масло. Изъ этого тѣста надѣлай маленькихъ лепешечекъ или, раскатавъ его скалкой, нарежьъ четырехугольными штукаами. Когда все тѣсто передѣлаешь въ лепешечки, посыпь листъ бумаги сахаромъ, уложи на него лепешечки, высуши ихъ въ печи, поставя на ночь.

его вмѣсто наливки: если кто не знаетъ, что это сбитень, почтеть за наливку, сдѣланную на виноградномъ винѣ. Его полезно, подогрѣтый, пить отъ простуды.

ОТДѢЛЕНИЕ XVI.

СБИТЕНЬ.

Морской сбитень.

Возьми ведро хорошаго полугарнаго вина, ведро пива, ведро уксусу, двадцать фунтовъ меду, 12 золотниковъ перцу горошинами, 12 золотниковъ инбирю, увари хорошенько, дай остынуть, влей въ боченокъ, плотно закупори; а еще лучше, если разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Чѣмъ долѣе сбитень стоитъ, тѣмъ дѣлается лучше и крѣпче. При употребленіи, его должно подогрѣть; если кто пожелаетъ, можетъ развести горячей водой. Можно употреблять

ОТДѢЛЕНИЕ XVII.

ШОКОЛАДЪ, КАКАО, КОФЕ.

Приготовление шоколада.

Возьми фунтъ хорошаго свѣжаго какао, положи въ кастрюлю или въ новый немуравленный горшокъ, поставь на плитку или на уголья и безпрерывно мѣшай, чтобы какао не пригорѣло; поджаривай до тѣхъ поръ, пока какао приметъ черный цвѣтъ, какъ печеные каштаны; тогда, снявъ съ огня, очисти шелуху. Потомъ истолки какао какъ можно мельче, пересѣй сквозь частое сито; положи въ него фунтъ толченаго сахару, шесть золотникомъ толченой корицы, золотникъ толченой ванили, перемѣшай все хорошенько.

Положи въ мраморную ступку, поставь въ печь, въ вольный духъ, и, когда ступка будетъ горяча, вынь изъ печи, три шоколадъ пестикомъ, пока въ немъ не будетъ крупинокъ; тогда надѣлай дощечекъ. За неимѣниемъ каменной ступки, положи въ муравленный горшокъ, поставь въ печь, въ вольный духъ, и, когда горшокъ нагрѣется и шоколадное тѣсто будетъ мягко, вынь изъ печи, сотри хорошенько деревянной ложкой, пердѣлай въ плитки.

Приготовление шоколада другимъ манеромъ.

Возьми фунтъ какао, изжарь на сковородѣ, безпрерывно мѣшая, чтобы не пригорѣлъ. Когда какао получитъ темный цвѣтъ, сними съ огня, очисти съ него шелуху, истолки въ иготи, прибавь полфунта мелко истолченаго сахару, два лота толченой корицы, два стручка ванили, тоже толченой, перемѣшай все хорошенько; потомъ, подливъ немного во-

ды, сдѣлай тѣсто, растирай въ разогрѣтой ступкѣ или на желѣзной плитѣ, на легкомъ жару, и, когда въ тѣстѣ не будетъ крупинокъ, надѣлай плитокъ или палочекъ.

Шоколадъ à la santé.

Фунтъ какао положи въ горячую воду, давъ постоять четверть часа, чтобъ отстала шелуха, очисти, потомъ поставь въ довольно жаркую печь, высуши; но не должно ставить близко къ жару, а то какао можетъ пригорѣть и получить непріятный вкусъ. Когда хорошо высохнетъ, истолки въ каменной или желѣзной ступкѣ, выложи на желѣзную плиту, три до тѣхъ поръ, пока, взявъ на языкъ и прижавъ къ нему, никакой твердости ощущать не будешь. Во время толченія какао ступку должно обкладывать горячими угольями, чтобы она постоянно была согрѣта, однако такъ, чтобы, когда дотронешься рукою, не причиняла обжоги и не чувствовалось жару, а могла бы терпѣть рука; также и

плита должна быть подогрѣта. Впродолженіе толченія и тренія ядеръ, прибавить три четверти фунта толченаго сахару. Когда тѣсто будетъ совсѣмъ готово, сдѣлай шоколадныя дощечки или палочки.

Шоколадъ съ исландскимъ мохомъ.

Приготовить какао, какъ выше сказано, т. е. очисти отъ шелухи, высуши, истолки, прибавь на фунтъ шоколаду фунтъ сахару, изотри, чтобъ не было крупинокъ. Потомъ возьми исландскаго моху, выполонци въ холодной водѣ, положи въ тазикъ или въ кастрюлю, налей водой, увари хорошенъко, процѣди сквозь полотно и снова вари до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается густъ; тогда разлей его въ чайныя чашки, застуди. Когда желе застынетъ, положи въ приготовленное шоколадное тѣсто на фунтъ какао двѣ чайныхъ чашки желе, перемѣшай хорошенъко, надѣлай палочекъ или дощечекъ. Шоколадъ этотъ имѣетъ силу притуплять

остроту и питать тѣло, по этой причинѣ нерѣдко предписывается къ употребленію докторами.

Шоколадъ на водѣ.

Когда шоколадъ варится на водѣ, то на фунтъ шоколаду кладутъ двѣнадцать чашекъ воды. Налей въ шоколадницу столько воды, сколько желаешь имѣть чашекъ шоколаду; положи въ нее истертый на теркѣ шоколадъ, распустить его посредствомъ мѣшанія мутовкою. Когда шоколадъ распустится, поставь шоколадницу на горячую золу и дай слегка вариться. Передъ тѣмъ, какъ подавать, взбей мутовкою, чтобы составила пѣна. Въ шоколадъ кладутъ также яичные желтки. Когда нужно подавать, выпусти изъ яицъ желтки и, разбивъ, положи въ шоколадъ, вари на легкомъ огнѣ, непрерывно мѣшая, не давая кипѣть, когда положены желтки. Число желтковъ кладется по числу чашекъ: на каждыя четыре чашки по одному желтку.

Шоколадъ на молокѣ.

Если шоколадъ варять на молокѣ, то на фунтъ шоколаду кладутъ шестнадцать чашекъ молока. Возьми сколько угодно чашекъ молока, вскипяти; потомъ положи въ него истертый на теркѣ шоколадъ, мѣшай мутовкою, пока онъ распустится. Когда шоколадъ распустится, поставь на горячую золу и дай изподволь вариться. Передъ подаваньемъ, выпусти столько желтковъ, сколько чашекъ, полагая одинъ желтокъ на четыре чашки; разливъ, желтки положи въ шоколадъ, мѣшай и вари на легкомъ огнѣ, не давая болѣе кипѣть, когда желтки положены. Что касается до шоколада съ ванилью, то лучше ваниль класть непосредственно предъ подаваньемъ: иначе, запахъ ея отъ варенія совершенно уничтожается. Для предотвращенія этого, употребляй лучше ванилевый сиропъ, котораго довольно положить на каждую чашку полложки чайной.

Ванильный сиропъ.

Возьми 12 золотниковъ лучшей ванили, полтора фунта сахару, четыре золотника французской водки. Ваниль изрѣжь въ мелкіе кусочки и толки въ иготи, прибавляя попеременно понемногу сахару и водки столько, чтобы составилось родъ жидкаго тѣста. Положи это жидкое тѣсто въ бутылъ съ остальнымъ сахаромъ и водою, присокупивъ одинъ яичный бѣлокъ, и, обвязавъ бутылку пергаментомъ, проколи его булавкою, дай стоять цѣлый день въ слегка горячей водѣ. Потомъ поставь на сутки отстаиваться и наконецъ, процѣдивъ сквозь частое сито, разлей въ бутылки.

Какъ узнавать хорошую ваниль.

При покупкѣ ванили, выбирай благовонную, не очень сухую и не очень жирную, ибо часто ее смачиваютъ прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ бальзамомъ, чтобы она казалась свѣжею.

КАКАО.

Возьми бобовъ какао, облей кипяткомъ, вычисти, высуши, истолки какъ можно мельче; на фунтъ какао положи полфунта сахару, мелко истолченаго; смѣшай хорошенько. Сахаръ лучше прибавлять въ то время, когда толчешь какао. Приготовивъ такимъ образомъ какао, ссыпь въ стеклянную банку, завяжи плотно бумагой, сохраняй для употребленія.

Какао на водѣ.

Возьми кипятку воды сколько потребно чашекъ, на каждую чашку положи по двѣ чайныя ложки какао; вари, мѣшая мутовкой; давь прокипеть ключемъ, употребляй.

Какао на молокѣ.

Вскипятивъ молоко, положи на каждую чашку по двѣ ложки чайныхъ какао, прокипяти раза два, мѣшая мутовкой — и какао готово.

Шелуха отъ какао.

Шелуху отъ какао также не должно бросать: ее можно употреблять съ пользою, какъ и самые бобы какао. Высушивъ, шелуху истолки въ порошокъ, прибавляя понемногу сахару. На фунтъ шелухи отъ какао положи фунтъ сахару. Шелуху какао варятъ такъ же, какъ и самые бобы, т. е. на молокъ и на водѣ. Пропорція кладется та же самая: двѣ чайныхъ ложки на чашку воды или молока.

КОФЕ.

Самымъ лучшимъ кофе почитается мокскій; но его очень мало, и въ продажѣ онъ весьма рѣдокъ. Кофе же, находящійся въ продажѣ подъ именемъ мокскаго, есть выбранный изъ лучшихъ сортовъ обыкновеннаго. При покупкѣ надлежитъ выбирать средственной величины кофе, цвѣту сѣровато-синяго, а не изжелта, когда возьмешь на руку—на

вѣсь легкаго, запаху пріятнаго. Если кофе бываетъ подмоченъ морскою водою, тогда онъ пахнетъ плѣсенью; а когда онъ слишкомъ изсиня отливаетъ, то значить, что цвѣтъ у него не натуральный, а поддѣльный. Испортившійся кофе продавцы, спрыснувъ водою, кладутъ въ мѣшокъ, вмѣстѣ съ зеленымъ купоросомъ, и два человека качаютъ мѣшокъ до тѣхъ поръ, пока кофе приметъ отъ купоросу синій цвѣтъ и будетъ казаться свѣжимъ. Прежде кофе должно вымыть въ двухъ или въ трехъ водахъ, а потомъ вытереть досуха и изжарить. Мокскій кофе должно жарить въ темно-золотистый цвѣтъ, а кофе обыкновенный—въ каштановый, а не въ черный, ибо не должно кофе жечь, а только поджарить, чтобы въ немъ болѣе развились маслянистыя частицы. Сохранять кофе лучше въ зернахъ; а молотый, полежавъ, теряетъ аромать.

О вареніи кофе.

Чтобы сварить хорошій кофе, надобно положить на восемь чашекъ воды чашку

молотаго кофе или двѣ чайныхъ ложки на чашку. Положивъ въ кофейникъ, кофе вскипяти раза три, а когда закипитъ ключемъ, положи кусочекъ осетроваго клею или щепотку рыбьей чешуи; дай отстояться. На молокъ кофе варится такъ же, какъ и на водѣ. Вскипятивъ молоко, положи по двѣ ложки чайныхъ на чашку кофе, свари, дай отстояться.—О вареніи кофе въ паровыхъ кофейникахъ будетъ сказано въ описаніи кухонной посуды.

Рыбья чешуя.

Всякую рыбью чешую можно употреблять, вмѣсто клею, для очищенія кофе; но щучья чешуя имѣетъ преимущество предъ всеми другими. Когда чистятъ рыбу, чешую собрать, налить теплою водою, давъ постоять немного, хорошенько вымыть, потомъ выполоскать въ холодной водѣ и высушить. Шелуху можно употреблять вмѣсто осетроваго клею для желе или галантиру. Поло-

живъ въ кастрюлю мелкой рыбы, прибавить двѣ чайныя чашки рыбьей чешуи, влить двѣ бутылки воды и варить, пока рыба разварится; тогда бульйонъ процѣдить сквозь салфетку и еще варить, пока бульйону останется одна бутылка; поставить въ холодное мѣсто.

ОТДѢЛЕНІЕ ХУІІІ.

ВАРЕНЬЯ И ЖЕЛЕ.

Сыропъ для варенья готовить должно такъ: на фунтъ сахару положить двѣ чайныя чашки воды. Возьми пять фунтовъ сахару, 10 чашекъ воды, поставь сыропъ вариться, и когда соберется наверху пѣна, сними ее дочиста. Ягодъ, на пять фунтовъ сахару, положи 10 чашекъ; тогда получишь хорошее варенье, не уступающее кievскому. Можно на пять фунтовъ сахару положить 12 чашекъ ягодъ, но уже никакъ не болѣе или будетъ очень густо.

1. Клубника.

Приготовить сыропъ, какъ сказано выше, клубнику перебрать, чтобъ не было мятыхъ и зеленыхъ ягодъ, и дать сыропу кипѣть съ полчаса. Надобно наблюдать, чтобы малина, клубника и земляника собираемы были въ хорошую погоду, а если онѣ будутъ собраны въ дождливую погоду, то когда станешь варить, ягоды развалятся. Малину, клубнику и землянику варить въ тотъ самый день, когда онѣ собраны, ибо по нѣжности своей, онѣ не могутъ долго стоять. Сбравъ съ сыропа пѣну, положить ягоды, снимать ложкой пѣну, дать кипѣть, потряхивая понемногу тазикъ, а ложкою мѣшать не должно, ибо можно измять ягоды. Наблюдать, чтобы варенье кипѣло ровно, на небольшомъ огнѣ. Если хочешь узнать сварились ли ягоды, то вынь ложкою нѣсколько ягодъ; если ягоды уварились, то онѣ дѣлаются прозрачны и наполняются сыропомъ. Когда варенье го-

тово, вылить въ фаянсовую чашку или блюдо, поставить въ прохладное мѣсто. дать стоять сутки или двое, и тогда сложить въ банки, завязать и поставить въ погребъ. Земника варится также.

2. *Малина.*

Набрать малины въ сухую погоду, и риготовить сиропъ, какъ сказано, дать ему увариться и положить малину. Когда будетъ готова, разлить въ тарелки, дать остыть, выбрать ягоды деревянною спичкою или чайною ложечкою, сиропъ процѣдить сквозь сито, чтобъ не было въ немъ сѣмечекъ, и сложить въ банки. Варятъ еще малину другимъ манеромъ: взять 5 фунтовъ сахару; изъ трехъ фунтовъ сдѣлать сиропъ, а два фунта истолочь мелко; поставить сиропъ, чтобы онъ кипѣлъ; ягоды уложить по дну тазика, засыпать сахаромъ, а для большаго удобства, ягоды раздѣлить на двѣ части: поставить на жаръ, минуты черезъ двѣ налить кипящимъ

сиропомъ и когда варенье будетъ готово, разлить въ тарелки, охладить, выбрать ягоды и сиропъ процѣдить.

3. *Крыжовникъ.*

Взять сѣблага крыжовника, краснаго, желтаго, зеленаго или бѣлаго и вычистить сѣмечки, что дѣлается двумя манерами: очистивъ отъ вѣточекъ и засохшаго цвѣта крыжовникъ, срѣзать ягоды немного сверху, гдѣ былъ цвѣтокъ и выбрать сѣмечки чистою ухверткою или шпилькою, но иные разрѣзываютъ ягоды съ боку. Приготовя сиропъ, опустить ягоды, а потомъ поступать, какъ сказано.

ОТДѢЛЕНИЕ XIX.

О РАСПОЛОЖЕНІИ КУШАНЬЕВЪ И ОБЪ УВРАЩЕНІЯХЪ.

Предполагая, что столовая должна быть всегда лучше убрана, нежели прочія комнаты, мы все-таки посоветуемъ: 1) выбирать комнату для столовой свѣтлую, и еще лучше, если она освѣщена сверху; 2) имѣть столъ такой величины, чтобы всякому сидѣть было покойно и локти у него были свободны; 3) сзади сидящимъ за столомъ отдѣлать столько мѣста, чтобы прислуга могла свободно ходить и легко перебивать тарелки и блюда, одни за другимъ слѣдующія.

О расположеніи кушаньевъ.

Подъ этимъ заглавіемъ мы разумѣемъ порядокъ, устройство и особенно расположеніе, въ которомъ всѣ блюда ставятся на столъ и снимаются со стола, по общепринятому обычаю.

Всякій значительный обѣдъ составляется изъ четырехъ способовъ расположенія блюдъ, или *перемльнъ*.

Въ первой перемльнъ находятся всѣ похлѣбки, скоромныя или постныя, небольшія блюда горячія или холодныя и всѣ холодныя.

Во второй заключаются всѣ жаркія, какъ-то: говядина, живность, дичина, рыба и всѣ салаты.

Въ третьей находятся пироги, горячіе и холодные и всѣ антреме.

Въ четвертой — десертъ: онъ состоитъ изъ плодовъ свѣжихъ, обсахаренныхъ и вареньевъ.

Всего болѣе должна нравиться глазамъ четвертая перемѣна, и потому не должно ничего жалѣть для ея украшенія. Десертъ надобно располагать такъ, чтобы двѣ однородныя тарелки или корзинки съ плодами не стояли слишкомъ близко одна къ другой, не перемѣшивались бы съ другими, болѣе разнообразными блюдами десерта. Самые плоды должно раскладывать такъ, чтобы цвѣта ихъ соотвѣтствовали одинъ другому.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

Русскій столъ.

	Стран.
Лѣнныя щи	5
Бураки	6
Бураки изъ свѣжей свеклы	—
Щи съ кислою капустою.	7
Щи изъ зеленой расады	—
Лапша	—
Щи зеленыя	8
Похлебка изъ рубцовъ	9
Солянка съ огурцами	—
Солянка съ рыжиками.	10
Сибирскія пельмени	—
Китайскія пельмени	12

	Стран.
Похлебка изъ потроховъ	13
Похлебка изъ почекъ	—
Супъ изъ курицы	14
— — телятины и говядины	—
— — съ клецками	15
— съ фаршемъ	—
— красный	16
— съ вермишелью	17
Говяжій супъ съ лукомъ	—

ОТДѢЛЕНИЕ ВТОРОЕ.

Общій столъ.

Баварская лапша	18
Французскій супъ	19
Калыа изъ курицы	20
Солянка	—
Холодный молочный супъ, съ битыми сливками и земляникой	21
Супъ изъ вишенъ	—
— — вина, съ горкой тертаго хлѣба	22
— — риса съ винограднымъ виномъ	23
— — печени	—

	Стран.
Сухой бульйонъ	23
Запасный бульйонъ въ бутылкахъ	25
Красный бульйонъ	26
Бѣлый бульйонъ	27

Соусы.

Турецкій пилавъ	28
Соусъ изъ сметаны, съ ветчиннымъ саломъ	29
Куропатки съ капорцами и оливками	—
Тертый картофель	30
Рагу изъ окорока съ жаренымъ карто- фелемъ	31
Паренныя перепелки съ рисомъ	32
Жареные телячьи мозги съ лимоннымъ соусомъ	—
Компотъ изъ телячьихъ мозговъ	33
Утка съ анчоусовымъ соусомъ	—
Рябчики съ трюфелями	34
Соусъ изъ котлетъ —	34
— — горошку	35
— — картофеля	—
— — свѣжаго зеленого гороху	36
— — цвѣтной капусты	—
— — кислой шинкованной капусты	37

	Стран.
Телячьи ножки	37
Макароны	—
Соусъ изъ шпината	38
— къ цыплятамъ и курицамъ	—
Спаржа	39
Соусъ молочный изъ картофеля	—

Холодные блюда.

Ветчина	40
Буженина	—
Винигретъ	41
Селедка съ телятиной	42
Лашпигъ, или галантиръ	—

Пастеты.

Пастеть изъ свѣжей лососины, пригото- вленный другимъ манеромъ	44
— — съ телячьими почками	45
<i>Бѣлый кулисъ</i>	46
<i>Красный кулисъ</i>	47
Способъ приготовить лучшую француз- скую горчицу	—

Жаренныя.

Телятина	48
Гуси и утки	—

	Стран.
Индѣйка	49
Курица	—
Дичина	50
Барашекъ	—
Говядина	51
Кишки бараньи и коровьи	—
Утка	52
Цыплята	—
Свиная середка, начиненная капустой и яблоками	52
Жареный каплунокъ подъ соусомъ	53
Бифтексъ съ хрѣномъ	54
Холодное жаркое	—
Фаршированные цыплята	55
Фаршированная грудина	56
Молодые утки съ каштанами	—
Жаренныя картофельныя рулеты	57
— цыплята по вѣнски	—

Пирожныя.

Бисквиты	58
Стружки	59
Розочки	—
Шпанскій вѣтеръ	60

	Стран.
Кудри	61
Наливашки	—
Трубочки	62
Вафли	—
Сливочныя вафли	63
Воздушный пирогъ	—
Яблочныя зефиры	—
Бламанже	64
Хворосты	—
Колечки	65
Кисель картофельный	—
Манная каша	66
Пирожное изъ сливокъ	—
Митавскія конфекты	67
Макароны	—
Лимонныя конфекты	68
Сахарныя вѣнчики	69
Консервъ изъ розъ	—
Обладки для пирожнаго	70

Мороженое.

Лимонадъ	71
Миндальное тѣсто для аршаду	—
Порошокъ для аршаду	72