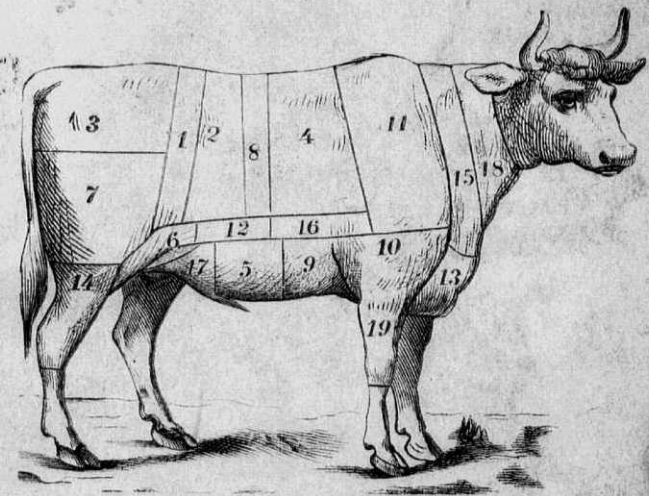


34
69 ПОДАРОКЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

СКОРОМНЫЙ И ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.



РАЗДѢЛЕНІЕ МЯСНОЙ ТУШИ НА СОРТА ГОВЯДИНЫ.

I-й сортъ.

1. Англійск. филей, } на жаркое и на
2. Толстый филей. } бизштетъ.
3. Огузокъ и изсъкъ, на разварную говядину и на супъ.
4. Тонкій край, } на отбивныя котлеты и
5. Завитокъ. } на супъ или борщъ.

II-й сортъ.

6. Кострець, хорош. кусокъ для солонины.
7. Средня бедра, } жаркое.
8. Тонкій филей, } жаркое.
9. Грудина для борща и шей.
10. Среди. лопатки, } на жаркое и на супъ
11. Толстый край, } или борщъ.
12. Подпашекъ, для борща и шей.
13. Челышко, для разварной говядины.

III-й сортъ.

14. Подбедерникъ, для супу или борщу.
15. Оковалокъ.
16. Отъ тонкаго края по-ромки.
17. Бочокъ.
18. Зарвзъ.
19. Рулька, употребляется для супу или борщу, если кому требуется дешевая говядина.

МОСКВА.

Изданіе И. Д. Сытина и К^о.
1892.

801-14
2331

Подарокъ хозяйкамъ.

ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

СКОРОМНЫЙ И ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

БОЛѢ 600 РЕЦЕПТОВЪ РАЗЛИЧНЫХЪ КУШАНИЙ,

РАЗДѢЛЕННЫХЪ

НА 15 ОТДѢЛОВЪ.



41

МОСКВА.

Типографія И. Д. Сытина и К^о., Валовая ул., собственный домъ.
1892.



ОГЛАВЛЕНІЕ

Отдѣль 1-й.

С у п ы.

	СТР.		СТР.
Примѣчаніе.....			
1. Щи обыкновенныя...	3	16. Уха изъ стерляди....	10
2. Щи другимъ способомъ	—	17. Рыбный супъ съ фар-	11
3. Щи изъ щавеля.....	—	шемъ.....	—
4. Щи изъ крапивы....	4	18. Супъ изъ рыбы.....	—
5. Щи изъ зеленой раз-	—	19. Сварить обыкновенную	—
сады.....	—	уху изъ какой-ни-	—
6. Борщъ.....	5	будь мелкой рыбы..	—
7. Борщъ со сметаной..	6	20. Овсяный супъ.....	12
8. Борщъ подольскій...	7	21. Супъ-пюре изъ гороха.	—
9. Борщъ малороссійскій.	—	22. Супъ грибной съ уш-	—
10. Борщъ съ жареною се-	8	ками.....	13
ледкой.....	—	23. Супъ изъ свѣжихъ гри-	—
11. Супъ-солянка изъ гуси-	—	бовъ.....	—
ныхъ потроховъ....	—	24. Супъ картофельный..	—
12. Рыбная солянка.....	—	25. Пюре изъ картофеля.	14
13. Супъ изъ рыбы съ ки-	9	26. Супъ изъ грибовъ...	—
слою капусты... ..	—	27. Бульонъ красный....	15
14. Супъ изъ бѣлозерскихъ	—	28. Супъ изъ телатинны или	—
снятковъ.....	—	курицы.....	—
15. Уха изъ ершей, нали-	10	29. Супъ подправленный.	16
мовъ, окуней, линей	—	30. Супъ бѣлый.....	—
или какой уголко	—	31. Супъ по-орлеански...	—
другой рыбы.....	—	32. Супъ по-французски..	17

Дозволено цензурою. Москва, 11 января 1892 года.

42189-0



2007334422

	СТР.		СТР.
33. Супъ-пюре изъ домашней птицы.....	17	44. Супъ изъ яблокъ или грушъ.....	23
34. Супъ эльзасскiй съ капустой.....	18	45. Супъ изъ вишенъ....	24
35. Супъ изъ рѣбы по-французски.....	19	46. Супъ изъ сухихъ плодовъ.....	—
36. Супъ изъ помидоровъ.	—	47. Супъ молочный.....	25
37. Раковый супъ.....	—	48. Супъ изъ саго на винѣ.	—
38. Гороховый супъ.....	20	49. Супъ изъ пива.....	26
39. Супъ неаполитанскiй.	21	50. Ботвинья.....	—
40. Супъ лимонный.....	—	51. Окрошка постная....	—
41. Супъ миндальный....	22	52. Холодецъ изъ щавелю, бураковъ или ботвиньи.....	27
42. Супъ изъ чернослива.	—	53. Окрошка.....	—
43. Супъ изъ черники...	23		

Отдѣлъ 2-й.

Приложенiе къ супамъ.

54. Клецки по-французски.	28	ной телятины.....	—
55. Клецки по-французски другимъ манеромъ .	29	65. Кнелъ изъ рыбы или телятины.....	33
56. Клецки заварныя....	—	66. Кнелъ изъ рыбы....	34
57. Клецки изъ сухарей..	30	67. Кнелъ изъ куръ.....	—
58. Клецки изъ риса....	—	68. Фаршированныя яйца.	—
59. Клецки изъ манныхъ крупъ.....	—	69. Гренки къ бульону съ пармезаномъ.....	35
60. Фрикадельки къ бульону.....	31	70. Гренки изъ булки съ рубленнымъ мясомъ и пармезаномъ....	—
61. Фрикадельки изъ мяса къ борщу.....	—	71. Тѣсто для бульона...	—
62. Фрикадельки изъ потроха.....	—	72. Макароны съ пармезаномъ.....	36
63. Фрикадельки изъ мозговъ.....	32	73. Кремъ для краснаго бульона.....	—
64. Фрикадельки изъ жареной телятины.....	—	74. Ушки къ борщу.....	—

Отдѣлъ 3-й.

Пирожки, пироги и паштеты.

75. Слоеное тѣсто для пирожковъ.....	38	гимъ манеромъ....	39
76. Тѣсто рассыпчатое...	39	79. Тѣсто рубленое.....	40
77. Тѣсто сдобное.....	—	80. Тѣсто на дрожжахъ..	—
78. Тѣсто рассыпчатое дру-	—	81. Пирожки изъ слоенаго тѣста.....	—

	СТР.		СТР.
82. Пирожки изъ блинчиковъ.....	41	97. Пирогъ изъ сига.....	48
83. Пирожки съ грибами фаршемъ или рыбнымъ.....	42	98. Пирогъ съ кислой капустой и какой-нибудь рыбой.....	49
84. Пирожки-пончики.....	—	99. Картофельный пирогъ.	—
85. Пирожки въ формочкахъ.....	—	100. Пирогъ съ морковью.	—
86. Пирожки изъ булочекъ.	43	Паштеты.	
87. Пирожки изъ шампиньоновъ.....	—	101. Паштетъ изъ рыбы..	50
88. Пирожки съ капустой.	44	102. Паштетъ холодный изъ рыбы.....	51
89. Пирожки рассыпчатые съ телячьимъ ливеромъ.....	—	103. Паштетъ изъ судака.	—
90. Пирожки съ гречневой кашей и яйцами...	—	104. Паштетъ изъ лососины.	52
91. Пирожки со свѣжими грибами.....	45	105. Паштетъ раковый съ горошкомъ.....	53
92. Пирожки изъ раковъ.	—	106. Паштетъ изъ дичи, домашнихъ утокъ или голубей.....	—
93. Пирожки съ грибами.	—	107. Паштетъ изъ индѣекъ, куръ или каплуновъ.	54
Пироги.			
Примѣчанiе.....	46	108. Паштетъ изъ ветчины.	—
94. Пирогъ русскiй съ вязигой.....	47	109. Холодный паштетъ...	55
95. Кулебяка съ рыбой..	—	110. Страсбургскiй паштетъ	—
96. Пирогъ со свѣжей капустой.....	48	111. Паштетъ изъ цыплятъ или молодыхъ индюшекъ.....	56
		112. Паштетъ турецкiй изъ баранины.....	57

Отдѣлъ 4-й.

Мясныя блюда.

Говядина, телятина, баранина, свинина, верещаки и дичь.

Говядина.		115. Разварная говядина съ сушеными грибами или свѣжими.....	59
113. Разварная говядина..	58	116. Разварная говядина съ хрѣномъ.....	60
114. Разварная говядина, запеченая со сметаной и сыромъ.....	59	117. Кусокъ мяса подъ на-	

	СТР.
званіемъ гусарская печенъ	60
118. Тушеная говядина, переложенная хрѣномъ	61
119. Тушеная говядина иначе	—
120. Жареная говядина по-англійски	62
121. Кусокъ мяса тушеный въ красномъ винѣ ..	—
122. Ростбифъ	63
123. Говядина на манеръ зразь	—
124. Говядина на манеръ зразь съ овощами ..	64
125. Говядина на манеръ зразь фаршированная	—
126. Зразы по-англійски съ луковымъ соусомъ ..	65
127. Зразы à la Nelson ..	—
128. Зразы à la Nelson иначе	66
129. Зразы съ капустой. .	—
130. Зразы литовскія ..	67
131. Филей по-вѣнски. . .	—
132. Бифштексъ изъ филея. .	68
133. Бифштексъ отличный заграничнымъ способомъ	—
134. Клопсъ	69
135. Клопсъ съ соусомъ ..	—
136. Бифштексъ à la maître d'hôtel	—
137. Говядина къ завтраку, приготовленная на-скоро	70
138. Бигосъ изъ оставшагося жаркого съ яблоками	71
139. Бигосъ съ капустой ..	—
140. Колдуны	72

	СТР.
141. Мозги съ лимоннымъ соусомъ	72
142. Котлеты изъ коровьяго мозга	—
Телятина.	
143. Жаркоетелятина обыкновенная	73
144. Жаркое телятина шпигованная	—
145. Жаркое телятина, на манеръ сервы	74
146. Телятина тушеная ..	—
147. Жареная телятина съ бешамелью	—
148. Жареная телятина по-аматорски	75
149. Жареная телятина съ макаронами	76
150. Жареная телятина съ соусомъ изъ икры ..	—
151. Котлеты телячьи отбивныя	—
152. Котлеты рубленыя съ соусомъ	77
153. Котлеты рубленыя въ формочкахъ	—
154. Котлеты телячьи со сметаной и анчоусами	78
155. Котлеты съ рисомъ въ рантѣ	—
156. Котлеты телячьи съ хрѣномъ	—
157. Котлеты телячьи по-англійски	79
158. Грудинка телячья съ рисомъ	—
159. Грудинка съ соей и корнионами	—
160. Грудинка телячья съ горохомъ	80
161. Грудинка поджаренная	

	СТР.
съ краснымъ соусомъ	80
162. Зразы телячьи фаршированные	81
163. Фрикандо изъ телятины	—
164. Зразы телячьи англійскія	—
165. Зразы телячьи съ лимоннымъ сокомъ ..	82
166. Супъ изъ телячьихъ головокъ	—
167. Ножки телячьи въ тѣстѣ	83
168. Телячья печенка тушеная	—
169. Телячья печенка фаршированная	84
170. Телячье легкое подъ соусомъ	—
Баранина.	
171. Жаркое баранина ..	85
172. Жареная баранина со сметаной	—
173. Жареная баранина съ шарлотками	86
174. Жаркое баранина обыкновенная	—
175. Грудинка баранья запеченая	—
176. Котлеты бараньи по-французски	87
177. Котлеты бараньи отбивныя съ шарлотками	—
178. Пилавъ турецкій ..	88
179. Грудинка баранья съ рисомъ	—
180. Баранина съ кислымъ соусомъ	89
181. Бараній потрохъ запеченый	—

	СТР.
182. Бараній потрохъ иначе	89
183. Пудингъ изъ бараньяго жира	90
184. Долма турецкая	—
Свинина.	
185. Жареная свинина ..	91
186. Жареная свинина шпигованная	—
187. Жареная свинина съ соусомъ изъ чернослива	92
188. Маринованная свинина	—
189. Котлеты свиныя отбивныя	93
190. Котлеты свиныя съ луковымъ соусомъ ..	—
191. Верещака	94
192. Жаркое изъ вепря ..	—
193. Жаркое изъ серны или лося	95
Д и ч ь .	
194. Индѣйка жареная начиненная	96
195. Индѣйки молодыя съ бешамелью	—
196. Индюкъ или каплуны съ рисомъ	97
197. Индѣйка или курица съ бѣлымъ соусомъ ..	—
198. Филей изъ индѣйки ..	98
199. Куры или каплуны съ соусомъ изъ трюфелей	—
200. Индѣйка, каплуны или курица во французскомъ тѣстѣ	99
201. Цыплята жареныя ..	—
202. Цыплята по-французски	100

	СТР.		СТР.
203. Цыплята съ соусомъ изъ цвѣтной капусты съ раками.....	100	213. Утка подь бѣлымъ соусомъ.....	105
Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.....	101	214. Утки подь соусомъ съ капустой.....	—
204. Соусъ изъ цыплятъ съ крыжовникомъ.....	—	215. Утка жареная съ соусомъ изъ вина.....	106
205. Цыплята подь соусомъ изъ шампиньоновъ..	102	216. Тетеревъ жареный...	—
206. Гусь жареный съ яблоками.....	—	217. Дикая утка жареная.	—
207. Гусь съ кислой капустой.....	—	218. Рябчики жареные...	107
208. Гусь начиненный кашей съ грибами...	103	219. Соусъ изъ рябчиковъ.	—
209. Гусь съ макаронами..	—	220. Рябчики въ рантѣ подь краснымъ соусомъ..	—
210. Гусь съ грибнымъ соусомъ.....	104	221. Куропатки фаршированные.....	108
211. Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.....	—	222. Бекасы жареные.....	—
212. Жареная утка.....	105	223. Бекасы жареные съ соусомъ.....	—
		224. Бекасы съ гренками.	109
		225. Дрозды съ гренками.	—
		226. Глухарь.....	110

Отдѣлъ 5-й.

М а й о н е з ы.

227. Ланспикъ для майонезовъ.....	111	234. Майонезъ изъ щуки..	115
228. Мусъ для майонезовъ..	112	235. Винегреть.....	—
229. Майонезъ изъ индѣйки.	—	236. Рулетъ изъ поросенка.	116
230. Майонезъ изъ индѣйки съ фаршемъ изъ потроховъ.....	113	237. Рулетъ изъ щуки....	—
231. Майонезъ изъ цыплятъ.....	—	238. Маринадъ изъ щуки или судака.....	117
232. Майонезъ изъ телячьихъ ножекъ.....	114	239. Маринадъ изъ сельдей.	—
233. Майонезъ изъ поросенка.....	—	240. Маринадъ изъ разныхъ рыбъ.....	—
		241. Холодный паштетъ изъ гусиныхъ потроховъ.	118
		242. Сыръ изъ зайца.....	119

Отдѣлъ 6-й.

Р ы б ы.

Примѣчаніе.....	120	вислой капустой...	120
243. Щука запеченая съ		244. Щука запеченая съ	

	СТР.		СТР.
хрѣномъ.....	121	пѣмецки.....	128
245. Щука подь соусомъ съ хрѣномъ.....	—	261. Судакъ съ горчичнымъ соусомъ.....	129
246. Щука съ овощами...	122	262. Судакъ цѣлый съ голландскимъ соусомъ.	—
247. Щука подь желтымъ соусомъ.....	—	263. Осетрина съ вишневымъ и виннымъ соусомъ.....	130
248. Щука на бураковомъ разсолѣ.....	—	264. Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.	131
249. Щука подь краснымъ соусомъ.....	123	265. Треска.....	—
250. Щука фаршированная.	—	266. Треска съ соусомъ и сметаной.....	132
251. Щука по-нѣмецки съ картофелемъ.....	124	267. Треска съ гренками..	—
252. Рыба по-еврейски....	125	268. Треска по-капуцциски.	133
253. Рыба тушеная въ сметанѣ съ картофелемъ.....	—	269. Линь съ красной или бѣлой капустой....	—
254. Карпъ по-польски....	126	270. Линь съ кашей.....	—
255. Карпъ жареный.....	—	271. Караси съ соусомъ изъ сметаны.....	134
256. Форель въ собственномъ соку.....	127	272. Котлеты изъ рыбы...	—
257. Угорь фаршированный.	—	273. Селедки жаренныя съ грибнымъ соусомъ..	135
258. Лососина жареная на вертелѣ.....	128	274. Котлеты изъ сельдей.	—
259. Лососина съ раковымъ соусомъ.....	—	275. Раки по-французски..	—
260. Супъ изъ лососины по-		276. Соусъ изъ раковъ съ гречневой кашей...	136

Отдѣлъ 7-й.

С о у с ы.

277. Соусъ къ котлетамъ.	137	283. Соусъ горчичный къ колбасамъ.....	139
278. Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.....	—	284. Соусъ горчичный къ рыбамъ.....	—
279. Соусъ изъ анчоусовъ къ телатинѣ.....	138	285. Соусъ изъ лука съ тминомъ.....	140
280. Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.....	—	286. Соусъ изъ лука острый.	—
281. Соусъ изъ шампиньоновъ.....	—	287. Лимонный соусъ къ домашнимъ птицамъ.	—
282. Соусъ сладкій съ изюмомъ.....	139	288. Бѣлый соусъ къ теля-	

	СТР.		СТР.
тинѣ, курамъ или индѣйкѣ.....	141	295. Соусъ сливочный къ пудингамъ.....	143
289. Соусъ изъ помидоровъ.	—	296. Сабайонъ.....	—
290. Соусъ изъ хрѣна къ вареной говядинѣ..	—	297. Соусъ горчичный хо- лодный.....	—
291. Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.....	—	298. Соусъ изъ анчоусовъ къ холоднымъ рыбамъ и мяснымъ залив- нымъ.....	144
292. Соусъ изъ вишенъ къ пудингамъ.....	142	299. Соусъ французскій про- вансаль.....	—
293. Соусъ миндальный къ пудингу.....	—	300. Соусъ къ постнымъ ры- бамъ.....	—
294. Соусъ молочный.....	—		

Отдѣлъ 8-й.

О в о щ и.

301. Горохъ зеленый.....	145	319. Капуста сафой.....	152
302. Горошекъ по-француз- ски.....	—	320. Капуста фарширова- ная.....	—
303. Морковь.....	146	321. Капуста фарширова- ная грибами.....	—
304. Морковь съ горош- комъ.....	—	322. Капуста бѣлая по- французки.....	153
305. Кольраби обыкновен- нымъ способомъ...	—	323. Капуста брюссельская.	—
306. Кольраби фарширо- ванная.....	147	324. Капуста бѣлая съ яб- локами.....	154
307. Брюква.....	—	325. Капуста кислая съ гри- бамъ.....	—
308. Брюква фарширова- ная.....	148	326. Капуста красная туше- ная.....	—
309. Зеленая фасоль со сливками.....	—	327. Картофель запеченный съ селедкой.....	155
310. Фасоль зеленая иначе.	149	328. Картофель запеченный со сметаной.....	—
311. Фасоль зеленая въ стручкахъ.....	—	329. Картофель фарширо- ванный грибами...	—
312. Фасоль бѣлая.....	—	330. Картофель фарширо- ванный другимъ спо- собомъ.....	156
313. Рѣпа.....	—	331. Картофельное пюре..	—
314. Свѣжіе бураки.....	150	332. Котлеты изъ картофеля	—
315. Шпинатъ или лебеда.	—		
316. Свѣжій щавель.....	151		
317. Щавель маринова- нный.....	—		
318. Цвѣтная капуста....	—		

	СТР.		СТР.
333. Каша картофельная съ грибами.....	—	336. Огурцы тушеные къ жареной говядинѣ или баранинѣ.	158
334. Овощи на пару.....	157	337. Рыжики жареные....	—
335. Бѣлые грибы тушеные	—		

Отдѣлъ 9-й.

Пудинги.

Примѣчаніе.....	159	353. Нѣмецкій пудингъ изъ булки съ яблоками.	167
338. Пудингъ изъ сухарей	160	354. Пудингъ изъ рису съ яблоками.....	—
339. Пудингъ изъ сухарей съ яблоками.....	—	355. Пудингъ съ яблоками иначе.....	—
340. Пудингъ англійскій..	161	356. Пудингъ изъ цвѣлыхъ яблокъ и съ рисомъ	168
341. Плумъ-пудингъ ав- глійскій.....	162	357. Пудингъ изъ яблокъ въ рассыпчатомъ тѣ- стѣ.....	—
342. Пудингъ хлѣбный съ саломъ.....	—	358. Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.....	169
343. Пудингъ изъ чернаго хлѣба иначе.....	—	359. Пудингъ изъ вишенъ.	—
344. Пудингъ молочный заварной.....	163	360. Пудингъ изъ кашта- новъ.....	170
345. Пудингъ заварной изъ сметаны.....	—	361. Пудингъ шоколадный.	—
346. Пудингъ миндальный.	164	362. Пудингъ изъ черства- го чернаго хлѣба ..	171
347. Пудингъ изъ саго...	—	363. Пудингъ изъ моркови.	—
348. Пудингъ изъ грече- выхъ крупъ съ ябло- ками и вареньемъ..	—	364. Пудингъ изъ остав- шагося жаркого....	—
349. Пудингъ изъ творогу.	165	365. Лимонный пудингъ..	172
350. Пудингъ изъ щуки..	—	366. Пудингъ изъ кофе..	—
351. Пудингъ изъ капусты.	166	367. Пудингъ изъ саго....	173
352. Пудингъ съ яблоками.	—		

Отдѣлъ 10-й.

Яичницы, водуны, макаронны и проч.

1) Яичницы.		371. Яичница съ вареньемъ.	175
368. Яичница битая.....	174	372. Котлеты изъ яицъ ...	—
369. Яичница съ селедкой или съ ветчиной...	—	2) Драчены.	
370. Яичница иначе.....	175	373. Драчена литовская...	176

	СТР.		СТР.
374. Драчена толстая.....	176		
375. Драчена по-русски....	—		
З) Блинчики.			
376. Блинчики обыкновенные.....	177		
377. Блинчики съ миндальной массой.....	—		
378. Блинчики рассыпчатые съ сабайономъ.....	178		
379. Блинчики съ рисомъ или творогомъ.....	—		
380. Блинчики съ черникой.	179		
4) Яблоки жаренныя.			
381. Яблоки жаренныя въ тѣстѣ.....	—		
382. Яблоки жаренныя съ сабайономъ.....	—		
383. Яблоки жаренныя другимъ способомъ....	180		
5) Оладьи и гренки.			
384. Оладьи на сметанѣ..	—		
385. Гренки съ миндалемъ.	—		
6) Колдуны.			
386. Тѣсто на колдуны, пельмени и макароны... 181			
387. Колдуны литовскіе... —			
388. Колдуны со свѣжими грибами..... 182			
389. Колдуны съ черникой. —			
390. Пирожки съ творогомъ —			
7) Каши.			
391. Гречневая каша рассыпчатая..... 183			
392. Каша изъ саго на молокѣ..... —			
393. Каша на грибномъ соекѣ..... —			
394. Каша пуховая..... 184			
8) Макароны.			
395. Итальянскія макароны со сметаной..... —			
396. Итальянскіе макароны съ ветчиной и съ пармезаномъ..... —			
397. Макароны запеченныя иначе..... 185			
398. Домашнія макароны запеченныя..... —			
399. Запеченныя макароны въ молокѣ..... —			
400. Домашнія макароны съ мясомъ..... 186			
401. Макароны съ сыромъ. —			
9) Сырники.			
402. Сырники..... —			
403. Сырники жаренныя.... 187			
10) Клецки.			
404. Саксонскія клецки.... —			
405. Клецки картофельныя. 188			
11) Мнихи.			
406. Мнихи..... —			
407. Мнихи съ виномъ.... —			

Отдѣлъ 11-й.

Б л и н ы.

408. Блины русскіе..... 189	410. Блины гречневые постные..... 190
409. Блины гречневые съ яйцами..... —	411. Блины пшеничныя... —

	СТР.		СТР.
412. Блины гречневые отличные..... 190		блины..... 190	
413. Превкусныя манныя	—	414. Блины на содѣ..... 191	
		415. Блины самыя лучшіе. —	

Отдѣлъ 12-й.

Вафли, трубочки, пончики, хворостъ, пирожное и др. сладкія кушанья.

Вафли и трубочки.			
Примѣчаніе..... 192			
416. Вафли обыкновенныя. —		440. Пирожное англійское. 202	
417. Вафли миндальныя... 193		441. Пирожное на желткахъ. —	
418. Вафли рисовыя на дрожжахъ.. —		442. Пирожное сливочное. —	
419. Вафли сметанныя.... —		443. Пирожное столѣтнее. 203	
420. Вафли сливочныя.... 194		444. Пирожное песочное... —	
421. Вафли рассыпчатыя.. —		445. Пирожное рассыпчатое съ ромомъ..... —	
422. Трубочки съ виномъ. —		446. Пирожное шоколадное. 204	
423. Трубочки масляныя.. 195		447. Вѣнчики миндальныя. —	
424. Трубочки иначе..... —		448. Вѣнчики миндальныя иначе..... 205	
425. Трубочки съ корицею. —		449. Меренги..... —	
		450. Зефиръ яблочный.... —	
Пончики, хворостъ и пышки.		Бисквиты и др. сладкія кушанья.	
426. Примѣчаніе о тѣстѣ на дрожжахъ, жареномъ въ маслѣ или салѣ. 196		451. Бисквиты..... 206	
427. Пончики обыкновенныя. —		452. Бисквиты „дюшесъ“.. —	
428. Пончики иначе..... 197		453. Бисквиты другимъ манеромъ..... —	
429. Пончики заварныя.... —		454. Бисквиты десертныя. 207	
430. Хворостъ на дрожжахъ. 198		455. Бисквиты іорскіе.... —	
431. Хворостъ по-англійски. —		456. Бисквиты тающіе.... 208	
432. Хворостъ съ лейки... —		457. Бисквиты съ лимоннымъ сокомъ..... —	
433. Хворостъ на желткахъ. 199		458. Бисквиты миндальныя. —	
434. Хворостъ миндальный. —		459. Суфле съ ванилью... 209	
435. Пышки заварныя..... —		460. Суфле изъ кофе..... —	
Пирожное, вѣнчины и меренги.		461. Суфле изъ шоколада. —	
436. Пирожное (Мазарини). 200		462. Суфле изъ риса..... 210	
437. Пирожное изъ риса... —		463. Крокеты парижскіе... —	
438. Пирожное миндальное. 201		464. Тартлеты изъ грушъ. 211	
439. Пирожное мандаринъ. —		465. Молочныя блинчики съ меренгою..... —	

Отдѣль 13-й.

Мороженое, кремы, пломбирсы, желе, бланманже, компоты и кисели.

	СТР.		СТР.
а) Мороженое.			
Примѣчаніе.....	212	488. Кремъ сливочный съ виномъ.....	223
466. Сливочное мороженое.	214	489. Кремъ яблочный.....	—
467. Мороженое кофейное.	—	490. Кремъ яблочный со сливками.....	224
468. Мороженое кофейное иначе.....	215	491. Кремъ малиновый со сливками.....	—
469. Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.....	—	492. Кремъ сливочный съ ромомъ.....	—
470. Мороженое шоколадное.....	—	493. Кремъ мокко.....	225
471. Мороженое кремъ-брюле.....	216	494. Кремъ съ ванилью...	—
472. Мороженое изъ фисташекъ.....	—	е) Заварные кремы.	
473. Мороженое лимонное.	—	495. Кремъ миндальный...	226
474. Мороженое малиновое.	217	496. Кремъ кофейный.....	—
475. Мороженое ананасное.	—	497. Кремъ шоколадный...	227
476. Мороженое изъ яблокъ или грушъ.....	—	498. Кремъ на пару.....	—
477. Мороженое изъ клюквы.....	218	499. Кремъ съ кофейнымъ запахомъ.....	—
478. Мороженое изъ мокко.	—	д) Пломбирсы.	
479. Мороженое изъ шоколада.....	219	500. Пломбиръ сливочный.	228
480. Абрикотинъ.....	—	501. Пломбиръ яблочный..	—
481. Мороженое изъ персиковъ.....	—	502. Пломбиръ яблочный со сливками.....	—
Мороженое изъ грушъ	—	503. Пломбиръ земляничный.....	229
482. Ванильное мороженое.	220	504. Пломбиръ двухцвѣтный..	—
б) Кремы.			
Примѣчаніе.....	—	505. Пломбиръ рисовый...	230
483. Кремъ сливочный....	221	506. Пломбиръ изъ шоколада.....	—
484. Кремъ шоколадный...	—	507. Пломбиръ изъ ванили.	231
485. Кремъ брюле.....	222	508. Пломбиръ изъ лимона или апельсина.....	—
486. Кремъ кофейный со взбитыми сливками.	—	509. Пломбиръ изъ земляники.....	—
487. Кремъ съ виномъ....	223		

	СТР.		СТР.
е) Желе.			
510. Желе изъ вина.....	232	523. Компотъ изъ яблокъ..	238
511. Желе лимонное.....	233	524. Компотъ изъ сливъ..	239
512. Желе ананасное.....	—	525. Компотъ изъ крыжовника.....	—
513. Желе изъ дыни.....	—	526. Компотъ изъ дыни...	—
514. Желе изъ свѣжихъ вишенъ.....	234	527. Компотъ изъ померанцевъ.....	240
515. Желе изъ земляники.	—	к) Кисели.	
516. Желе изъ фруктъ....	235	528. Кисель яблочный....	—
517. Московитъ.....	—	529. Кисель лимонный или апельсинный.....	241
518. Мусъ лимонный.....	236	530. Кисель изъ свѣжихъ вишенъ, малины или смородины.....	—
г) Бланманже.			
519. Бланманже сливочное.	—	531. Кисель молочный....	—
520. Бланманже шоколадное.....	237	532. Кисель шоколадный..	242
521. Бланманже миндальное	—	533. Кисель жидкій теплый.	—
522. Бланманже изъ фисташекъ.....	238		

Отдѣль 14-й.

Бабы, куличи и пасхи.

а) Бабы и куличи.			
Примѣчаніе опеченія тѣста на дрожжахъ..	243	542. Баба лимонная.....	247
534. Баба на желткахъ...	244	543. Куличъ польскій.....	—
535. Баба инымъ способомъ.	—	544. Куличъ англійскій...	248
536. Баба сливочная.....	245	545. Куличъ заварной.....	—
537. Баба заварная украинская.....	—	б) Пасхи.	
538. Баба бѣлая.....	246	546. Пасха обыкновенная..	249
539. Баба шоколадная....	—	547. Пасха вареная.....	—
540. Баба миндальная....	—	548. Пасха друг. манеромъ	—
541. Баба хлѣбная.....	247	549. Пасха красная.....	250
		550. Пасха съ фисташками.	—
		551. Пасха царская.....	—
		552. Пасха друг. манеромъ.	251

Отдѣль 15-й.

Постный столъ.

а) Постные супы.			
553. Щи изъ кислой капусты.....	252	554. Солянка изъ бѣлуги или осетрины.....	253
		555. Малороссійскій борщъ.	—
		556. Борщъ съ селедкой..	—

	СТР.		СТР.
557. Супъ-пюре изъ карто- феля.....	254	579. Налимы варенные.....	263
558. Супъ изъ свѣжихъ гри- бовъ.....	—	580. Солянка изъ кислой ка- пусты.....	—
559. Супъ изъ желтаго го- роха.....	255	d) Постныя нушанья изъ овощей.	
560. Супъ овсяный.....	—	581. Капуста фарширова- ная.....	264
561. Супъ изъ помидоровъ.	—	582. Картофель съ селедкой.	—
b) Постныя принадлежности къ супамъ.		583. Чечевица съ гречками.	265
562. Рыбный фаршъ.....	256	584. Тушенныя яблоки.....	—
563. Каша жареная изъ гречневыхъ крупъ..	—	585. Картофельныя котле- ты.....	—
564. Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.....	—	586. Котлеты изъ грибовъ.	—
565. Жаренныя ушки съ гриб- нымъ фаршемъ и кашей.....	257	e) Заливныя.	
c) Рыбы.		587. Холодная рыба съ ви- негретомъ.....	266
Примѣчаніе.....	—	588. Заливное изъ рыбы..	—
566. Котлеты изъ рыбы...	—	589. Рулетъ изъ рыбы....	—
567. Жареная булка изъ рыбы.....	258	590. Винегретъ изъ разныхъ рыбъ.....	267
568. Рыба жареная.....	—	591. Сборный винегретъ...	—
569. Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами..	259	g) Постныя пирожныя.	
570. Лещъ фаршированный капустой.....	—	592. Шарлотъ изъ яблокъ.	—
571. Угоръ въ красномъ винѣ.....	—	593. Шарлотъ изъ бѣлаго хлѣба.....	268
572. Сигъ съ холоднымъ соу- сомъ.....	260	594. Яблочный пирогъ....	—
573. Стерлядь съ вислослад- кимъ соусомъ.....	—	595. Яблоки съ рисомъ... 269	—
574. Окуни фаршированные.	261	596. Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.....	—
575. Форель.....	—	597. Саго съ краснымъ ви- номъ.....	—
576. Котлеты изъ селедки.	262	598. Каша на миндальномъ молокъ.....	270
577. Навага жареная.....	—	599. Вареники съ вишнями.	—
578. Навага жареная въ клярѣ.....	263	600. Наливашники.....	—
		601. Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ.....	271
		602. Оладьи.....	—



ОТДѢЛЪ 1-Й.

СУПЫ.

Примѣчаніе. Бульонъ, супъ, а также и супы, въ ко-
торые входитъ какая-нибудь кислота, слѣдуетъ непре-
мѣнно варить въ глиняной поливанной посудѣ. Въ мѣд-
ной кастрюлѣ бульонъ очень быстро кипитъ и поэтому
быстро испаряется, глина же, какъ плохой проводникъ
тепла, удерживаетъ бульонъ отъ быстрого кипѣнія. Въ
ресторанахъ не придерживаются этихъ правилъ, и по-
тому у нихъ бульонъ никогда не бываетъ такъ вкусенъ,
какъ домашній. Воды нужно брать полштофа на
каждую особу, считывая на то, что бульонъ сильно
испаряется, доливать же водой (не слѣдуетъ). Желая
имѣть крѣпкій бульонъ, нужно брать фунтъ мяса на
каждую особу; мясо сполоснуть въ холодной водѣ, но
отнюдь не выжимать, иначе мясо теряетъ самые пита-
тельные соки. Мясо всего лучше варить въ мягкой
рѣчной водѣ, но не въ колодезной, которая слишкомъ

жестка, и варить на самомъ легкомъ огнѣ, снимая постоянно накипь. Если послѣ часового кипѣнія накипь больше не появляется, то бульонъ отставить отъ огня, влить ложку холодной воды: тогда жиръ соберется наверху, а накипь опадетъ внизъ. Жиръ нужно тщательно собрать, бульонъ процѣдить чрезъ частое сито, мясо выполоскать въ свѣжей водѣ, посуду, въ которой варился бульонъ, вымыть хорошенъко, положить обратно мясо, налить процѣженнымъ бульономъ и поставить на огонь. Когда закипитъ, посолить, положить разныхъ кореньевъ, какъ-то: петрушки, сельдерея, порея, моркови, одну луковицу цѣлую, одинъ или два сушеные гриба и, кто хочетъ, мушкатнаго орѣха. Кореньевъ нужно класть вмѣру, сообразно съ пропорціей мяса; такъ, на 5 фун. мяса положить 5 маленькихъ или 3 побольше корешка петрушки, половину сельдерея и 3 морковки. Если хочешь въ бульонъ прибавить телятины, то нужно ее налить отдѣльно горячей водой и закипятить, слить эту воду, и тогда положить телятину въ бульонъ, иначе отъ телятины бульонъ побѣлѣетъ. До подачи на столъ, бульонъ еще долженъ вариться отъ 3-хъ до 4-хъ часовъ, постоянно на вольномъ огнѣ. Предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, отставить на нѣкоторое время бульонъ отъ огня, чтобы онъ отстоялся, собрать, если еще окажется, жиръ и процѣдить въ вазу, въ которую положить сначала разныя приправы, а также и немного рубленой зелени петрушки. Если бульонъ окажется недостаточно чистъ, то нужно его очистить разбитымъ бѣлкомъ съ водою: сливъ бульонъ въ кастрюлю, вылить въ него бѣлокъ и кипятить, пока очистится. Очень вкусенъ бываетъ говяжій бульонъ, если прибавить телятины, курицы или же куриные или индѣичьи потрохи.

1.

Щи обыкновенныя.

Поставить мясо, какое есть, какъ обыкновенно для бульона, только съ меньшей пропорціей воды, и когда снимется вся пѣна, положить кислой капусты вмѣстѣ съ сокомъ, положить также 2 сухихъ гриба, нашинкованнаго луку, посолить и варить, пока мясо будетъ мягко. Подправить ложкой муки, растертой съ жиромъ, снятымъ сверху щей, грибы вынуть, пошинковать и положить въ вазу.

2.

Щи другимъ способомъ.

Приготовить обыкновенный бульонъ, капусту кислую отжать хорошенъко, положить въ кастрюлю съ масломъ, подлить бульону и тушить, пока сдѣлается мягка. Подавая на столъ, положить тушоную капусту въ вазу и разбавить бульономъ. Подать къ нимъ гречневую крутую кашу.

3.

Щи изъ шавеля.

Приготовить хорошій бульонъ, порубить столько шавеля, чтобы щи были вмѣру кислы; порубленный шавель утушить въ маслѣ, развести бульономъ, подправить сметаной съ мукой, дать разъ закипеть и подать на столъ.

Можно также эти щи варить безъ мяса; тогда нужно тушить щавель въ ббльшемъ количествѣ масла, развести бульономъ, въ которомъ варились корни, прощѣдить сквозь сито, взять на 6 особъ 2 стакана хорошей сметаны, ложку муки, подправить щи и дать разъ закипѣть. Въ суповой вазѣ растереть 6 желтковъ и влить горячія щи, мѣшая постоянно ложкой, чтобъ желтки не сварились. Къ этимъ щамъ, а также и варенымъ на мясномъ бульонѣ, подаются фаршированныя яйца или вареныя въ крутую. Можно также эти щи готовить изъ маринованнаго щавеля, только предварительно выполоскать щавель въ соленой водѣ и поступать такъ же, какъ со свѣжимъ.

4.

Щи изъ крапивы.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3-хъ фун. мяса. Взять около 2 фун. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ кипящую воду, сварить до мягкости, откинуть на друшлакъ, выжать, мелко изрубить и тушить съ масломъ. Развести приготовленнымъ бульономъ, подправить мукой и дать вскипѣть. Подавая на столъ, подправить стаканомъ свѣжей сметаны. Подать къ нимъ ломтиками нарѣзанную ветчину или сосиски или сваренныя въ крутую яйца.

5.

Щи изъ зеленой разсады.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ жирной говядины съ одной луковицей и кореньями, прощѣдить, 2 фун.

свѣжей разсады очистить отъ стебельковъ и изрубить не особенно мелко, положить въ чашку, обварить соленымъ кипяткомъ и дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа, откинуть на рѣшето, отжать воду и опустить въ кипящій бульонъ. Когда уварится, подправить стаканомъ сметаны съ ложкой муки, дать закипѣть и подавать на столъ. Подавать можно съ сосисками, съ крутыми яйцами или съ пирожками.

6.

Борщъ.

Хорошій вкусъ борща зависитъ главнымъ образомъ отъ хорошаго бураковаго рассола. Итакъ, желая имѣть хорошій домашній рассоль, взять красной свеклы, очистить, разрѣзать пополамъ, вымыть, сложить въ деревянную кадку или большой глиняный горшокъ, налить чуть теплой, мягкой водой, поставить въ теплое мѣсто, на примѣръ въ кухнѣ на печкѣ, и чрезъ четыре дня рассоль будетъ готовъ; тогда слѣдуетъ его вынести въ погребъ, чтобы онъ не испортился. Хорошо положить въ рассоль корку чернаго хлѣба. Приготовить бульонъ изъ мяса и разныхъ костей, вырѣзанныхъ изъ мяса, которое назначено для жаркаго, взять нѣсколько бураковъ, петрушки, моркови, нашинковать, посыпать сахаромъ и дать постоять, пока пустятъ сокъ, тогда положить въ бульонъ, положить также одинъ сушеный грибокъ и 1 цѣлую луковицу; отдѣльно испечь нѣсколько бураковъ, мелко нашинковать, налить бураковымъ рассоломъ, и дать постоять часъ на тепломъ мѣстѣ; когда бульонъ будетъ готовъ, долить его этимъ рассоломъ

вмѣстѣ съ бураками и дать закипѣть одинъ разъ. Подавая на столъ, процѣдить въ вазу чрезъ сито, чтобъ коренья и бураки остались въ горшкѣ. Весной, когда рассоль бываетъ старый, борщъ теряетъ часто цвѣтъ, то слѣдуетъ его исправить слѣдующимъ способомъ: стереть на теркѣ свеклу, положить въ ситочко и чрезъ это сито процѣдить борщъ въ вазу. Раньше испеченные бураки нашинковать и положить въ вазу съ бульономъ. Борщъ этотъ можно подавать также чистымъ, съ вареными яйцами, съ ушками или съ ветчиной и сосисками.

7.

Борщъ со сметаною.

Такой самый борщъ, какъ описано выше, можно забѣлять сметаною, однако забѣленный борщъ чаще бываетъ постный. Сварить на 6 особъ 10 хорошихъ сушеныхъ грибовъ, съ двумя луковицами и кореньями, испечь нѣсколько бураковъ, нашинковать, налить рассоломъ и поставить на часъ въ теплое мѣсто, чтобъ бураки придали сладости рассолу; такъ нужно поступать для каждаго борща. Доить этимъ рассоломъ грибной бульонъ, грибы нашинковать, на 6 особъ взять 2 стакана сметаны и ложку муки, размѣшать со сметаною и подправить борщъ, сметану вливать постепенно и мѣшать борщъ ложкой; дать разъ закипѣть и подать на столъ, прибавивъ въ вазу немного шинкованныхъ бураковъ. Къ такому борщу подаются крутыя яйца. Въ Великомъ посту этотъ самый борщъ подправляется

мукой безъ сметаны и подается съ кашей или съ грибами, съ ушками.

8.

Борщъ подольскій.

Сварить обыкновенный бульонъ на 6 особъ. Взять двѣ средней величины свеклы, 2 головки капусты, разрѣзанной на четвертинки, обварить кипяткомъ, сварить, слить воду и положить въ готовый бульонъ; бураки нужно прежде пошинковать. Четыре большіе помидора утушить съ масломъ, протереть и тоже положить въ бульонъ и все вмѣстѣ кипятить съ полчаса. Положить въ вазу 4 ложки сметаны, влить борщъ въ вазу, размѣшать со сметаною, мясо порѣзать на порціи и подавать въ борщѣ.

9.

Малороссійскій борщъ.

Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, 1 луковицы, перцу, лавроваго листа и 10 сушеныхъ грибовъ, процѣдить, 1 маленькій кочанъ капусты разрѣзать на части, налить процѣженнымъ бульономъ, прибавить свеклянаго рассола по вкусу или же квасу, грибы нашинковать и сварить до готовности. Испеченную свеклу нашинковать, поджарить въ постномъ маслѣ, положить въ борщъ, вскипятить, и подавать на столъ.

10.

Борщъ съ жареною селедкою.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и 10 сушеныхъ грибовъ, процѣдить, испечь двѣ небольшія свеклы, очистить, нашинковать, положить въ процѣженный грибной бульонъ, грибы нашинковать, положить по вкусу свеклольного рассола, соли, перцу, вскипятить, положить 3 небольшія вымоченныя и поджаренныя въ маслѣ селедки, разъ вскипятить и подать.

11.

Супъ-солянка изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять немного говядины, 1 фунтъ или полтора, сварить бульонъ; когда до половины уварится, положить въ него гусиные потрохи: шейку, ножки, крылья, печенку и проч., нѣсколько разъ вскипятить, потомъ процѣдить бульонъ, потрохи перемыть, положить обратно въ бульонъ, положить туда же разныхъ кореньевъ, красиво наръзанныхъ, наръзанныхъ кусочками соленыхъ огурцовъ и немного огуречнаго рассола, варить до готовности. Передъ отпускомъ подправить ложкой муки съ ложкою масла, посыпать зеленой рубленой петрушки и подавать.

12.

Рыбная солянка.

Взять 2 фунта какой-нибудь мелкой рыбы, разварить ее хорошенько съ разными кореньями и одной луко-

вицей, процѣдить и въ этотъ бульонъ положить 1 фун. мелко наръзанной свѣжей осетрины и 1 фун. бѣлужины, положить лавроваго листу, перцу, 2 соленыхъ огурца, наръзанные мелко; если не достаточно кислоты, то прибавить огуречнаго рассола. Подправить стаканомъ сметаны съ ложкой муки; подавая, положить нѣсколько ломтиковъ лимона.

13.

Супъ изъ рыбы съ кислую капустой.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ какой-нибудь мелкой рыбы и разныхъ кореньевъ. Взять одну луковицу, 3 стакана отжатою кислую капусту, обжарить въ 2-хъ ложкахъ масла, бульонъ процѣдить, положить въ него капусту и варить.

Взять 2 фунта какой-нибудь рыбы: щуки, судака или бѣлужины, наръзать кусками, обжарить въ маслѣ, положить въ бульонъ съ кислую капустой и варить до готовности. Передъ отпускомъ всыпать горсть тертаго сыру, перцу, соли, стаканъ свѣжей сметаны, размѣшать съ ложкой муки, подправить супъ, дать разъ вскипѣть и подавать на столъ.

14.

Супъ изъ бѣлозерскихъ снитковъ.

Сварить изъ разныхъ кореньевъ, 1 луковицы, лавроваго листа и перцу бульонъ, процѣдить. Взять 2 фун. снитковъ, перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Въ

процѣженный бульонъ положить ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана гречневыхъ крупъ, варить, пока крупа разварится, тогда опустить снитки, дать закипѣть, влить стаканъ сливокъ, еще разъ закипятить и подавать.

15.

Уха изъ ершей, налимовъ, омуней, линея или какой угодно другой рыбы.

Чтобы получилась вкусная уха, нужно брать 1 фун. рыбы на каждаго человѣка.

Такъ, напримѣръ, на 6 человѣкъ взять 3 фунта какой-нибудь мелкой рыбы, разварить ее хорошенько съ разными кореньями и пряностями, процѣдить; тогда положить 3 фунта какой-нибудь крупной рыбы, нарѣзанной кусками, уварить до готовности. Подавая на столъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, можно также влить $\frac{1}{2}$ стакана сотерну.

16.

Уха изъ стерляди.

На 6 человѣкъ сварить бульонъ изъ 3-хъ фунтовъ мелкой рыбы или изъ молодой курицы, съ кореньями, пряностями и солью, очистить бульонъ бѣлкомъ, разбитымъ съ водою, процѣдить сквозь салфетку. Когда бульонъ остынетъ, опустить къ нему кусками нарѣзанную или цѣлую фунта въ 3 стерлядь, влить 1 стаканъ холодной воды и варить минутъ 20, снимая накипь. Подавая на столъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимона и влить 1 стаканъ шампанскаго.

17.

Рыбный супъ съ фаршемъ.

Поставить воды съ разными кореньями, дать хорошенько увариться. Разварить отдѣльно $\frac{1}{4}$ фунта крупы перловой, растереть съ масломъ добѣла, смѣшать съ водою кипяченой съ кореньями и положить какой-нибудь рыбы столько кусковъ, сколько особъ будетъ обѣдать, и дать хорошенько увариться, положить въ вазу рубленой зеленой петрушки и нарѣзанный на куски, заранѣе приготовленный, рыбный фаршъ.

18.

Супъ изъ рыбы.

Лучшій супъ готовится изъ карасей или линя, изъ другихъ рыбъ супъ не такъ вкусенъ. Разварить хорошенько въ водѣ разные коренья и лукъ, опустить въ кипящій отваръ рыбу и смотрѣть, чтобъ рыба не разварилась. Вообще рыба средней величины должна вариться отъ 20 до 25 минутъ. Когда рыба готова, вынуть ее, супъ процѣдить, взять ложку масла, немного бульона и сдѣлать клецки. Если супъ не достаточно наваристъ, то подправить стаканомъ сметаны.

19.

Сварить обыкновенную уху изъ какой-нибудь мелкой рыбы.

Между тѣмъ взять 1 фунтъ сырой щуки или судака, очистить, вынуть кости, посолить, одну луковицу мелко

изрубленную, поджаренную въ постномъ маслѣ, немного перцу, мушкатнаго орѣха, — все мелко изрубить, положить небольшой кусочекъ булки, намоченной въ ухѣ, порубить все вмѣстѣ. Сдѣлать тѣсто какъ на лапшу, подѣлать съ этимъ фаршемъ пельмени, и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска сварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлакъ и опустить въ уху; подавая на столъ, положить нѣсколько кусочковъ лимона.

20.

Овсяный супъ.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта овсяной крупы и столько воды, сколько нужно для 5 или 6 тарелокъ супу, разварить крупу до мягкости, слить черезъ сито воду, а крупу протереть и поставить опять на огонь, посолить, положить 1 ложку какого-нибудь постнаго масла, закипятить и подать съ гренками. Въ этотъ супъ можно также положить отвареннаго чернослива и изюма.

21.

Супъ-пюре изъ гороха.

Сварить бульонъ изъ 10 сушеныхъ грибовъ и 1 луковицы, отдѣльно сварить 2 фунта желтаго сушеннаго гороха; когда уварится, протереть сквозь сито, положить въ грибной бульонъ, грибы пошинковать и подправить $\frac{1}{2}$ ложкой муки съ ложкой постнаго масла; подать съ гренками.

22.

Супъ грибной съ ушками.

Сварить бульонъ изъ 10 большихъ сушеныхъ грибовъ и разныхъ кореньевъ, процѣдить. Грибы выбрать мелко порубить и сдѣлать изъ нихъ ушки; можно также ушки сдѣлать смѣшавъ грибы съ гречневою кашей и жаренымъ въ постномъ маслѣ лукомъ.

23.

Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять 3 десятка свѣжихъ грибовъ, лучше всего бѣлыхъ, порѣзать на кусочки, налить водою и дать вскипеть, снять накипь, посолить, положить разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ кусочками, кто любитъ — лавроваго листу, перцу, немного картофеля, нарѣзаннаго мелкими кусочками, 1 луковицу мелко нарѣзать, поджарить въ постномъ маслѣ съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки и подправить супъ.

24.

Супъ картофельный.

Супъ картофельный готовится изъ разныхъ костей и кусковъ мяса, обрѣзанныхъ отъ жаркаго, разные корни, красиво нарѣзанные, варятся отдѣльно и кладутся въ вазу. Когда бульонъ и корни уже почти готовы, тогда положить, нарѣзанный кусочками, карто-

фель и варить, пока онъ уварится; картофеля нужно положить достаточно, чтобы супъ не былъ жидкимъ.

25.

Пюре изъ картофеля.

Сварить бульонъ изъ разныхъ остатковъ мяса, баранины, птицъ и разныхъ кореньевъ, отдѣльно сварить, посоливъ, картофель; когда картофель уварится, слить воду, выбрать картофель на друшлякъ, положить кусокъ мяса, протереть и развести приготовленнымъ бульономъ. Передъ подачей на столъ подправить 2 желтками и подогрѣть, но не кипятить; посыпать зеленымъ укропомъ или петрушкой и подавать на столъ. Вместо желтковъ можно подправить ложкой муки съ масломъ.

26.

Супъ изъ грибовъ.

Супъ грибной часто замѣняетъ мясной бульонъ. Дѣлается онъ иногда кислый, иногда сладкій. На 6 человекъ взять 10 большихъ грибовъ, обварить кипяткомъ, вымыть хорошенько и дать кипѣть часъ, потомъ положить кореньевъ, 2 цѣлыя луковицы и варить, пока грибы будутъ мягки. Тогда процѣдить на сито, вынуть грибы, мелко шинковать, положить обратно въ бульонъ, въ которомъ они варились, посолить, влить по вкусу хорошаго уксусу, подправить масломъ съ мукой,

закипятить и положить туда клецокъ, мелко наръзанныхъ изъ тѣста. Этотъ супъ можно варить и безъ уксусу. Также можно этотъ супъ приготовить изъ свѣжихъ грибовъ.

27.

Бульонъ красный.

На 5 человекъ взять 3 фун. мяса, положить въ кастрюлю, прибавить разныхъ кореньевъ, одну луковицу; если говядина не жирна, то прибавить кусокъ говяжьяго сала, и, поджаривъ все докрасна, налить водою, прибавить еще свѣжихъ кореньевъ и варить часа 3—4, какъ всякій бульонъ. Предъ подачею на столъ процѣдить. Бульонъ этотъ можно подавать съ разными приправами, а также чистый, съ пирожками.

28.

Супъ изъ телятины или курицы.

Телятину, предназначенную на супъ, нужно конечно обварить кипяткомъ, закипятить и слить первый отваръ, иначе бульонъ поблѣдетъ. Въ остальномъ нужно придерживаться всѣхъ тѣхъ правилъ, которыя сказаны о мясномъ бульонѣ, съ тою разницею, что чѣмъ нѣжнѣе мясо, тѣмъ меньше времени нужно его варить, такъ, на примѣръ, супъ изъ телятины долженъ вариться отъ 1½ до 2 часовъ, изъ курицы 2 и 2½ часа, изъ цыпленка не болѣе часа. Телячій супъ солить надо предъ подачей на столъ, иначе онъ потемнѣетъ. Надо смо-

трѣть, чтобъ курица не разварилась, такъ какъ въ большинствѣ случаевъ изъ курицы готовятъ второе блюдо. Бульонъ телячій подается съ рисомъ или съ клецками.

29.

Супъ подправленный.

Подаютъ также супъ, подправленный желтками. Если приготовленъ не крѣпкій бульонъ, взять на 6 человекъ 4 желтка, разбить хорошенько съ нѣсколькими ложками остуженнаго бульона и въ моментъ подаванья влить желтки въ горячій бульонъ, выжать сокъ изъ одного лимона и вылить въ вазу на приготовленный отдѣльно рисъ.

30.

Супъ бѣлый.

На 5 человекъ сварить бульонъ изъ 2 фун. говядины, половины домашней утки, кореньевъ и двухъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить; 1 ложку масла поджарить съ ложкою муки, развести 1 стаканомъ сметаны, потомъ бульономъ, прокипятить мѣшая; передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отваренный рисъ, развскипятить.

31.

Супъ по-орлеански.

Приготовить крѣпкій говяжій бульонъ, какъ обыкновенно. Отдѣльно приготовить фаршъ съ оставшейся отъ

другого дня дичи или заранѣе для этого изжаренной. Снять мясо съ костей, мелко изрубить; распустить коровьяго масла, положить въ него рубленую массу, положить размоченнаго бѣлаго хлѣба, немного больше третьей части рубленой дичи, соли, мушкатнаго орѣха и на $\frac{1}{4}$ фун. приготовленной массы 2 желтка, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать кругленькіе шарики и сварить въ горячей водѣ, выбрать друшлаковой ложкой и положить въ суповую вазу; кромѣ этого положить 2 или 3 ложки молодого зеленого горошку, заранѣе отвареннаго въ соленой водѣ, а также немного отвареннаго рису, налить горячимъ бульономъ и подавать на столъ.

32.

Супъ по-французски.

На 6 персонъ взять $4\frac{1}{2}$ фун. мяса, подрумянить хорошенько съ 3 луковицами, не подливая въ началѣ воды совсѣмъ, а потомъ подлить нѣсколько ложекъ. Когда мясо хорошо обрумянится, положить его вмѣстѣ съ подливкой въ глиняный горшокъ и варить какъ обыкновенный бульонъ, положить также кореньевъ. Подавая на столъ, положить въ вазу отдѣльно сваренные красиво нарѣзанные коренья, зеленый горошекъ, спаржу; подать съ маленькими пирожками.

33.

Супъ-пюре изъ домашней птицы.

Приготовить обыкновеннымъ способомъ бульонъ изъ куръ или другой домашней птицы, разварить до та-

кой степени, чтобы кости отстали отъ мяса. Тогда выбрать самое бѣлое мясо, снять кожу и мелко порубить. Отдѣльно сварить $\frac{1}{4}$ фун. рису до мягкости, брать понемногу рису и мяса и толочь въ ступѣ; выложить все въ рѣдкое сито и протереть, поливая немного бульономъ. Взять на одну курицу ложку сливочнаго масла, разбить хорошенько съ двумя желтками, смѣшать съ приготовленной массой и положить въ бульонъ, хорошенько вымѣшать и поставить на теплое мѣсто, но отнюдь не давать кипѣть. Передъ подачею на столъ влить стаканъ столоваго вина, подогрѣть и подать на столъ. Супъ этотъ очень питателенъ для слабыхъ. Подавать съ гренками, жареными въ маслѣ.

34.

Супъ эльзасскій съ капустой.

Приготовить обыкновенный бульонъ на 5 особъ. Изрубить мелко одну луковицу, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ двумя ложками муки и еще прожарить. Отдѣльно отварить въ водѣ сладкой шинкованной капусты столько, чтобы супъ не былъ ни очень густъ, ни очень жидокъ; отжавъ хорошенько воду, положить въ бульонъ, подправить жареной съ лукомъ мукой, хорошенько прокипятить и вылить въ вазу, въ которую положить заранѣе приготовленныя сосиски.

35.

Супъ изъ рѣпы по-французски.

Тушить въ маслѣ, прибавивъ немного сахару, молодую рѣпу; когда будетъ совершенно мягка, протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ заранѣе бульономъ, вскипятить раза 2 и вылить въ вазу; подать съ гренками, жареными въ маслѣ. Разбавляя рѣпу бульономъ, нужно смотрѣть, чтобы супъ не былъ ни очень густъ, ни очень жидокъ.

36.

Супъ изъ помидоровъ.

Приготовить хорошій бульонъ, взять на 6 особъ 6 штукъ средней величины помидоровъ, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, прибавить масла и тушить $\frac{1}{2}$ часа, подливая бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ и подавать съ рисомъ или гренками, поджаренными въ маслѣ.

37.

Раковый супъ.

Одинъ изъ самыхъ вкусныхъ суповъ это—раковый супъ и также самый трудный въ приготовленіи. Вездѣ вы встрѣтите раковый супъ съ какимъ-то краснымъ жиромъ, плавающимъ сверху бѣлаго бульона; въ томъ и заключается секретъ, чтобы весь супъ былъ красный.

На 2 или на 3 особы сварить, посоливъ, 15 раковъ, смотрѣть, чтобы не переварились, иначе будутъ сквер-

но чиститься. Очистить шейки, а лапки, если мелки, отобрать вмѣстѣ съ мясомъ, находящимся подъ скорлупой. Отложить 8 скорлупокъ, всю же остальную скорлупу и все, что осталось отъ очистки раковъ, растолочь въ ступкѣ, потомъ прибавить ложку масла и еще разъ потолочь съ масломъ; когда все будетъ перетолчено, положить въ кастрюлю и тушить на вольномъ огнѣ не менѣе часу, подливая бульону, тогда красное раковое масло всплыветъ наверхъ. Взять не полную ложку сливочнаго масла и столько же муки, поджарить въ кастрюлькѣ, въ которой назначено варить супъ, собрать раковое масло, положить въ эту подправку и растереть хорошенько ложкой, прибавивъ 2 ложки сметаны. Остальную массу процѣдить сквозь сито и дать отстояться, слить чистый бульонъ сверху, внизу останется раковый осадокъ. Наконецъ, долить бульономъ, сколько нужно, вскипятить вмѣстѣ, положить немного рубленаго укропа. Шейки раковыя мелко изрубить, прибавить тертой булки, немного масла, желтковъ, рубленаго укропа, мушкатнаго орѣха, соли, смѣшать вмѣстѣ и наложить этой массы въ раковыя скорлупки и бросить въ бульонъ. Можно вмѣсто булки прибавить рису. Можно этотъ супъ приготовить постнымъ, тогда вмѣсто мясного бульона варить супъ на бульонѣ, въ которомъ варились раки.

38.

Супъ гороховый.

На 5 человѣкъ взять 2 фунта гороху, налить мягкой водой, закипятить, слить эту воду, горохъ сполоснуть и налить другой горячей водой. Горохъ, налитый

холодной водой, никогда не будетъ мягокъ. Отдѣльно сварить 1 фун. свинины. Когда горохъ уварится, протереть чрезъ сито, подправить мукой съ масломъ, свинину порѣзать на кусочки, положить въ супъ, подогрѣть все вмѣстѣ на огнѣ и подать съ гренками, жареными въ маслѣ. Если этотъ супъ хочешь сдѣлать постнымъ, возьми немного больше гороху и, когда протрешь его, положи туда немного перловой крупы, заранѣе отваренной, подправь масломъ и подавай съ гренками.

39.

Супъ неаполитанскій.

Приготовить обыкновенный крѣпкій бульонъ. Взять на 4 особы ложку масла и поджарить съ ложкой муки и ложкой верхомъ пармезану, постоянно мѣшая на огнѣ, развести стаканомъ свѣжей сметаны, закипятить, подправить 2 желтками и развести бульономъ, приготовленнымъ для четырехъ особъ, подогрѣть, постоянно мѣшая, но не давать кипѣть. Положить въ вазу отдѣльно приготовленные тонкіе, на мелкіе куски поломанные, макароны и подать на столъ. Можно подать отдѣльно тертый пармезанъ, кто любитъ—можетъ подсыпать.

40.

Супъ лимонный.

Приготовить бульонъ изъ мясныхъ костей, телятины или птичьихъ потроховъ, потомъ взять на 6 особъ около 3 стакановъ сметаны, немного разваренной перло-

вой крупы; сокъ изъ одного лимона размѣшать хорошенько и развести бульономъ. Къ этому супу подается отдѣльно приготовленная перловая каша съ масломъ. Въ вазу положить кусочковъ лимона безъ зеренъ.

Супы холодные.

41.

Супъ миндальный.

1 фун. миндаля сладкаго и 5 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, постоянно подливая понемногу воды или молока. Развести толченую массу 2 штофами отварной воды, размѣшать хорошенько и процѣдить чрезъ салфетку или густое сито, выжимки потолочь еще разъ, развести молокомъ и процѣдить. Можно развести молокомъ вмѣсто воды, и тогда супъ будетъ еще вкуснѣй. Прибавить $\frac{1}{2}$ фун. или $\frac{3}{4}$ фун. сахару. Отдѣльно отварить въ молокѣ или водѣ рисъ, положить въ вазу, налить миндальнымъ молокомъ и подать.

42.

Супъ изъ чернослива.

Взять на 4 особы $\frac{1}{2}$ фун. сушеннаго чернослива, разварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды. Отдѣльно взять 8 сушеныхъ грибовъ средней величи-

ны, хорошенько разварить съ 4 тарелками воды, протереть на друшлякъ черносливъ, грибы мелко порубить, положить все это въ грибной отваръ, закипятить, подправить $\frac{1}{2}$ ложкой муки; подавая на столъ, подсластить.

43.

Супъ изъ черники.

Взять 3 фун. черники, налить столько воды, чтобъ только покрыло ягоды; варить до тѣхъ поръ, пока ягоды полопаются; потомъ протереть чрезъ сито и дать отстояться; тогда осторожно слить чистый сокъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахару, немного лимонной цедры, взять $\frac{1}{2}$ стакана воды, размѣшать съ $\frac{1}{2}$ ложкой муки картофельной, смѣшать вмѣстѣ, поставить на огонь; когда начнетъ закипать, положить съ фунтъ отборныхъ спѣлыхъ ягодъ, закипятить и вынести на ледъ, чтобъ остыло. Кто любитъ, можно этотъ супъ подправить сливками. Подать съ сушеными гренками; пропорція на 6 персонъ. Можно также этотъ супъ подать горячимъ.

44.

Супъ изъ ябловъ или грушъ.

Взять спѣлыхъ яблокъ или грушъ, порѣзать на четвертинки, выбрать внутренность, выполоскать, налить водою на столько, чтобъ покрыло фрукты, и варить, пока яблоки совсѣмъ разварятся. Тогда протереть чрезъ друшлякъ, всыпать по вкусу сахару, прибавить немно-

го толченой цедры, подправить стаканом сметаны съ ложкой муки, вскипятить, остудить и вылить въ вазу. Подать съ гренками, жареными въ маслѣ. Можно также подать горячимъ.

45.

Супъ изъ вишенъ.

$\frac{1}{2}$ гарнца спѣлыхъ вишенъ съ косточками налить водой столько, чтобъ вишни покрылись, положить лимонной цедры, нѣсколько гвоздичекъ, прокипятить, процѣдить на друшлякъ, положить $\frac{1}{2}$ фун. сахару. Подправить ложкой муки, разбитой съ холодной водой, закипятить вмѣстѣ, остудить и подать съ гренками. Кто любитъ, прибавить стаканъ свѣжей сметаны.

46.

Супъ изъ сухихъ плодовъ.

Взять, считая на 4 osoby, 1 фун. какихъ-нибудь сушеныхъ плодовъ; вымыть, налить водой и сварить до мягкости и процѣдить чрезъ друшлякъ; влить въ этотъ сокъ рюмку краснаго вина и, если есть, можно прибавить какого-нибудь сиропу; всыпать $\frac{1}{4}$ фун. сахару, лимонной цедры и подправить $\frac{1}{2}$ ложкой картофельной муки, растертой съ холодной водой. Супъ этотъ можно подать съ французскими клецками или съ гренками.

47.

Супъ молочный.

Вскипятить полштофа цѣльнаго молока, взять 6 желтковъ, растереть съ стаканомъ сахару добѣла, развести полстаканомъ холоднаго молока, и вливать въ кипяченое молоко, постоянно взбивая вѣничкомъ, чтобъ желтки не сварились; подержать на огнѣ, пока погустѣетъ, но не давать кипѣть; положить для запаха цедры или ванили. Бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ двумя ложками сахару и спускать ложкою въ кипящее молоко, какъ спускаютъ клецки, раньше нежели молоко будетъ подправлено желтками. Когда молоко съ бѣлками закипитъ, вынуть бѣлки друшляковою ложкою, положить въ вазу, а супъ, подправленный желтками, вынести на ледъ, остудить и подать вмѣстѣ съ бѣлками.

48.

Супъ изъ саго на винѣ.

$\frac{1}{4}$ фун. саго обдать кипяткомъ, слить эту воду, налить другой горячей водой и варить, постоянно мѣшая, пока сдѣлается прозрачный, откинуть на сито и дать водѣ стечь. Вскипятить 1 бутылку бѣлаго или краснаго французскаго вина съ $\frac{1}{2}$ бутылкой воды, всыпавъ $\frac{3}{4}$ фун. сахару; положить немного лимонной цедры, 2 гвоздички, положить приготовленное саго, подогрѣть вмѣстѣ и влить въ вазу, куда положить также нѣсколько кусочковъ лимона безъ зеренъ.

49.

Супъ изъ пива.

Вскипятить штофъ хорошаго чернаго пива съ коркой чернаго хлѣба. Отдѣльно растереть 1 фун. свѣжей сметаны съ 4 желтками и ложкой мелкаго сахару. Когда пиво закипитъ, лить его, постоянно мѣшая, въ чашку, гдѣ приготовлена сметана съ желтками; поставить на огонь, подогрѣть, но не кипятить, влить въ вазу, куда положить заранѣе приготовленные гренки изъ ситнаго хлѣба и 1 фун. сухого творогу; подать мелкій сахаръ, кто любитъ—можетъ прибавить.

50.

Ботвинья.

Взять 1 фун. щавеля и 1 фун. шпината, сварить въ собственномъ соку, протереть сквозь сито, положить 2 или 3 огурца, нарѣзанныхъ мелкими кусочками, укропу, зеленаго луку, соли, сахару, развести кислыми щаами или хорошимъ квасомъ, положить льду. Подать на столъ отдѣльно сваренную въ соленой водѣ свѣжую рыбу: осетрину, бѣлугу или лососину, также, кто любитъ, положить натертаго на теркѣ хрѣну.

51.

Окрошка постная.

Вареный картофель порѣзать кусочками, свеклу вареную изрубить, нарѣзать кусочками разныхъ грибовъ соленыхъ или маринованныхъ, моченыхъ яблокъ, мож-

но прибавить маринованныхъ сливъ или вишенъ, сложить все это въ суповую чашку, налить кислыми щаами или квасомъ, положить соли, перцу, зеленаго луку, укропу и чайную ложечку готовой горчицы, размѣшать все вмѣстѣ и положить кусокъ льду.

52.

Холодецъ изъ щавеля, бураковъ или ботвиньи.

Растереть съ солью горсть рубленаго укропа, сварить, порубивъ, щавель, бураки или ботвинью, остудить, взять сколько нужно этого отвару вмѣстѣ съ рубленой массой, положить сметаны столько, чтобъ получилась бѣлая, вмѣру кислотатая масса. Предъ подачею на столъ положить кусокъ льду, нѣсколько огурцовъ, мелко порѣзанныхъ, лицъ круто, сваренныхъ, порѣзанныхъ на кусочки раковыхъ шеекъ или какой-нибудь вареной рыбы или же жареной телятины, мелко нарѣзанной. Отдѣльно подать мелко нарѣзанный зеленый лукъ.

53.

Окрошка.

Взять оставшагося отъ другого дня жаркаго, какое есть: телятина, дичь, говядина и вообще что осталось, нарѣзать мелкими кусочками огурцы соленые или свѣжіе, тоже мелко нарѣзать въ крутую сваренныя яйца, зеленаго луку, укропу мелко изрубленнаго, сложить все въ суповую чашку, положить побольше хорошей сметаны, развести квасомъ, положить соли, чайную ложечку приготовленной горчицы и кусокъ льду.



ОТДѢЛЪ 2-Й.

РАЗНЫЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ СУПАМЪ.

54.

Клецки по-французски.

Взять ложку сливочнаго или чухонскаго масла, утереть добѣла, вбить по одному, не переставая тереть масло въ одну сторону, 4 желтка и $\frac{1}{2}$ ложки жиру, снятаго съ бульона, размѣшать хорошенько, всыпая понемногу муки до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ такъ густо, какъ для оладей. 4 бѣлка сбить въ пѣну, смѣшать осторожно съ тѣстомъ и сейчасъ же опускать серебряной ложкой въ кипящій бульонъ. Клецки всегда слѣдуетъ варить отдѣльно, иначе бульонъ побѣлѣетъ. Отливъ въ небольшую кастрюльку бульона, вскинуть туда нѣсколько клецекъ, дать вскипѣть и вынимать осторожно друшлаковою ложкою и класть прямо въ вазу, куда заблаговременно нужно влить немного бульона, чтобъ клецки не склеились; когда всѣ клецки бу-

29

дутъ готовы, влить въ вазу заранѣе приготовленный бульонъ и подавать на столъ.

55.

Клецки по-французски другимъ манеромъ.

Взять $\frac{1}{2}$ ложки фритюра и ложку масла, утереть добѣла, вбить по одному 2 желтка и тереть, пока погустѣетъ, потомъ вбить одно цѣлое яйцо, тереть постоянно въ одну сторону, пока не погустѣетъ. Когда хорошо утрется, всыпать понемногу полную ложку муки и тереть, пока масса сдѣлается гладкая, но не перетирать, иначе тѣсто будетъ дѣлиться, какъ бы свернувшееся молоко. Такія клецки можно готовить заблаговременно, и даже если много приготовлено, то оставить на другой день, и онѣ не испортятся. Опустить клецки въ бульонъ и накрыть крышкою, чтобъ онѣ разрослись.

56.

Клецки заварныя.

Взять $\frac{1}{2}$ стакана масла, 1 стаканъ воды, вскипятить вмѣстѣ въ кастрюлькѣ; когда закипитъ, всыпать 1 стаканъ муки, мѣшая на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ кастрюльки. Когда остынетъ, вбить по одному 3 или 4 яйца, выбить хорошенько деревянной ложкой и опускать въ бульонъ какъ клецки французскія, покрывъ крышкою, чтобъ разрослись. Можно также опускать эти клецки въ кипящій жиръ; когда подрумянятся, подавать къ бульону. Такое самое

тѣсто можно готовить въ формѣ на пару, какъ готовятся всякіе пудинги, т. е. положить $\frac{3}{4}$ формы тѣста, поставить форму въ кастрюлю съ кипящей водой такъ, чтобъ воды было до половины формы, и дать кипѣть 1 часъ; вынувъ изъ формы, разрѣзать въ куски и положить въ бульонъ. Форма должна быть вымазана масломъ и осыпана сухарями.

57.

Клецки изъ сухарей.

Утереть $\frac{1}{2}$ ложки масла добѣла, вбить по одному 3 яйца и растереть хорошенько, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ сухарей и вымѣшать хорошенько. Опустить одну клецку въ кипящую воду; если окажется жидко, то подсыпать еще сухарей и опустить въ бульонъ.

58.

Клецки изъ рису.

Отварить $\frac{1}{4}$ фунта рису въ молокѣ или водѣ, 2 яйца и ложку масла растереть хорошенько, смѣшать съ остывшей рисовой кашей и спускать клецки въ кипящій бульонъ.

59.

Клецки изъ манныхъ крупъ.

Взять стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ стакана масла, соли и вмѣстѣ вскипятить; всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, размѣшать и сварить кашу. Остудить, вбить 4 желт-

ка, 4 бѣлка, взбитые въ пѣну, размѣшать и предъ самымъ обѣдомъ опускать въ бульонъ или соленый кипятокъ, выбрать друшлаковою ложкой въ вазу и налить приготовленнымъ бульономъ.

60.

Фрикадельки въ бульону.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта говяжьего сала, хорошенько изрубить, жилки отбросить и растереть въ чашкѣ деревянной ложкой, всыпать стаканъ тертой булки, влить ложку бульона, вбить 2 яйца, немного перцу, соли, зеленой рубленой петрушки, размѣшать хорошенько, руки обмакнуть въ муку и дѣлать небольшіе шарики, сварить въ бульонѣ. Эти фрикадельки можно подавать къ бульону, а также и къ борщу.

61.

Фрикадельки изъ мяса въ борщу.

$\frac{1}{4}$ фун. мяса, $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго сала порубить мелко, посолить, посыпать перцу, немного соку изъ тертаго на теркѣ луку, 1 желтокъ, немного бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ, размѣшать хорошенько, сдѣлать круглые шарики, сварить и подать въ борщѣ.

62.

Фрикадельки изъ потроха.

Взять варенаго телячьего потроха, натереть на теркѣ, протереть сѣвось сито, $\frac{1}{4}$ фун. говяжьего свѣжаго

сала порубить мелко, смѣшать вмѣстѣ, прибавить тертой булки, 2 яйца, перцу, соли и рубленой зеленой петрушки; подѣлать круглые шарики и опустить въ кипящій бульонъ или соленую воду, и дать кипѣть не болѣе двухъ минутъ. Выбрать друшлаковою ложкою, положить въ вазу и налить бульономъ.

63.

Фрикадельки изъ мозговъ.

Взять одинъ телячій мозгъ, отварить въ водѣ съ солью и уксусомъ, остудить, порѣзать на кусочки, выбрать тщательно всѣ пленки, протереть на сито. Взять ложку масла, утереть добѣла, смѣшать съ мозгами, вбить по одному 4 желтка, постоянно мѣшая, всыпать перцу, соли и 4 бѣлка, взбитые въ пѣну, вымѣшать хорошенько, брать ложкой какъ клецки и спускать въ кастрюлю съ кипящимъ жиромъ; когда немного обрумянятся, вынимать друшлаковою ложкою и класть въ вазу. Налить приготовленнымъ бульономъ или борщемъ. Бульонъ слѣдуетъ лить осторожно, чтобъ не попортить клецокъ. Можно вмѣсто телячьяго мозга взять половину коровьяго.

64.

Фрикадельки изъ жареной телятины.

Взять кусокъ оставшейся жареной телятины, мелко порубить и посолить. Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, смѣшать съ телятиной, положить 2 ложки сметаны, 2 яйца, немного мускатнаго орѣха и настолько тертой

булки, чтобы масса была достаточно густа; вымѣшать хорошенько, покатать въ мукѣ или въ сухаряхъ, круглые шарики сварить въ бульонѣ или поджарить въ маслѣ. Подать къ бульону.

65.

Кнель изъ рыбы или телятины.

Эта кнель подается также къ разварнымъ рыбамъ или къ супамъ - пюре. $\frac{1}{2}$ фунта телятины безъ жилъ или какой-нибудь рыбы безъ костей истолочь въ ступкѣ, подсыпая тертой булки ложки двѣ, выложить въ миску, положить 2 бѣлка, взбитые въ пѣну, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, немного мускатнаго орѣха, соли и выбить ложкою хорошенько. На столъ посыпать муки, выложить приготовленную массу, скатать круглый валикъ, разрѣзать на 3 части и сварить въ бульонѣ, порѣзать на круглые кусочки и подать въ видѣ гарнира къ разварной рыбѣ или же къ супу-пюре.

66.

Кнель изъ рыбы.

Содрать кожу съ какой-нибудь двухфунтовой рыбы, выбрать кости, порубить, посолить, взять ложку масла, луковицу, тертую на теркѣ, немного булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 2 яйца, размѣшать, выложить на столъ, посыпанный мукой, и сдѣлать небольшіе валики, величиною въ палецъ. Положить въ кипящую воду; когда всплывутъ наверхъ, откинуть на друшлякъ и, когда остынутъ, порѣзать на кусочки и положить въ

вазу; подать съ рыбнымъ супомъ. Эту самую кнель можно подавать съ бѣлымъ сметаннымъ соусомъ, но тогда не нужно рѣзать на куски.

67.

Кнель изъ куръ.

Снять кожу съ одной курицы, отдѣлить бѣлое мясо отъ костей, порубить, истолочь въ ступкѣ; положить размоченной въ молоко выжатой булки столько, сколько мяса отъ курицы, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла и одно яйцо. Протереть все вмѣстѣ сквозь сито, прибавить густыхъ сливокъ настолько, чтобы тѣсто было не особенно густо, соли, мушкатнаго орѣха, вымѣшать и класть столовой ложкой въ кипящій бульонъ.

68.

Фаршированные яйца.

Сварить яйца въ крутую, остудить и вмѣстѣ съ скорлупою разрѣзать вдоль на равныя половины; вынуть осторожно, чтобъ не повредить скорлупу, внутренность, порубить и смѣшать съ ложкой сливочнаго масла, немного перцу, соли, зеленаго рубленаго укропа и этимъ фаршемъ наполнить скорлупки и посыпать сверху толчеными сухарями. Разогрѣть на сковородѣ немного масла и на горячее масло положить яйца; когда подрумянятся, подать на столъ къ супу изъ щавеля.

69.

Гренки въ бульону съ пармезаномъ.

Обрѣзать съ булки корку со всѣхъ сторонъ, нарѣзать пластинки въ полпальца толщины; распустить на сковородѣ масло, обмакнуть гренки съ обѣихъ сторонъ въ это масло, посыпать тертымъ сыромъ - пармезаномъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

70.

Гренки изъ булки съ рубленнымъ мясомъ и пармезаномъ.

Оставшееся мясо или печенку мелко порубить съ лукомъ, прибавить 2 ложки тертой булки, смѣшать и поджарить въ маслѣ; всыпать соли, 1 яйцо, 2 ложки сметаны, смѣшать, наложить этой массы на одну сторону нарѣзанной булки, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ или другимъ какимъ-нибудь острымъ сыромъ и подсушить въ печкѣ на сковородѣ, намазанной масломъ.

71.

Тѣсто для бульона.

Взбить въ пѣну 5 бѣлковъ и, не переставая бить, всыпать понемногу 1 столовую ложку муки, положить по одному 5 желтковъ, немного соли, смѣшать и опустить разомъ все тѣсто въ бульонъ, покрыть крышкою на нѣсколько минутъ. Потомъ разрѣзать на 2 части,

перевернуть и опять покрыть крышкою на нѣсколько минутъ; разрѣзать на куски и положить на каждую тарелку.

72.

Макароны съ пармезаномъ.

Отварить въ соленой водѣ макароны, откинуть на друшлякъ, смѣшать съ растопленнымъ масломъ, пересыпать тертымъ сыромъ, сложить въ кастрюльку, запечь и подать къ бульону.

73.

Кремъ для краснаго бульона.

Взять съ полштофа заранѣе приготовленнаго бульона, остудить и размѣшать съ 12 желтками. Маленькія формочки вымазать сливочнымъ масломъ, налить этимъ бульономъ, поставить на глубокую сковороду или на сотейникъ, въ который налить воды, прикрыть крышкою и поставить на плиту, пусть варится на пару. Когда совсѣмъ загустѣетъ, вынуть изъ формочекъ, по одной на каждую тарелку, и подать съ бульономъ.

74.

Ушки къ борщу.

$\frac{1}{2}$ фун. вареной говядины мелко изрубить, разогрѣть на сковородѣ ложку масла, положить тертаго на теркѣ луку, дать немного прокипѣть, снять съ огня, смѣшать

съ рубленой говядиной, 2 грибка вареныхъ мелко изрубить, смѣшать съ мясомъ, влить немного грибного бульона, прибавить тертой булки, на $\frac{1}{2}$ фун. мяса вбить одно яйцо, посолить, прибавить перцу и хорошенько вымѣшать.

Приготовить тѣсто изъ одного яйца и немного воды, какъ на лашпу, только не очень крутое, иначе будетъ плохо слѣпляться, раскатать скалкою довольно тонко, порѣзать квадратиками въ вершокъ величины, на каждый квадратикъ положить фаршу, сложить косыночкой, крѣпко слѣпить пальцами и два противоположные конца слѣпить вмѣстѣ, отчего получится форма ушка. Вкинуть въ кипящую соленую воду; когда ушки всплывутъ наверхъ, то откинуть на друшлякъ и положить въ вазу, въ которой подать борщъ. Такія самыя ушки въ постъ дѣлаются съ грибами вмѣсто мяса.





ОТДѢЛЪ 3-Й.

ПИРОЖКИ.

75.

Слоеное тѣсто для пирожковъ.

Главная задача, чтобъ удалось слоеное тѣсто, это то, чтобъ тѣсто готовить въ холодномъ мѣстѣ: зимой въ нетопленной комнатѣ, а лѣтомъ на погребѣ. Взять стаканъ воды, два яйца и замѣсить не особенно крутое тѣсто, но чтобы можно было раскатать скалкою. Взять 1 фун. соленого чухонскаго масла, намочить въ холодной водѣ; чтобы масло окрѣпло, выжать хорошенько воду. Раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной. Наложить на средину тѣста тонкимъ пластомъ масло, чтобъ по краямъ осталось довольно тѣста, закрыть масло и хорошенько защипать. Раскатать длинный пластъ въ палецъ толщиной, сложить на 3 части и вынести въ холодное мѣсто на $\frac{1}{4}$ часа, потомъ опять раскатать, опять сложить и вынести въ холодное мѣсто; такъ поступать отъ 4-хъ до 6 разъ. Печь

для слоенаго тѣста должна быть жарко истоплена, какъ на хлѣбы. иначе тѣсто не удастся.

76.

Тѣсто рассыпчатое.

2 яйца, $\frac{1}{2}$ фун. масла, 1 фун. муки, немножко воды и соли, замѣсить тѣсто, потомъ тонко раскатать, сложить въ нѣсколько рядовъ, опять раскатать. Повторить это нѣсколько разъ, потомъ раскатать, какъ нужно для пирожковъ.

77.

Сдобное тѣсто.

$\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго вымытаго масла порубить и смѣшать съ фунтомъ муки, 2 яйцами, 2 желтками, 5 ложками какого-нибудь вина, 5 ложекъ сливокъ и немного соли. Вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза, и употреблять на пирожки или на паштетъ.

78.

Тѣсто рассыпчатое другимъ манеромъ.

Утереть добѣла 1 фун. масла, положить 4 желтка, 2 яйца цѣлыхъ и полстакана рому. Всыпать 2 фун. муки, хорошенько вымѣсить, поставить на нѣсколько минутъ въ холодное мѣсто, потомъ раскатать, какъ нужно для пирожковъ, и дѣлать пирожки или паштетъ.

79.

Тѣсто рубленое.

1 фун. муки, 1 фун. свѣжаго несоленаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды и 2 яйца смѣшать вмѣстѣ и рубить ко-саремъ въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто подѣляется нитками.

Это тѣсто нельзя мѣсить, только рубить, чрезъ это тѣсто будетъ достаточно вымѣшано. Наконецъ, раскатать и употреблять куда слѣдуетъ.

80.

Тѣсто на дрожжахъ.

Взять полный стаканъ теплой воды или молока, 1 золотникъ дрожжей и стакана $1\frac{1}{2}$ муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 ложку масла и муки настолько, чтобъ тѣсто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться. Дѣлать пирожки съ какимъ угодно фаршемъ и жарить въ раскаленномъ маслѣ или фритюрѣ.

81.

Пирожки изъ слоенаго тѣста.

Когда слоеное тѣсто готово, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, вытиснуть изъ него круглой жестяной формочкой кружки, отобрать половину кружковъ и вы-

тиснуть средину какой-нибудь формочкой поменьше, оставшіеся ободки сложить на кружки, помазавъ края яйцомъ, чтобъ не отдѣлялись, въ средину наложить фаршъ и испечь. Кружочки, вырѣзанные изъ средины, испечь отдѣльно и, когда пирожки готовы, прикрыть этими кружочками фаршъ и горячими подать на столъ. Фаршъ готовится двоякимъ способомъ: мясной изъ оставшейся жареной телятины или дичи, мелко порубленной и поджаренной въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ и немного булки, размоченной въ бульонѣ, а также можно прибавить 2—3 желтка, или съ фаршемъ изъ мозговъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: мозгъ телячій или воловій вымочить въ водѣ съ уксу-сомъ, обобрать все пленки, растереть и сварить съ нѣсколькими ложками бульона, положить ложку муки, поджаренной въ ложкѣ масла, и немного тертой булки, прибавить ложку сметаны, растертой съ 2 желтками; когда все вмѣстѣ подогрѣется и загустѣетъ, для вкуса выдавить соку изъ лимона и накладывать въ пи-рожки.

82.

Пирожки изъ блинчиковъ.

Блинчики, приготовленіе которыхъ дано отдѣльно, наложить фаршемъ, изъ мяса или мозговъ, и свернуть въ трубочки, обмазать яйцомъ, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ маслѣ или въ салѣ. Отдѣльно поджарить въ маслѣ зелень петрушки и убрать ею на блюдѣ пирожки.

83.

Пирожки съ грибнымъ фаршемъ или рыбнымъ.

Слоеные пирожки или пирожки изъ блинчиковъ можно также готовить съ грибнымъ или рыбнымъ фаршемъ, о которомъ сказано въ отдѣлѣ о русскихъ пирожкахъ.

84.

Пирожки-пончики.

Приготовить тѣсто, какъ сказано далѣе о пончикахъ, только безъ сахару и безъ прибавленія какого бы то ни было запаха, дѣлать изъ этого тѣста пирожки, только поменьше пончекъ, и вмѣсто варенья заворачивать мясной фаршъ, описаніе котораго дано для пирожковъ изъ слоенаго тѣста. Подѣлавъ пирожки, дать имъ немного подняться и жарить въ кипящемъ салѣ. Дѣлая изъ этого тѣста пирожки, растягивать его потоньше, чтобъ было меньше тѣста и больше фаршу.

85.

Пирожки въ формочкахъ.

Утереть добѣла 1 фун. свѣжаго масла, прибавить 2 яйца и 1 желтокъ, растирая вмѣстѣ, всыпать 1½ фун. муки, соли и вымѣсить тѣсто до гладкости. Раскатать и выложить имъ жестяныя формочки, положить въ средину фарша мясного, рыбнаго или грибнаго, покрыть каждую формочку кружкомъ тѣста, поставить

формочки на сковороду и въ печь, пока пирожки упекутся.

86.

Пирожки изъ булочекъ.

Испечь маленькія кругленькія булочки изъ обыкновеннаго тѣста. Разрѣзать каждую на двѣ части, вынуть немного мякоти изъ средины, наложить туда фаршу грибнаго, мясного или рыбнаго, сложить вмѣстѣ, намочить въ молокѣ на 2 минуты и, наконецъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху сухарями, сложить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь; дать немного зарумяниться и подать на столъ.

87.

Пирожки изъ шампиньоновъ.

Взять большихъ молодыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожу и срѣзать корни. Между тѣмъ, мелкіе шампиньоны порубить, прибавить тертой булки, тертаго луку и немного зелени петрушки, поджарить нѣсколько разъ въ маслѣ, посолить, прибавить перцу и наполнить имъ приготовленныя верхушки шампиньоновъ. Обмазать каждый яйцомъ, осыпать сухарями и жарить, осторожно перекладывая, чтобъ фаршъ не выпалъ. Когда будутъ готовы, уложить на блюдо, посыпать жареной въ маслѣ петрушкой и подать.

88.

Пирожки съ капустою.

Приготовить слоеное или рассыпчатое тѣсто. Свѣжую капусту мелко изрубить, налить молокомъ и уварить до мягкости, откинуть на сито, дать молоку стечь; нѣсколько вареныхъ яицъ изрубить, смѣшать съ капустою, посолить, полить растопленнымъ масломъ и подѣлать пирожки.

89.

Пирожки рассыпчатые съ телячьимъ ливеромъ.

Половину телячьяго ливера отварить въ соленой водѣ, мелко изрубить, поджарить рубленую луковицу въ ложкѣ масла, смѣшать съ ливеромъ, положить также нѣсколько рубленыхъ яицъ, перцу, соли. Раскатать приготовленное тѣсто, подѣлать пирожки, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

90.

Пирожки съ гречневою кашею и яйцами.

Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ кашею, посолить, положить перцу, 2—3 рубленыхъ яйца, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать пирожки изъ рассыпчатого тѣста и поставить въ печь.

91.

Пирожки со свѣжими грибами.

Взять вершукъ молодыхъ боровиковъ, разрѣзать каждый на 4 части, сложить къ кастрюльку, посыпать солью, перцемъ, зеленымъ рубленнымъ лукомъ, укропомъ и поставить на огонь. Когда грибы пустятъ сокъ и начнутъ кипѣть, положить ложку масла и 2 ложки хорошей сметаны, хорошенько прокипятить, чтобъ грибы не были сыры, остудить на льду, начинить пирожки.

92.

Пирожки изъ раковъ.

50 раковъ отварить въ соленой водѣ, очистить шейки и лапки, мелко порубить, посолить, поджарить въ маслѣ со столовою ложкою муки, положить 2 ложки сметаны и поджарить. Остудить, вбить 2 желтка, подогрѣвать, пока погустѣетъ, наложить этого фаршу на приготовленные заранѣе слоеные пирожки, поставить въ печь.

93.

Пирожки съ грибами.

Поджарить ложку масла съ лукомъ, положить сваренные и мелко порубленные грибы, 2 ложки сметаны, прибавить тертой булки, размѣшать хорошенько на огнѣ, прибавить рубленыхъ яицъ, остудить и дѣлать пирожки со слоенымъ тѣстомъ.



ПИРОГИ.

Примѣчаніе. На рускіе пироги можно употреблять тѣсто слоеное или на дрожжахъ, какъ на булки, т. е. взять не полный стаканъ муки, развести стаканомъ теплаго молока и 6 золотниками дрожжей, размоченныхъ въ молоко; когда поднимется, вбить 3 яйца, 2 ложки масла, соли и подбить мукою на столько, чтобы тѣсто вышло довольно густое, вымѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выложить на столъ, посыпанный мукою, слегка раскатать, положить на листъ, намазанный масломъ, положить приготовленный фаршъ (холодный), закрыть другою половиною тѣста, защипать хорошенько края и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто хорошенько поднялось, тогда помазать яйцомъ, посыпать весь пирогъ сверху сухарями и поставить въ горячую печь. Фаршъ приготовить слѣдующимъ способомъ: оставшееся мясо вареное или жареное, или свинину, или пополамъ того и другого мелко порубить. Положить въ кастрюлю порядочный кусокъ масла, горсть рубленаго луку поджарить хорошенько, положить туда рубленое мясо, перемѣшать, всыпать соли, перцу, нѣ-

сколько яицъ сварить въ крутую, порубить, положить на тѣсто фаршъ, свеклу, посыпать рублеными яйцами. Если мясо очень сухо, то прибавить нѣсколько ложекъ бульона.

94.

Пирогъ русскій съ вязигою.

Намочить вязигу на ночь въ водѣ, на другой день варить въ водѣ часа 3, пока вязига сдѣлается совершенно мягка, слить воду, вязигу порубить, вложить въ распущенное масло, посолить, посыпать перцомъ. Отдѣльно сварить рису, и нѣсколько яицъ порубить, смѣшать вмѣстѣ съ вязигою. Приготовить тѣсто на дрожжахъ или слоеное, наполнить пирогъ этимъ фаршемъ и поставить въ горячую печь. Вязиги нужно брать сообразно съ пропорціей тѣста, т. е. на ту пропорцію тѣста, которая взята для пирога съ мяснымъ фаршемъ, нужно взять вязиги $\frac{1}{4}$ фунта.

95.

Кулебяка съ рыбой.

Этотъ пирогъ дѣлается также изъ тѣста слоенаго или тѣста на дрожжахъ. На ночь намочить $\frac{1}{4}$ фунта вязиги, на другой день сварить до мягкости, слить воду, остудить, порубить не особенно мелко, сложить въ кастрюльку, въ которой сначала распустить большую ложку масла, всыпать горсть рубленаго луку и размѣшать. Отдѣльно очистить какой-нибудь рыбы, лучше судака или линя, распластать, снять кожу, выбрать кости.

Взять 6 яицъ, сварить, порубить, посолить, посыпать перцемъ; когда все готово, а также и тѣсто, раскатать слегка тѣсто, положить на глубокую сковороду, подмазанную масломъ, положить прежде всего рядъ вязиги, потомъ рыбу, нарѣзанную кусками, потомъ яйца, полить масломъ, покрыть другимъ кружкомъ, тѣсто зашипать, помазать яйцомъ или масломъ, посыпать сухарями и, если пирогъ изъ тѣста на дрожжахъ, дать подняться и поставить въ горячую печь.

96.

Пирогъ со свѣжей капустой.

Небольшую головку капусты разрѣзать на части и закипятить одинъ разъ въ соленой водѣ, и, отжавъ воду, мелко порубить. Взять $\frac{1}{4}$ фунта масла, поджарить съ рубленнымъ лукомъ, положить въ масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда остынетъ, положить на раскатанное слоеное или кислое тѣсто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тѣстомъ, зашипать, дать подрости, если тѣсто дрожжевое, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

97.

Пирогъ изъ сига.

Сварить саго, откинуть на сито, перемыть холодной водой, смѣшать съ распущеннымъ масломъ, положить на какое угодно заранѣе приготовленное тѣсто рядъ саго, рядъ рубленыхъ яицъ, потомъ сига, очищеннаго отъ костей и отъ кожи, потомъ опять саго и яицъ, посыпать солью, перцемъ, полить масломъ, покрыть

тѣстомъ, зашипать, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

98.

Пирогъ съ кислой капустой и какой-нибудь рыбой.

Утушить съ масломъ кислую капусту, прибавивъ рубленого луку и перцу. Снять кожу съ какой-нибудь рыбы, порѣзать кусками, вынуть кости, посолить, поджарить слегка въ маслѣ, смѣшать съ капустой и запечь въ какомъ угодно тѣстѣ. Можно вмѣсто рыбы положить отваренныхъ сушеныхъ грибовъ, порѣзанныхъ кусочками и поджаренныхъ въ маслѣ.

99.

Картофельный пирогъ.

2 фун. картофеля отварить въ соленой водѣ, протереть сквозь сито, положить 1 фун. муки, 3 ложки дрожжей, 4 яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, вымѣшать хорошенько. Раскатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фаршъ, а другою накрыть сверху и поставить въ печь.

100.

Пирогъ съ морковью.

Приготовить слоеное или на дрожжахъ тѣсто, 10 морковей средней величины очистить, вымыть и сварить въ соленой водѣ или молокѣ, мелко изрубить, смѣшать съ 5 рублеными яйцами и 2 ложками масла, немного соли, сдѣлать пирогъ и поставить въ горячую печь.



ПАШТЕТЫ.

101.

Паштетъ изъ рыбы.

Паштеты можно дѣлать изъ разныхъ рыбъ, но лучше всего изъ судака, линя или лососины и по большей части изъ слоенаго тѣста. На фаршъ можно брать какую угодно рыбу и приготовить слѣдующимъ способомъ: снять съ рыбы кожу, вынуть кости и порубить рыбу мелко вмѣстѣ съ лукомъ, прибавить тертой булки, намоченной въ молоко и выжатой, посолить, посыпать перцомъ, растереть въ мискѣ съ ложкой масла, 4 желтками и 1 бѣлкомъ. Рыбу, съ которой долженъ быть приготовленъ паштетъ, снять съ костей, нарѣзать порціонными кусками, потушить съ масломъ и $\frac{1}{2}$ стаканомъ вина; если лососина, то прибавить ложку уксусу. Приготовивъ слоеное тѣсто, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, выложить имъ глубокую сковороду или какую-либо другую круглую плоскую форму, положить сначала приготовленнаго фаршу изъ рыбы, потомъ тушеную рыбу, покрыть опять фаршемъ, потомъ покрыть кружкомъ тѣста, края защипать и поставить въ

печь. Соусъ къ такому пашкету подается изъ трюфелей, изъ шампиньоновъ или изъ сарделекъ. Если намѣрены подать соусъ изъ трюфелей, то можно прибавить нѣсколько рубленыхъ трюфелей въ фаршъ.

102.

Паштетъ холодный изъ рыбы.

Снять кожу съ какой-нибудь рыбы: судака, окуней или линей, выбрать кости и свѣсить, чтобъ было мяса 5 фун.; для этой пропорціи взять 2 французскихъ хлѣба, обрѣзать кругомъ корку, размочить въ холодной водѣ и крѣпко отжать, немного рубленаго луку, соли, перцу, утолочь все вмѣстѣ въ одну массу, прибавить 5 яицъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. масла, утертаго добѣла, и завязать въ чистую тряпку, намазанную масломъ. Опустить въ кипящую соленую воду и варить $\frac{3}{4}$ часа. Когда остынетъ, вынуть изъ тряпки, разрѣзать большими ломтями и подать съ уксусомъ, горчицей или съ горчичнымъ соусомъ.

103.

Паштетъ изъ судака.

Очистить, вынуть хребтовую кость, посолить судака и испечь до половины готовности, поливая масломъ. На овальное блюдо положить рядъ рыбнаго или мяснаго фаршу (о которомъ уже было говорено), посыпать тертой лимонной коркой, положить каперцовъ, если есть, раковыхъ шеекъ, посолить, положить на фаршъ цѣлаго судака, покрыть фаршемъ или варенымъ и перемасленнымъ саго или вязигой, покрыть сверху слое-

нымъ тѣстомъ такъ, чтобы голова и хвостъ были открыты, смазать яйцомъ и поставить на 1 часъ въ печь. Подать можно съ помидоровымъ соусомъ или съ какимъ угодно другимъ.

104.

Паптетъ изъ лососины.

Распустить полную ложку масла, поджарить въ немъ 2 луковицы, мелко изрубленныя, положить туда 3 фун. лососины, нарѣзанной мелкими кусочками, и тушить, накрывъ крышкою, до половины готовности. Влить въ кастрюльку, въ которой тушится рыба, $\frac{1}{2}$ стакана французскаго вина, $\frac{1}{4}$ стакана уксуса и столько же воды, всыпать соли, перцу въ зернахъ, нѣсколько гвоздичекъ, лавроваго листу, вскипятить на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу и остудить. Сдѣлать фаршъ изъ рыбы, положить на блюдо рядъ фаршу, рядъ лососины, залить сокомъ, въ которомъ варилась рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, помазать яйцомъ, разбитымъ съ водою, и поставить въ печь на 1 часъ. Подать къ этому папкету соусъ изъ сарделекъ: вымыть, очистить и отрѣзать головки сарделекъ, мелко ихъ изрубить, сварить въ бульонѣ, процѣдить сквозь сито, прибавить кусокъ сухого бульона, немного лимоннаго соку и вскипятить.

Фаршъ рыбный приготовить слѣдующимъ образомъ: взять какой угодно рыбы, снять кожу, порѣзать на куски, вынуть кости, посолить, посыпать перцемъ, положить 2 мелко изрубленныя луковицы, поджаренныя въ маслѣ, и мелко изрубить, положить булки, размоченной въ водѣ или молокѣ, ложку масла, 3 желтка, 1 цѣлое яйцо, растереть хорошенько и готовить папкетъ.

105.

Паптетъ раковый съ горошкомъ.

Выложить глубокое блюдо тонко раскатаннымъ слоенымъ тѣстомъ; сварить 50 раковъ, очистить шейки и лапки, мелко изрубить, смѣшать съ большой ложкой масла, нѣсколькими толчеными сухарями, зеленой рубленой петрушкой, прибавить одно яйцо. Сварить отдельно зеленый горошекъ со сливками, остудить, положить на тѣсто рядъ горошку, если раковъ много, то рядъ раковыхъ шеекъ и рядъ раковаго фаршу, такъ поступать, пока блюдо наполнится. Накрыть слоенымъ тѣстомъ и поставить въ печь. Соусъ къ этому папкету дѣлается слѣдующимъ образомъ.

Ложку раковаго масла поджарить съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ, прибавить кусочковъ лимона, вскипятить и подать. Масло раковое готовится слѣдующимъ образомъ. Всю отброшенную раковую скорлупу истолочь мелко въ ступкѣ, положить $\frac{1}{4}$ фун. масла, сложить все въ кастрюльку и дать кипѣть на легкомъ огнѣ, пока масло сдѣлается краснымъ. Тогда употреблять на соусы и разныя приправы.

106.

Паптетъ изъ дичи, домашнихъ утокъ или голубей.

Паптетъ можно дѣлать изъ разныхъ дикихъ птицъ: куропатокъ, бекасовъ, дупелей, утокъ и т. д., можно также готовить изъ зайца, серны или другой какой дичи. Порѣзанная на куски, наштигованная и на половину у жаренная дичь употребляется такъ же, какъ и рыба, въ средину папкета, а снизу и сверху кладет-

ся фаршъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ. Изрубить мелко кусокъ телятины и телячій потрохъ, поджарить въ маслѣ, подлить немного бульона и еще потушить, прибавить немного рубленыхъ трюфелей, бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молоко и отжатый, посолить, посыпать перцемъ и утереть, прибавить 5 желтковъ и утереть хорошенько скалкой. Положить на приготовленное слоеное тѣсто рядъ фаршу, потомъ куски приготовленной дичи, посыпать каперцами, положить кусочки лимона, опять рядъ фаршу, накрыть тѣстомъ и поставить въ горячую печь, гдѣ паштетъ долженъ сидѣть болѣе часу. Сдѣлать отдѣльно соусъ съ трюфелями или съ каперцами; предъ подаваньемъ на столъ поднять осторожно верхній слой тѣста, влить въ средину стаканъ приготовленнаго соуса, остальной влить въ соусникъ и подать на столъ. Можно паштетъ дѣлать изъ домашней утки или голубей.

107.

Паштетъ изъ индѣекъ, куръ или каплуновъ.

Очищенную индѣйку или курицу сварить съ кореньями до мягкости, остудить, порѣзать на части, выбрать крупныя кости и поступать такъ же, какъ со всѣми паштетами, съ тою только разницею, что для этого паштета готовится фаршъ изъ одной телятины, безъ прибавленія потроха. Соусъ къ нему подается изъ трюфелей или шампиньоновъ, часть его вливается въ средину паштета, а другая часть подается въ соусникъ.

108.

Паштетъ изъ ветчины.

1 фун. ветчины, 1 фун. свинины и 2 фун. телятины порубить мелко и растереть съ 4 цѣлыми яй-

цами. посыпать перцомъ, но не солить, кастрюльку вымазать масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно фаршу, потомъ кусочки ветчины, нарѣзанные вмѣстѣ съ саломъ, опять фаршъ, и вставить въ печь. Когда упечется, влить полстакана мадеры, смѣшанной съ бульономъ, не надолго поставить въ печь и подать горячимъ.

109.

Холодный паштетъ.

2 заячьихъ передка, 1 фун. телятины, $\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго свиного сала, потрохъ телячій сложить вмѣстѣ, налить водою, прибавить кусокъ сухого бульона, нѣсколько сухихъ грибовъ, тушить все вмѣстѣ до мягкости; когда все ужъ готово, грибы отбросить прочь, потрохъ стереть на теркѣ, мясо, выбравъ кости, мелко изрубить, прибавить 2 французскихъ хлѣба, размоченныхъ въ какомъ-либо бульонѣ, смѣшать все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, и сложить въ какую-нибудь каменную посуду. Паштетъ этотъ зимой можетъ долго стоять. Подавать его хорошо къ завтраку, намазывать на хлѣбъ.

110.

Страсбургскій паштетъ.

Паштетъ этотъ дѣлается на манеръ страсбургскаго изъ гусиныхъ внутренностей. Взять внутренность изъ четырехъ гусей, напшиговать и тушить въ маслѣ до мягкости, потомъ протереть сквозь сито, посолить, прибавить немного рубленыхъ трюфелей и $\frac{1}{2}$ стакана свѣжаго распущеннаго масла, сложить въ какую-нибудь

посуду, гдѣ можно утереть все скалкою, сложить въ какую-нибудь фаянсовую посуду, лучше въ масленку и подавать къ закускѣ.

111.

Паштетъ изъ цыплятъ или молодыхъ индюшекъ.

Очистить 6 цыплятъ, зарѣзанныхъ наканунѣ, разрѣзать каждыя на 4 части, положить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. масла, лимонъ, порѣзанный кружками, 2 луковицы, нѣсколько гвоздичекъ, зеленой петрушки, налить бульономъ или горячей водой, накрыть и варить $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ выбрать цыплятъ изъ бульона, а бульонъ процѣдить чрезъ сито. Сварить 50 раковъ, очистить шейки и лапки, мелко порубить, прибавить тертой булки, ложку масла, 2 яйца, соли, перцу, размѣшать хорошенько, начинить раковыя скорлупки и сварить въ бульонѣ. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать, положить сверху круглое блюдо и очень острымъ ножомъ обрѣзать края кругомъ блюда. Вырѣзанный кругъ сложить вдвое, посыпать сначала тѣсто мукой, потомъ опять посыпать и сложить вчетверо, сдѣлать ножомъ въ разныхъ мѣстахъ красивые нарѣзы, этотъ кругъ долженъ служить на покрывку паштета, остальное тѣсто порѣзать полосками въ 3 пальца ширины. Вымазать глубокое блюдо свѣжимъ масломъ, положить на дно приготовленныхъ цыплятъ, фаршированныхъ раковыя скорлупки, если есть, раковыя шейки, нарѣзанный кружками лимонъ, каперцы, переложить все маленькими кусочками масла, уложить все такъ, чтобы середина была выше краевъ, и налить нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варились

цыплята. Края блюда обмазать яйцомъ; покрыть сверху приготовленнымъ кружкомъ тѣста, прижать къ краямъ блюда, убрать сверху нарѣзанными полосами тѣста, помазавъ осторожно яйцомъ, чтобъ тѣсто не свалилось, и поставить въ жаркую печь. Бульонъ, въ которомъ варились цыплята, процѣдить, прибавить сухого бульона, подправить поджаренной мукой съ масломъ, положить каперцовъ. Поднявъ осторожно слой тѣста испеченнаго паштета, влить туда нѣсколько этого соуса, остальной подать въ соусникѣ.

112.

Паштетъ турецкій изъ баранины.

3 или 4 фунта мягкой баранины посолить, 2 фун. ветчины сварить до мягкости съ разными кореньями. Вынуть оба мяса, сокъ процѣдить, положить ложку масла, вскипятить и всыпать 1 фун. вымытаго рису, размѣшать и варить на легкомъ огнѣ, накрыть крышкою. Обмазать глубокое блюдо масломъ, посыпать сахарями, порѣзать кусочками ветчину, перемежать съ рисомъ, прибавивъ немного мушкатнаго орѣха, положить на дно блюда рядъ рису, потомъ рядъ баранины, опять рядъ рису и такъ далѣе, вымазать края блюда яйцомъ, покрыть сверху слоенымъ тѣстомъ и вставить въ печь. Соусъ, въ которомъ варилась баранина, подправить мукой съ масломъ и поднять осторожно тѣсто еще недопеченное, влить туда этого соуса и допечь вмѣстѣ. Остальной соусъ подать отдѣльно. Если ветчина солна, нужно ее сначала вымочить.



Отдѣлъ 4-й.

Г О В Я Д И Н А .

Разныя приготовленія изъ говядины.

113.

Разварная говядина.

Взять хорошій мягкій кусокъ говядины, приблизительно около фунта на человѣка. Вымыть, налить водою, посолить, прибавить кореньевъ и варить, пока говядина будетъ мягка. Бульонъ подать съ какими-нибудь пирожками или клецками, а говядину разварную на второе блюдо, съ разными овощами: капустой, нарѣзанной кусками, рѣпой, картофелемъ, морковью. Все эти овощи должны быть сварены въ бульонѣ; когда сдѣлаются мягкими, подправить бульонъ мукою поджаренной съ масломъ, разъ въ немъ закипятить овощи и подать съ говядиной. Говядину нарѣзать ломтиками, обложить кругомъ овощами, полить бульономъ.

59

114.

Разварная говядина, запеченая со сметаной и сыромъ.

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ нѣсколько головокъ нашингованнаго порею, если нѣтъ, то простого луку, смѣшать съ полной ложкой муки, и снова поджарить; развести 2 стакана сметаны, вскипятить, прибавить 4 желтка, немного перцу, и облить этимъ соусомъ сваренную въ бульонѣ говядину, нарѣзанную ломтиками и уложенную на блюдо. Сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь, чтобъ зарумянилось сверху.

115.

Разварная говядина съ сушеными грибами или свѣжими.

Разварить нѣсколько сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, прибавивъ разныхъ кореньевъ. Поджарить ложку масла съ 2 рублеными луковицами и ложкой муки. Развести 2 стаканами грибного бульона и стаканомъ сметаны, хорошенько закипятить, положить нашингованные грибы, прибавить 5 желтковъ, облить этимъ соусомъ разваренную въ бульонѣ и нарѣзанную ломтиками говядину и поставить въ печь. Если вмѣсто сушеныхъ грибовъ будутъ употреблены свѣжіе боровики или шампиньоны, нужно ихъ утушить обыкновеннымъ способомъ, но вмѣсто грибного бульона развести соусъ мяснымъ бульономъ, въ которомъ варилась говядина. Для перемѣны можно также готовить этотъ соусъ съ

солеными рыжиками. только надо вымыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ передъ тѣмъ, какъ класть ихъ въ соусъ.

116.

Разварная говядина съ хрѣномъ.

Утушить немного тертаго хрѣна въ маслѣ и сметанѣ; стереть на теркѣ нѣсколько варенаго картофеля, влить ложку распущеннаго масла, вбить 3 яйца и размѣшать хорошенько. Порѣзать на куски сваренную въ бульонѣ говядину, переложить на блюдѣ каждый кусокъ тушенымъ хрѣномъ, покрыть сверху картофельной массой, посыпать сухарями, обрुмяненными съ масломъ, и запечь.

117.

Кусокъ мяса подъ названіемъ гусарская печень.

Хорошій кусокъ мяса безъ костей выбить хорошенько скалкою, посолить и обжарить въ печи, поливая масломъ. Надрѣзать ломтями и переложить слѣдующимъ фаршемъ: изрубить нѣсколько луковицъ, выжать изъ нихъ сокъ и еще порубить, прибавить ложку масла, перцу, 2 желтка и столько тертой булки, чтобъ масса была довольно густая; смѣшать вмѣстѣ, переложить надрѣзанную говядину, связать ниткой, положить въ кастрюлю, залить соусомъ, въ которомъ она тушилась, накрыть крышкою и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Для перемѣны можно въ фаршъ прибавить вымоченную и порубленную селедку.

118.

Тушеная говядина, переложенная хрѣномъ.

Изжарить въ печи кусокъ говядины, положить въ кастрюлю разныхъ надрѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько пластинокъ свиного соленаго сала, положить говядину, полить немного уксусомъ, влить 2 стакана бульона, 1 стаканъ вина, бросить нѣсколько гвоздичекъ или лимонной корки, покрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ, пока будетъ мягка. Когда будетъ готова, надрѣзать ломтями, переложить тушенымъ въ маслѣ хрѣномъ, уложить на блюдо, залить соусомъ, въ которомъ тушилась говядина, собравъ съ него жиръ. Изъ экономіи можно эту говядину тушить безъ вина.

119.

Тушеная говядина иначе.

Хорошій мягкій кусокъ говядины выбить хорошенько скалкою и вымыть. Положить въ кастрюлю кусочковъ свиного сала, луку, петрушки, немного лавроваго листа, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, пару гвоздичекъ, соли, нѣсколько ломтиковъ лимона и ломтикъ чернаго хлѣба. Положить сверху этого выбитое и посоленное мясо, залить пивомъ или водою, накрыть плотно крышкою и тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо сдѣлается мягкимъ, полить немного уксусу или вина, еще потушить и выложить на блюдо, положивъ нѣсколько ломтиковъ лимона, соусъ процѣдить и залить имъ говядину. Для мягкости лучше всего поставить мясо съ вечера въ теплую печь, а на утро тушить на угляхъ или на вольномъ огнѣ.

120.

Жареная говядина по-англійски.

Выбить крѣпко кусокъ говядины, налить уксуомъ пополамъ съ водою и оставить такъ дня на 3. Вынувъ изъ уксуса, нашпиговать говяжьимъ жиромъ, порубленнымъ съ разными кореньями; сдѣлавъ въ говядинѣ ножомъ дырки, наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ и жарить говядину, поливая собственнымъ соусомъ. Подрумянить немного муки съ масломъ, влить бульону, каперцовъ, нѣсколько сушеныхъ грибовъ, столченныхъ въ порошокъ, или трюфелей, стаканъ вина, нѣсколько ломтиковъ лимона и мѣшать на огнѣ; если соусъ, въ которомъ жарилась говядина, не очень солонъ, то собрать съ него жиръ, разбавить приготовленную подливку, вскипятить, облить говядину и подать на столъ.

121.

Кусокъ мяса, тушеный въ красномъ винѣ.

Взять 12 фун. мяса, хорошенько выбить скалкою, положить въ кастрюлю, прибавить 4 луковицы, горсть мелкихъ луковиць, немного моркови, соли, нѣсколько зеренъ перцу; подъ низъ и сверху говядины положить нѣсколько пластинокъ свиного сала, нѣсколько листиковъ лавроваго листа, влить 2 стакана краснаго вина, 4 стакана сметаны, накрыть крышкою и закрыть отверстіе тѣстомъ. Вставить въ горячую печь и дать тушиться часа 3 или 4; передъ подачею на столъ собрать сверху жиръ, влить немного уксусу, дать прокипѣть, выложить на блюдо говядину, залить соусомъ, процѣдивъ его сначала.

122.

Ростбифъ.

Взять 20 фун. толстаго филея съ костью, посолить, положить на сковороду и жарить въ горячей печи 3 часа, переворачивая, чтобъ со всѣхъ сторонъ обрुмянился. Когда выжарится весь соусъ, наколоть мясо въ нѣсколькихъ мѣстахъ толстой вилкой, чтобъ мясо пустило изъ себя сокъ. Уголья надо оставить въ печи кругомъ сковороды. Вынувъ изъ печи, нарѣзать мясо ломтями сверху и снизу, самую кость положить на блюдо, сверху уложить красиво ломтями мясо, кругомъ обложить жаренымъ картофелемъ и строганнымъ хрѣномъ, полить говяжьимъ сокомъ, снявъ сначала жиръ. Остатокъ соуса подать въ соусникѣ.

123.

Говядина на манеръ зразъ.

Порѣзать мясо на куски, какъ для бифштекса, побить крѣпко, посолить и немного потушить въ ложкѣ масла съ лукомъ и разными кореньями. Поджарить въ маслѣ немного тертой булки, прибавить перцу, нѣсколько толченыхъ гвоздичекъ, положить рядъ зразъ, посыпать сверху приготовленной булкой, прикрыть другими зразами, влить немного вина и бульона, выжать сокъ изъ лимона, накрыть и тушить до мягкости; потомъ посыпать слегка мукою, влить стаканъ свѣжей сметаны, положить мелко изрубленныхъ каперцовъ и еще потушить.

124.

Говядина на манеръ зразъ съ овощами.

Взять 7 фун. мяса, порѣзать на куски, немного побить. Взять немного лаврового листа и англійскаго перцу, порѣзать кусками морковь, петрушку, капусту, луку, брюквы и уложить въ кастрюлю слѣдующимъ образомъ: влить сначала немного распущеннаго масла и рядъ овощей, смѣшанныхъ вмѣстѣ, потомъ рядъ говядины, сверху посолить, опять положить овощи, потомъ говядину и поступать такъ, пока наполнится кастрюля, плотно придавить, влить стаканъ бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ отверстие, чтобъ паръ не выходилъ, и поставить на плиту тушиться на маломъ огнѣ часа три.

125.

Говядина на манеръ зразъ фаршированная.

Порѣзать мелкій слой мяса на куски, побить тупою стороною ножа и посолить. Между тѣмъ изрубить кусокъ мяса какъ для котлетъ, прибавивъ немного говяжьяго жиру, столочь въ ступкѣ, положить 2 желтка, 1 яйцо, немного тертой булки, англійскаго перцу, вымѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ перекладывать побитые куски мяса. На сковороду положить ломтиками свиное сало, сверху говядину, переложить фаршемъ и такъ поступать, пока сдѣлается горка; хорошенько притиснуть, смазать сверху яйцомъ, обсыпать сухарями, полить масломъ и, подливъ бульону, вставить въ печь. Подавая, порѣзать кусками, облить соусомъ.

126.

Зразы по-англійски съ луковымъ соусомъ.

Выбить обухомъ хорошій кусокъ мяса и положить въ небольшую кастрюльку; положить разныхъ кореньевъ, посолить и налить столько воды, чтобъ только покрыла говядину, покрыть крышкою и тушить, наблюдая, чтобъ не пережарилась. Соусъ къ этой говядинѣ сдѣлать слѣдующимъ образомъ: взять 4 стакана сметаны, полную ложку масла, десятокъ луковицъ, порѣзать вдоль ломтями и варить на легкомъ огнѣ, не покрывая крышкою, пока выйдетъ изъ лука вся сырость. Фаянсовое блюдо обложить рантомъ изъ какого-нибудь прѣснаго тѣста, порѣзать тушеную говядину ломтями, подлить сметаннаго соуса, положить рядъ говядины, посыпавъ слегка перцемъ съ имбиремъ. Уложить такимъ образомъ говядину рядами, постоянно поливая соусомъ и посыпая перцемъ; когда блюдо наполнится, залить сверху соусомъ и вставить въ печь.

127.

Зразы à la Nelson.

Порѣзать филей на куски, побить, посолить и оставить полежать часа два. Обмазать хорошенько кастрюлю масломъ, посыпать рубленаго луку и тертаго чернаго хлѣба, положить рядъ зразъ, опять масла, луку и хлѣба, пока наполнится кастрюля, только чтобъ сверху былъ лукъ, хлѣбъ и масло. Накрыть крышкою и тушить въ легкой печи, отъ времени до времени встряхивать кастрюлю, чтобъ снизу не пригорѣло. Когда зразы сдѣлаются мягки, выложить на блюдо и подать съ жаренымъ картофелемъ.

128.

Зразы à la Nelson иначе.

Взять мелкой говядины, выбрать жилы, мелко изрубить, вбить 3 яйца, посолить, хорошенько размешать и размять на столѣ въ кружокъ въ палець толщины. Сварить сушеныхъ грибовъ, мелко порубить, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. вареной, мелко изрубленной солины, 2 луковицы изрубленные и поджаренныя въ маслѣ, немного тертой булки, посолить по вкусу, прибавить перцу и размешать. Положить фаршъ на рубленую говядину, свернуть въ трубку, обровнять, положить въ кастрюлю съ растопленным масломъ и тушить. Подавая, порѣзать въ куски и залить собственнымъ соусомъ.

129.

Зразы съ капустой.

Мягкую говядину порѣзать на большіе тонкіе куски и выбить тупой стороною ножа. Порѣзать на части головку капусты, сварить до половины готовности, вырѣзать кочерыжку и мелко изрубить, прибавить немного рубленого и поджаренного въ маслѣ луку, одно яйцо, немного тертаго хлѣба и смѣшать вмѣстѣ. Наложить на каждый ломтикъ говядины приготовленной капусты, свернуть въ трубку, завязать ниткой и обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Сложить въ кастрюльку, подлить бульона или вина, закрыть крышкою и тушить. Подавая на столъ, можно въ соусъ выдавить сока изъ лимона.

130.

Зразы литовскія.

Нѣсколько фунтовъ мяса порѣзать очень тонкими ломтями, выбить тупой стороною ножа, посолить, посыпать перцемъ и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа. Поджарить въ маслѣ 2 рубленныя луковицы, смѣшать съ толчеными сухарями изъ бѣлаго или чернаго хлѣба, вбить 1 или 2 яйца, смѣшать, наложить на каждую зразу, свернуть въ трубку и связать ниткой, чтобъ не развернулись. Распустить въ кастрюлѣ масла или свиного жира, сложить туда зразы и тушить, накрывъ крышкою, на вольномъ огнѣ или на угольяхъ; когда обрумянятся, влить немного бульона, прибавить масла и тушить. Если соусъ выжарится, то прибавить еще бульона.

131.

Филей по-вѣнски.

Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ глиняную посуду, залить уксусомъ на половину съ водою, положить куски моркови, петрушки, лавроваго листа, луку, нѣсколько гвоздичекъ, перцу, соли, оставить говядину лежать въ немъ 4 дня. Вынувъ изъ уксуса, нашпиговать саломъ, положить на сковороду и румянить со всѣхъ сторонъ. Сложить въ кастрюлю, подлить уксусу и дожарить. Когда дожарится, прибавить 2 ложки сметаны, ложку муки, закипятить. Подавая говядину, огарнировать картофелемъ и залить приготовленнымъ соусомъ.

132.

Биштекъ изъ филея.

На биштекъ обыкновенно употребляютъ толстый филей или вырѣзку, изъ другой части не будетъ сочень и мягокъ. Вырѣзать жилы, снять жиръ, оставляя понемногу около филея, порѣзать филей поперекъ на толстые куски, побить скалкою, посолить, посыпать перцемъ, помазать прованскимъ масломъ и поставить на 2 часа въ холодное мѣсто. Передъ подачею растопить масло, обмакнуть въ него каждый биштекъ, класть на сильно раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ. Перевернувъ на другую сторону, обжарить и смотрѣть, чтобъ не пережарить. Биштекъ не долженъ быть дожаренъ. Нужно пробовать, чтобъ, прижавъ ножомъ, изъ него вытекала розовая жидкость, и подавать тотчасъ съ жаренымъ картофелемъ и строганнымъ хрѣномъ.

133.

Биштекъ отличный заграничнымъ способомъ.

Хорошій кусокъ филея порѣзать на куски въ $1\frac{1}{2}$ дюйма толщины, расплющить большимъ ножомъ съ обѣихъ сторонъ и слегка посолить. Разогрѣть сильно ложку масла на сковородѣ, уложить биштекъ и обжарить на очень сильномъ огнѣ, быстро перевернуть на другую сторону, чтобъ сразу зарумянился и не вытекалъ изъ середины сокъ; потомъ дожарить на вольномъ огнѣ; по-английски биштекъ долженъ быть на половину сырой; кто не любитъ, дожарить совсѣмъ.

134.

Клопсъ.

Изрубить какъ можно мельче 3 фун. мяса, 1 фун. свинины и $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго сала, выбрать жилы, срѣзать корку съ французскаго хлѣба, намочить въ водѣ, выжать хорошенько, смѣшать съ говядиной, прибавить соли, перцу, рубленаго луку, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ фун. свиного сала, мелко нарѣзаннаго, смѣшать хорошенько вмѣстѣ и сдѣлать клопсъ на подобіе французской булки; руки постоянно мочить въ водѣ, чтобъ говядина не приставала. Обжарить его въ маслѣ или жирѣ и вставить на 1 часъ въ горячую печь, поливая сокомъ, который стекаетъ съ клопса, а въ концѣ обсыпать клопсъ мукой, полить сметаной, поставить не надолго въ печь.

135.

Клопсъ съ соусомъ.

3 фун. говядины, 1 фун. свинины порубить мелко и выбрать всѣ жилы, прибавить 2 желтка, положить 1 булку, размоченную въ водѣ и отжатую, рубленую луковицу, немного перцу, соли, все вмѣстѣ смѣшать и дѣлать овальныя котлеты, обсыпать мукой, обжарить въ маслѣ и сложить въ кастрюлю, въ которую влить сначала немного бульона, чтобъ только покрыло клопсы, доложить ложку масла, $\frac{1}{2}$ лимона безъ кожи, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 2 куска сахара, каперцовъ, горсть тертой булки; покрыть крышкой и тушить минутъ 10.

136.

Биштекъ à la maître d'hôtel.

Взять внутренній филей, порѣзать толстыми поперечными кусками, не бить, но прижать толстымъ кухон-

нымъ ножомъ, положить на раскаленную сковороду съ масломъ, только не на желѣзную, а побѣленную, и сверху посолить. Кто любитъ недожаренный, то не пережаривать и подать съ кровью, масла на сковородѣ не должно быть много. Когда будетъ готовъ, положить куски одинъ на другой на блюдо и на каждый кусокъ положить сливочнаго масла, заранѣе приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Взять $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, зеленой рубленой петрушки съ солью, чайную ложку лимоннаго соку, смѣшать съ масломъ, застудить, порѣзать на тонкія пластинки и положить кусочекъ такого масла на каждый бифштексъ. Отдѣльно взять картофеля, порѣзать мелкими кусочками, посолить, положить приготовленнаго для бифштекса масла 2 ложки, бульона и тушить; когда будетъ готовъ, подать къ бифштексу.

137.

Говядина къ завтраку, приготовленная насоро.

Взять мягкой говядины, лучше всего филею, считая $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка, порѣзать на кусочки, величиною въ волоцкій орѣхъ, сложить вмѣстѣ и побить хорошенько скалкою. Посолить, посыпать перцемъ и мукою, перемѣшать. Взять ложку масла или, смотря по пропорціи говядины, болѣе, положить въ кастрюльку и разогрѣть докрасна. Положить въ горячее масло приготовленную говядину, прибавить, кто любитъ, луку, размѣшать ложкой и поставить на огонь на очень короткое время, такъ чтобы говядина потеряла только цвѣтъ сырого мяса. Тогда залить сметаной, перемѣшать, разъ вскипятить и подать.

138.

Бигосъ съ оставшагося жаренаго съ яблоками.

Оставшееся жаркое порѣзать кусочками. Ложку муки поджарить съ ложкой масла, развести бульономъ мяснымъ или грибнымъ; 2 или 3 кислыхъ яблока порѣзать на мелкіе кусочки, положить въ приготовленный соусъ, также положить говядину, прибавить кусокъ сахару и все вмѣстѣ прокипятить и подать. Этотъ самый бигосъ можно готовить безъ яблокъ, а вмѣсто нихъ положить нарѣзанныхъ кислыхъ огурцовъ; предъ подачею прибавить отдѣльно свареннаго картофеля и также нарѣзаннаго кусочками.

139.

Бигосъ съ капустой.

Нашинковать головку капусты и 2 луковицы, хорошенько посолить и отжать; 2 или 3 кислыхъ яблока порѣзать кусочками, а также мясо вареное, жареное или сырое, сырую свинину, а также, если есть, прибавить ветчины, все это уложить въ кастрюлю слѣдующимъ способомъ: положить въ кастрюлю ложку масла, потомъ капусты, яблокъ, свинины и другой говядины, опять ложку масла, капусты, яблоки и разное мясо, и такъ, пока все уложится. Залить бульономъ, накрыть крышкой и тушить часа 2, потряхивая кастрюлю, чтобъ не пригорѣло. Когда бигосъ готовъ, подправить 2 ложками масла и ложкой муки, вымѣшать хорошенько, еще прокипятить и подать на столъ. Бигосъ этотъ подается на завтракъ или на обѣдъ передъ супомъ.

140.

Колдуны.

2 фун. мягкой говядины и 1 фун. свѣжаго сала порубить, но лучше всего мелко изрѣзать, посолить, посыпать перцемъ, всыпать немного сушеннаго майорану, положить 2 луковицы, истертыя на теркѣ, и прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, хорошенько вымѣшать. Взять 3 яйца и около стаканы воды, замѣсить тѣсто. раскатать тонко, вытиснуть маленькимъ стаканомъ кружки, наложить на каждый кружокъ приготовленнаго фаршу и крѣпко защипать. Когда такимъ образомъ всё будутъ приготовлены, опускать въ кипящую ключемъ соленую воду; когда всплывутъ на верхъ, слить воду, выложить на блюдо и подать. Подать къ нимъ распущенное сливочное масло, а кто любитъ—уксусъ и перецъ.

141.

Мозги съ лимоннымъ соусомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, разрѣзать на куски 2 или 3 луковицы, налить бульономъ и сварить; процѣдить сквозь сито въ приготовленное масло, влить по вкусу лимоннаго соку и прибавить мелко нарубленной цедры. Сварить мозги въ соленой водѣ, снять пленки, порѣзать на куски, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Подавая на столъ, облить приготовленнымъ соусомъ.

142.

Котлеты изъ коровьяго мозга.

Мозгъ, вымоченный въ водѣ, сварить въ соленой водѣ, прибавивъ уксусу, порубить его мелко, прибавить одно яйцо, немного тертой булки и подѣлать котлеты, смазавъ яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

**ТЕЛЯТИНА.**

143.

Жаркое телятина обыкновенная.

Заднюю ножку телятины вымыть и намочить на нѣсколько часовъ въ соленой водѣ. Желая жарить телятину въ печкѣ, а не на вертелѣ, положить на противень 2 лучинки березовыя, крестъ на крестъ, на нихъ положить телятину, облить уксусомъ, посолить, подлить немного воды и поставить въ горячую печь. Почаще ее поворачивать и поливать, если жирная, собственнымъ сокомъ, если же нѣтъ, то полить масломъ. Передъ подачею обсыпать толчеными сухарями. Если кусокъ вѣситъ фунтовъ 10, то жарить нужно $1\frac{1}{4}$ часа или 2. Если кусокъ не болѣе 5 фунтовъ, то довольно жарить $\frac{3}{4}$ часа.

144.

Жаркое телятина шпигованная.

Хорошую заднюю ногу телятины намочить часа на 2 въ молокѣ; вынуть изъ молока, вымыть, отжать воду,

посолить, нашпиговать шпигомъ, положить, какъ сказано выше, на противень и жарить, поливая масломъ. Когда ужарится, обсыпать сухарями, залить ее собственнымъ соусомъ и подать.

145.

Жаркое телятина на манеръ серны.

Хорошую заднюю ногу телятины натереть толчеными можжевельными ягодами и обварить легкимъ уксусомъ и оставить въ немъ телятину отъ 3-хъ до 5-ти дней. Ополоскать въ томъ же самомъ уксусѣ, посолить и жарить обыкновеннымъ способомъ, поливая почаще масломъ.

146.

Телятина тушеная.

Хорошій кусокъ телятины обсыпать хорошенько мукой и солью. На сковороду положить кусокъ масла, разогрѣть докрасна и положить на него телятину; обрумянивъ со всѣхъ сторонъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного лаврового листа, мушкатнаго орѣха, накрыть крышкою и тушить на вольномъ огнѣ. Когда уже почти будетъ готова, влить ложку уксусу, взять 2 желтка, разбить съ ложкою холоднаго бульона, подправить соусъ, въ которомъ тушилась телятина, подогрѣть, но не кипятить и сейчасъ подавать, обливъ этимъ соусомъ. Къ этой телятинѣ лучше всего подать тушенныя овощи.

147.

Жареная телятина съ бешамелью.

Намочить телятину часа на 2 въ молоко или водѣ, выжать, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ,

поливая масломъ; когда жаркое почти будетъ готово, полить бешамелью, опять обжарить, и такъ повторять нѣсколько разъ, потомъ снять осторожно съ вертела, облить соусомъ, стекшимъ на противень, и подать. Чтобъ бешамель не стекала, лучше положить жаркое на противень, облить бешамелью и поставить въ печь. Бешамель готовится слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, смѣшать съ 2-мя ложками муки, развести стаканомъ сливокъ или молока, кипятить, не переставая мѣшать, остудить, вбить 5 желтковъ, размѣшать и облить телятину.

148.

Жареная телятина по-аматорски.

Хорошую заднюю ногу телятины посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или какое-либо полотно и закопать на огородѣ въ землю на аршинъ глубины. На другой день, т. е. чрезъ 12 часовъ, отрыть, снять полотно, но телятину не мыть.

Взять бѣлаго сыру не очень стараго и не жирнаго, натереть на теркѣ, сколько нужно, смотря по пропорціи телятины, отъ 2-хъ до 4-хъ стакановъ, прибавить ложки 2 сметаны, зеленаго луку, укропу, петрушки и сдѣлать изъ этого густую массу. Телятину надрѣзать острымъ ножомъ въ трехъ мѣстахъ до самой кости, намазать внутри приготовленной массой, и каждый надрѣзъ скрѣпить березовыми колышками, чтобъ при переворачиваніи телятины не выпалъ фаршъ. Все жаркое нашпиговать шпигомъ. Жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и соусомъ, который съ нея стекаетъ. Передъ подачею вынуть колышки и осыпать тертымъ хлѣбомъ или булкою.

149.

Жареная телятина съ макаронами.

Жареную телятину порѣзать ломтями, посолить, посыпать перцемъ и уложить на сковороду, вымазанную масломъ. Сварить $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, слить воду, смѣшать съ ложкой растопленнаго масла, немного тертаго сыра и двумя яйцами, размѣшать, наложить на приготовленную телятину и за $\frac{1}{4}$ часа предъ подачею на столъ поставить въ горячую печь. Когда упечется, уложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ съ лимономъ. Для перемѣны можно прибавить въ макароны мелко нарѣзанной вареной ветчины.

150.

Жареная телятина съ соусомъ изъ икры.

Нашпиговать кусокъ телятины шпигомъ, положить на дно кастрюли ломтики шпига и кореньевъ, наверхъ телятину, налить стакана 2 бульона и небольшой стаканъ вина, прибавить нѣсколько лавроваго листа, гвоздичекъ, перцу, лимонной цедры и тушить, переворачивая, до мягкости. Когда будетъ готово, порѣзать и залить слѣдующимъ соусомъ: процѣдить соусъ, въ которомъ тушилась телятина, снять жиръ, положить 3 ложки зернистой икры, кусокъ бульона, $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки лимоннаго соку и вскипятить. Огарнировать жаренымъ картофелемъ и подать.

151.

Котлеты телячьи отбивныя.

Выбрать жилы и пленки съ телячьихъ котлетъ, разрѣзать, оставивъ при каждой котлетѣ ребро, слегка

побить, придать округленную форму и посолить. Обмазать каждую котлету разбитымъ яйцомъ, обсыпать сухарями. Разогрѣть сильно на сковородѣ масло и жарить котлеты, поворачивая на обѣ стороны.

152.

Котлеты рубленныя съ соусомъ.

Вырѣзать отъ котлетъ или отъ лопатки мясо, вынуть жилы, мелко изрубить, посолить, прибавить перцу, взбить хорошенько 2 яйца, смѣшать съ масломъ, прибавить немного размоченной въ молокѣ булки или толченыхъ сухарей, кусокъ несоленнаго масла, вымѣшать хорошенько и еще порубить. Дѣлать изъ этого фарша котлеты, вложить въ каждую котлету ребрушко, обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. вмѣсто булки можно прибавить въ мясо немного варенаго картофеля, хорошенько размявъ его.

153.

Котлеты рубленныя въ формочкахъ.

Вымазать сковороду масломъ, посыпать зеленой рубленой петрушкой и лимонной коркой, уложить на нее рубленныя котлеты и слегка обрумянить съ обѣихъ сторонъ. Сдѣлать изъ бумаги коробочки, обмазать ихъ масломъ, положить въ каждую по котлеткѣ и залить слѣдующимъ соусомъ: поджарить немного рубленаго луку и ветчины въ ложкѣ масла, всыпать ложку муки, развести 2 стаканами сливокъ и закипятить, постоянно мѣшая. Когда погустѣетъ, залить этимъ соусомъ каждую котлету, посыпать голландскимъ сыромъ или пармезаномъ и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

154.

Котлеты телячьи со сметаной и анчоусами.

Приготовить рубленые котлеты, какъ сказано выше, обжарить въ маслѣ, положить въ то масло, въ которомъ жарились котлеты, ложку муки, поджарить, влить нѣсколько ложекъ бульона, 2 ложки сливокъ, ложку уксусу, кусочками порѣзанныхъ сарделекъ или селедки, дать сильно вскипѣть и залить этимъ соусомъ котлеты.

155.

Котлеты съ рисомъ въ рантѣ.

Вымазать масломъ блюдо, обставить рантомъ изъ рассыпчатого тѣста, обсыпать сухарями и уложить на него поджаренные рубленые котлеты, перекладывая отвареннымъ въ бульонѣ съ масломъ рисомъ. Полить сверху масломъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Подать съ краснымъ или бѣлымъ соусомъ. Соусъ долженъ быть поданъ отдѣльно въ соусникѣ.

156.

Котлеты телячьи съ хрѣномъ.

Обжарить телячьи рубленые котлеты, какъ сказано выше, переложить на металлическомъ блюдѣ тертымъ хрѣномъ, поджареннымъ въ маслѣ съ лукомъ и тертой булкой. Залить сливками, прикрыть и поставить въ печь. Предъ подачею полить бульономъ, съ прибавленіемъ лимона.

157.

Котлеты телячьи по-англійски.

Выбрать жилы и слегка побить, отбитые котлеты посолить, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцемъ, положить на раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ минутъ 5, наблюдая, чтобъ не вытекалъ сокъ. Вымазать масломъ сотейникъ, уложить на него котлеты одна около другой, размѣшать 2 ложки муки съ 3-мя яйцами, развести 2-мя стаканами молока, всыпать немного соли и мушкатнаго орѣха, и залить котлеты. Покрывать крышкою, поставить на уголья, а также наложить угольевъ на крышку, и смотрѣть, чтобъ уголья не гасли. Посматривать, чтобъ котлеты не пережарились и не подгорѣли. Подать на столъ на той самой посудѣ, на которой онѣ жарились.

158.

Грудинка телячья съ рисомъ.

Очистить грудинку отъ пленокъ, посолить и сварить съ разными кореньями и англійскимъ перцемъ. $\frac{1}{2}$ фунта риса обварить кипяткомъ, налить бульономъ, въ которомъ варилась грудинка, положить ложку масла и тушить до готовности; наконецъ, всыпать толченаго мушкатнаго цвѣта, размѣшать, уложить на блюдо грудинку, перекладывая рисомъ, и облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, и поставить не надолго въ печь.

159.

Грудинка съ соей и корнишонами.

Очистить грудинку, сварить съ разными кореньями; вынуть, отжать, остудить, порѣзать на кусочки и уло-

жить на сотейникъ. Распустить ложку масла, прибавить ложечку сахару, $\frac{3}{4}$ стакана бѣлаго вина, кусокъ сухо-го бульона, залить этимъ грудинку и вскипятить. Вымочить $\frac{1}{2}$ стакана корнишоновъ, чтобъ не были очень кислы, смѣшать съ бульономъ отъ грудинки, влить 2 ложки сои, закипятить и залить этимъ соусомъ пригото-вленную грудинку.

160.

Грудинка телячья съ горохомъ.

Очищенную и порѣзанную грудинку подрумянить въ маслѣ. Вынуть, подрумянить въ томъ самомъ маслѣ $\frac{1}{2}$ ложки муки, влить 2 стакана бульона, положить немного зеленой петрушки и укропу, щепотку соли, положить въ этотъ соусъ поджаренную грудинку, всы-пать стакана два молодого гороху и варить до мяг-кости.

161.

Грудинка, поджаренная съ краснымъ соусомъ.

Перерубить ребра грудинки, вымыть, посолить. Влить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана вина, немного уксусу, бульону, положить двѣ луковицы, нашпигованныя гвоз-диками, нѣсколько ломтиковъ лимона, немного лавро-ваго листу, положить порѣзанную въ куски грудинку и варить до мягкости. Подрумянить ложку масла, под-жарить въ немъ немного рубленаго луку, вынуть гру-динку, обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями и поджа-рить въ этомъ маслѣ. Бульонъ процѣдить и, подавая, облить грудинку.

162.

Зразы телячьи фаршированные.

Порубить мелко кусокъ телятины, прибавить третью часть говяжьего сала, бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ и отжатаго, щепотку толченаго мускатнаго цвѣту и столько же перцу. Смѣшать хорошенько, вбить 2 яйца, немного рубленаго зеленого луку, и подѣлать овальныя зразы. Вымазать масломъ сотей-никъ, уложить зразы, полить лимоннымъ сокомъ и передъ подачею обжарить. Когда побѣлѣютъ, пере-вернувъ на другую сторону, подлить немного бульона и подать.

163.

Фризандо изъ телятины

Порѣзать телятину поперекъ слоевъ на куски, вы-бить, посолить, посыпать перцемъ, обвалить въ мукѣ и жарить въ маслѣ на раскаленной сковородѣ. Когда обрумянится съ одной стороны, перевернуть на дру-гую, поджарить и залить передъ подачею на столъ слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ маслѣ мелко из-рубленный лукъ, прибавить ложку муки, еще поджа-рить, развести стаканомъ бульона, прибавить лимоннаго соку, вскипятить и залить приготовленную телятину.

164.

Зразы телячьи англійскія.

Порѣзать мясо на зразы и крѣпко выбить. Пору-бить мелко луку, выжать изъ него сокъ, поджарить

въ маслѣ, вымазать этимъ кастрюлю и обсыпать сухарями. Уложить рядъ зразь, рядъ луку, поджареннаго въ маслѣ, посыпать сухарями и опять положить рядъ зразь и такъ поступать, пока все будетъ уложено. Тушить на вольномъ огнѣ или на угляхъ, накрывъ крышкою, а передъ подачею влить нѣсколько ложекъ бульона и съ нимъ еще немного потушить.

165.

Зразы телячьи съ лимоннымъ сокомъ.

Порѣзать на куски телятину, выбить хорошенько, посолить; распустить кусокъ масла, влить въ кастрюлю, уложить въ ней зразы, посыпать мелко нарѣзаннымъ лукомъ, морковью, петрушкой и тушить, пока будетъ готово. Вынуть зразы изъ кастрюли, положить въ соусъ ложку масла, немного муки, хорошенько подрумянить, выжать сокъ изъ одного лимона, процѣдить на сито, положить телятину и еще разъ закипятить.

166.

Супъ изъ телячьихъ головокъ.

Очищенную телячью головку разрѣзать пополамъ, вынуть мозги, вымочить, сварить головку въ соленой водѣ съ перцемъ и лавровымъ листомъ, и бульонъ, въ которомъ варилась, процѣдить. Поджарить немного рубленаго луку въ ложкѣ масла, когда немного остынетъ, смѣшать съ 3-мя яйцами, щепотью перца; разрѣзать головку на куски, обмакнуть въ этой массѣ, обсыпать сухарями, сложить на вымазанную мас-

ломъ сковороду и обрумянить въ печкѣ. Передъ подачею залить слѣдующимъ соусомъ: поджарить ложку муки съ ложкой масла, прибавить немного сахару, развести бульономъ, въ которомъ варилась головка, прокипятить хорошенько на вольномъ огнѣ, наконецъ, положить нарѣзаннаго кусочками лимона, еще закипятить и залить этимъ головку. Въмѣсто головки можно также употреблять телячьи ножки, вынувъ изъ нихъ кости. Мозгъ размять, смѣшать съ 2 желтками и 1-мъ яйцомъ, посолить, посыпать перцемъ, смѣшать съ тертой булкой, наложить этимъ фаршемъ черепъ отъ головки, изъ которой вынули мозги, полить масломъ, упечь въ печкѣ и подать къ соусу.

167.

Ножки телячьи въ тѣстѣ.

Сварить ножки въ соленой водѣ и разрѣзать вдоль пополамъ. Разбить нѣсколько желтковъ съ мукою и немножко воды, чтобъ тѣсто было густо, какъ для блинчиковъ, прибавить пѣну отъ бѣлковъ, обмакнуть въ это тѣсто каждую ножку и жарить въ маслѣ.

168.

Телячья печенка тушеная.

Снять кожицу съ печенки, выполоскать и порѣзать на куски. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 рубленныя луковицы, положить печенки, нѣсколько гвоздичекъ, перцу, соли, разныхъ кореньевъ

и тушить на вольномъ огнѣ подѣ крышкою. Почаще заглядывать въ кастрюлю и пробовать вилкой, чтобъ не пережарилась. Передъ подачею всыпать немного муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина и столько же бульона, закипятить, вынуть печенку на блюдо и залить процеженнымъ соусомъ. Кто желаетъ, чтобъ печенка была бѣлая, слѣдуетъ ее вымочить въ молокѣ. Солить печенку слѣдуетъ, когда она ужъ будетъ почти готова, иначе она будетъ жестка.

169.

Телячья печенка фаршированная.

Снять съ печенки кожицу и до половины готовности сварить, остудить и мелко порубить. Прибавить растопленнаго масла, намоченную въ молокѣ булку, 2 ложки сметаны, 3 желтка, немного соли и размѣшать. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку и ее запечь въ кастрюлькѣ. Можно также этимъ фаршемъ начинить воловьи кишки, обжарить и подать съ приготовленными овощами.

170.

Телячье легкое подѣ соусомъ.

Сварить въ бульонѣ или водѣ телячье легкое и мелко порубить; поджарить въ ложкѣ масла немного рубленаго луку, смѣшать съ ложкой муки, прибавить рубленой лимонной корки, поджарить, развести бульономъ, влить ложки 2 уксусу, $\frac{1}{2}$ ложки мелкаго сахара, положить въ этотъ соусъ рубленое легкое и хорошенько прокипятить.



БАРАНИНА.

171.

Жаркое баранина.

Заднюю ногу баранины залить кипяченымъ съ кореньями уксусомъ и дать постоять нѣсколько дней; вынувъ изъ уксуса отжать, нашпиговать шпигомъ и тушить на вольномъ огнѣ; прибавить нарѣзаннаго луку, шпигу, немного межжевеловыхъ ягодъ, разныхъ кореньевъ и стаканъ вина или бульона. Передъ подачею вынуть баранину, и если мало соуса, то прибавить крѣпкаго бульона, немного лимона, каперцевъ, оливокъ, залить этимъ сокомъ баранину и подать.

172.

Жареная баранина со сметаною.

Съ задней бараньей ножки обрѣзать жиръ, снять пленки и жилы такъ, чтобъ мясо было совершенно чисто, выбить хорошенько, нашпиговать шпигомъ и жарить въ печкѣ, поливая сметаной. Когда изжарится, подать съ этимъ самымъ соусомъ.

173.

Жареная баранина съ шарлотками.

Вымыть, выбить и отжать баранью ножку, натереть солью и тушить въ кастрюлѣ съ разными кореньями до половины готовности, прибавить также уксусу пополамъ съ водою. Вынувъ баранину, обсыпать тертой булкой или мукою, распустить на сковородѣ кусокъ масла и, подрумянивъ въ немъ баранину, дожарить ее, подливая бульона, въ которомъ она тушилась, прибавивъ ложку жженого сахара. Шарлотки очистить и тушить въ маслѣ съ прибавкою 2-хъ ложекъ бульона, и подать съ бараниной.

174.

Жаркое баранина обыкновенная.

Хорошій кусокъ баранины выбить хорошенько, вымыть, нашпиговать шарлотками или чеснокомъ, посолить, подлить бульону и жарить на сковородѣ, поливая ее собственнымъ сокомъ. Можно подать съ луковымъ соусомъ.

175.

Грудинка баранья запеченая.

Порѣзать, посолить и сварить съ кореньями баранью грудинку. Растопить ложку масла, поджарить въ немъ нѣсколько рубленыхъ луковицъ, ложку муки развести бульономъ, въ которомъ варила баранина, вскипя-

тить, подправить пятью желтками, подогрѣть, залить этимъ соусомъ уложенную на блюдо баранину и запечь въ печи.

176.

Котлеты бараньи по-французски.

Выбить и выбрать жилы изъ бараньихъ котлетъ, подрумянить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, залить бульономъ настолько, чтобы котлеты только покрылись, прибавить соли, нѣсколько зеренъ перцу, зубокъ чесноку, покрыть крышкою и тушить на вольномъ огнѣ. Между тѣмъ молодья рѣпки очистить, поджарить ложку масла съ ложкой муки, развести бульономъ, положить пучокъ зелени, посолить прибавить 2 куса сахару, кусокъ шпигу, залить этимъ рѣпки и варить до мягкости. Вынувъ зелень, вложить въ соусъ котлеты, подогрѣть вмѣстѣ, собрать жиръ и выложить на блюдо, положить рѣпу въ средину, а котлеты кругомъ.

177.

Котлеты бараньи отбивныя съ шарлотками.

Нарѣзать отбивныя котлеты, побить, посолить, посыпать перцемъ, обмазать каждую прованскимъ масломъ и дать постоять часа два. Передъ подачею обсыпать мукою и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ сдѣлать слѣдующимъ образомъ: взять шарлотъ, очистить и тушить въ маслѣ, накрывъ крышкою, на легкомъ огнѣ. Распустить кусокъ бульона или взять бульону

отъ супа, прибавить ложку сахара, 2 ложки уксусу, закипятить и облить этимъ соусомъ уложенныя на блюдо котлеты и шарлотки.

178.

Пилавъ турецкій.

Жирную часть баранины, всего лучше грудинку, сварить въ водѣ. Сдѣлать кругомъ блюда рантъ изъ сдобнаго тѣста, помазать яйцомъ и испечь. Сварить на молокѣ густую рисовую кашу, остудить, смѣшать съ 4 или 5 желтками, $\frac{1}{4}$ фун. масла, посолить, прибавить толченаго мускатнаго орѣха. Положить половину этой каши на дно блюда, на нее порѣзанную на кусочки баранину, подлить бульону изъ-подъ баранины, сверху опять рисовую кашу, посыпать толчеными сухарями и поставить въ печь обрумянить.

179.

Грудинка баранья съ рисомъ иначе.

Сварить грудинку съ кореньями и солью до мягкости. Вымыть 1 фун. риса, сцѣдить воду, положить въ кастрюльку, налить бульономъ, въ которомъ варилась грудинка, прибавить ложку масла, мускатнаго цвѣта, посолить, прикрыть и поставить на 1 часъ въ печь. Когда утушится, переключивать этимъ рисомъ порѣзанную на куски баранину, загладить рисъ сверху и залить поджаренными сухарями съ масломъ.

180.

Баранина съ кислымъ соусомъ.

Вымыть, порѣзать на куски и сварить въ водѣ баранину, прибавивъ немного соли, пару луковицъ, лавроваго листу и англійскаго перцу. Распустить кусокъ масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ отъ баранины, влить немного лимоннаго соку, положить въ него баранину, поварить и, наконецъ, влить стаканъ вина и немного сахара; передъ подачею подправить желтками и подогрѣть.

181.

Бараній потрохъ запеченый.

Сварить съ разными кореньями весь бараній потрохъ и мелко порубить; прибавить 4 или 5 яицъ, немного тертой булки, соли, перцу, немного мелко нарѣзаннаго бараньяго сала и масла, поджареннаго съ лукомъ. Кастрюлю обложить бараньей сѣткой, положить туда приготовленную массу и вставить на часъ не въ очень горячую печь. Когда упекутся, выложить на блюдо, какъ бабку.

182.

Бараній потрохъ иначе.

Цѣлый бараній потрохъ сварить до мягкости. Мелко порубить, прибавить стаканъ гречневыхъ крупъ, стаканъ тертыхъ крупъ, ложку сметаны, ложки 2 мо-

лока, $\frac{1}{2}$ стакана бараньяго распущеннаго жиру, перцу простого и англійскаго, соли и 5 лицъ. Вымѣшать все вмѣстѣ хорошенько, вымазать кастрюлю жиромъ, обложить бараньей сѣткой или блинчиками, вложить туда приготовленный фаршъ, накрыть сверху сѣткой или блинчиками и вставить въ печь часа на $1\frac{1}{2}$.

183.

Пудингъ изъ бараньяго жира.

Приготовить тѣсто немного гуще, какъ на блинчики, и положить въ него стакана $1\frac{1}{2}$ бараньяго сала, мелко изрубленнаго. Вымазать масломъ кастрюлю, обсыпать сухарями, влить въ нее размѣшанное тѣсто съ саломъ и поставить въ печь.

184.

Долма турецкая.

Порубить мелко баранье мясо, если не жирно, то прибавить жиру или масла, прибавить на половину отвареннаго рису, соли, перцу и размѣшать. Снять съ капусты верхніе листы, сварить въ соленой водѣ, но не переваривать. Наложить на каждый листъ фаршу, завернуть въ видѣ пирожка, уложить въ кастрюлю, обмазанную масломъ, залить сметаной, прибавивъ нѣсколько ложекъ бульону, и тушить, накрывъ крышкою. Передъ подачею прибавить кусокъ масла, поджареннаго съ мукой.



СВИНИНА.

185.

Жареная свинина.

Взять кусокъ свинины, снять кожу и замариновать слѣдующимъ способомъ: влить стаканъ уксусу, стаканъ вина, стаканъ прованскаго масла, разныхъ кореньевъ, луку и немного соли. Положить туда свинину и оставить дня на 2 или на 3. Вынувъ изъ уксуса, обжарить на вертелѣ или въ печи на сковородѣ, поливая сокомъ, въ которомъ она мочла; слѣдуетъ смотрѣть, чтобъ не пережарить, а только изжарить до половины, потомъ влить весь остальной сокъ, накрыть бумагой и поставить въ печь.

186.

Жареная свинина шпигованная.

Свѣжую свинину хорошенько выбить, вымочить въ холодной водѣ, снявъ кожу, нашпиговать хорошенько шпигомъ и посолить. Порѣзать пластинками шпигъ, лукъ, прибавить немного петрушки, лавроваго

листу, перцу и нѣсколько гвоздичекъ, положить все это на сковороду, сверху положить свинину, на нее кусокъ масла и жарить, поливая сокомъ, который будетъ изъ нея выдѣляться. Распустить кусокъ бульона, снять жиръ съ соуса, въ которомъ жарилась свинина, смѣшать съ распущеннымъ бульономъ, прибавить немного каперцевъ, вскипятить, и залить этимъ соусомъ уложенную на блюдо свинину. Огарнировать можно тушеными въ свиномъ жирѣ шалотками или маринованными и утушеными какими-нибудь грибами. Въ бульонъ можно прибавить немного вина или сои.

187.

Жареная свинина съ соусомъ изъ чернослива.

Взять небольшой кусокъ свинины, выбить, снять шкуру и вымочить въ холодной водѣ; влить въ кастрюлю стаканъ вина, стаканъ уксусу и 2 стакана воды, всыпать соли, разныхъ кореньевъ, можжевельныхъ ягодъ и тушить, почаще переворачивая. Сварить $\frac{1}{2}$ фун. сушеныхъ черносливъ, протереть чрезъ сито, смѣшать съ тертой булкой, поджаренной въ маслѣ, прибавить немного сахару и вскипятить; прибавить немного соку изъ-подъ свинины и, закипятивъ, облить этимъ соусомъ порѣзанную и уложенную на блюдо свинину.

188.

Маринованная свинина.

Снявъ кожу съ свиного окорока, натереть солью и намочить на сутки въ уксусѣ, вскипяченномъ съ ко-

реньями и лукомъ. Вынувъ изъ уксуса, отжать, нашпиговать гвоздикой и корицей, и обжарить на сковородѣ, подливая сначала воды, потомъ поливать собственнымъ сокомъ. За часъ передъ подачею обсыпать густо тертымъ чернымъ хлѣбомъ, толченой лимонной коркой и зарумянить, не поливая больше сокомъ.

189.

Котлеты отбивныя свиныя.

Намочить котлетную часть свинины на $\frac{1}{2}$ часа въ холодной водѣ. Вынувъ, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлетѣ была косточка. Побить, посолить и посыпать немного перцемъ, поджарить въ ложкѣ масла немного рубленого луку, остудить, вбить 4 яйца, смѣшать, мочить въ этомъ соусѣ каждую котлету, обсыпать сухарями, уложить на вымазанную масломъ сковороду и поставить въ печь. Взять ложку масла, поджарить съ мукой, развести бульономъ, положить туда стаканъ тертаго хрѣна, залить этимъ котлеты. вмѣсто хрѣна можно положить корнишоновъ, закипятить съ ними соусъ и залить котлеты.

190.

Котлеты свиныя съ луковымъ соусомъ.

Обрѣзать съ свиныхъ котлетъ жилы, хорошенько побить, посолить, посыпать перцемъ и съ обѣихъ сторонъ обмазать прованскимъ масломъ, обсыпать густо сухарями, положить на разогрѣтую сковороду и жа-

рить $\frac{1}{2}$ часа, перевернувъ только одинъ разъ. Испечь 12 луковицъ, очистить, протереть сквозь друшлякъ, влить немного бульону, кусокъ масла, соли, перцу, варить $\frac{1}{4}$ часа. Подавая, полить котлеты, но только чтобъ они сверху были сухія.

191.

Верещава.

Свинья ребра порубить на куски, посолить и подрумянить на сковородѣ въ свѣжемъ свиномъ салѣ. Влить столько бураковаго разсолу, чтобъ былъ кисловатый сокъ, прибавить англійскаго перцу и хорошенько закипятить. Наконецъ, всыпать сухарей изъ чернаго хлѣба, наблюдая, чтобъ соусъ не былъ очень густъ, вымѣшать и поджарить. Эту самую верещаку можно готовить и съ говядиной.

192.

Жаркое изъ вепря.

Кусокъ вепря отъ котлетъ или какой-нибудь другой мягкой части намочить въ кипяченомъ съ кореньями уксусѣ на нѣсколько дней. Положить въ кастрюлю, обсыпать разными кореньями и зеленью, залить бульономъ и тушить. Когда выпарится, влить стаканъ вина и еще потушить до мягкости. Когда будетъ готово, порѣзать, залить стаканомъ бульона, въ которомъ она тушилась и стаканомъ вишневаго сока. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи обсыпать мясо тертыми сухарями изъ

чернаго хлѣба, прибавить ложку сахара и корицы и вставить въ печь, чтобъ зарумянилось.

193.

Жаркое изъ серны или лося.

Вскипятить бутылку уксуса съ разными кореньями, остудить и залить на нѣсколько часовъ выбитое и наштигованное мясо серны или лося. Вынувъ изъ уксуса, отжать и зажарить на сковородѣ до половины готовности. Снявъ съ сковороды, положить въ кастрюлю, обложить шпигомъ, прибавить пару луковицъ, лимонъ, порѣзанный кусочками, немного гвоздики, петрушки, моркови, кусокъ бульона, стаканъ краснаго вина, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, немного воды и тушить, пока выпарится. Подать, обливъ оставшимся соусомъ, прибавивъ, если есть, трюфелей или сои.





ДИЧЬ.

194.

Индѣйка жареная начиненная.

Обобратъ перья и вычистить индѣйку, повѣсить на нѣсколько дней въ холодномъ мѣстѣ. Начинка готовится слѣдующимъ образомъ: сварить и порубить мелко потроха изъ индѣйки, посолить, смѣшать съ размоченной въ молокѣ булкой или сухарями, прибавить 3 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, ложку масла, англійскаго перцу и сахару, смѣшать все вмѣстѣ и начинить индѣйку. Другой способъ начинки: растереть ложку масла съ сухарями, вбить 4 яйца, постоянно мѣшая, развести молокомъ, всыпать по вкусу сахару, и начинить индѣйку.

195

Молодые индѣйки съ бешамелью.

Обобратъ перья молодыхъ индѣекъ и положить на 2 дня въ холодное мѣсто; нашпиговать, посолить, обвязать бумагой и жарить на вертелѣ, поливая

масломъ; когда будутъ готовы, снять бумагу и поливать бешамелью; когда обрумянится, снять осторожно съ вертела, чтобъ не свалилась бешамель. Бешамель готовится слѣдующимъ образомъ: распустить кусокъ масла, всыпать ложку муки, размѣшать, развести молокомъ или сливками и вскипятить, не переставая мѣшать, наконецъ, взбить три желтка, и употреблять на обливанье индѣекъ, куръ, телятины и вообще разныхъ птицъ.

196.

Индюкъ или каплунъ съ рисомъ.

Очистить индюка, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, положить его въ кастрюлю, на дно которой положить нарѣзаннаго ломтями шпига, разныхъ кореньевъ, исключая сельдерея, но больше всего моркови, немного перцу англійскаго, лавроваго листу и такъ тушить, накрывъ крышкою, часто поворачивая, чтобъ не пригорѣло. Въ отдѣльной кастрюлѣ сварить въ водѣ рисъ, слить воду, положить кусокъ масла и потушить. Когда индюкъ будетъ готовъ, разобрать его. Уложить на блюдо рисъ, сверху уложить разобранныю индѣйку, залить соусомъ отъ индѣйки и подать.

197.

Индѣйка или курица съ бѣлымъ соусомъ.

Очищенную индѣйку порѣзать на куски, посолить, налить водою, прибавить кореньевъ, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣха и варить. Когда индѣйка бу-

Повар. книга.

7

деть готова, распустить ложку масла, смѣшать съ двумя ложками муки, развести бульономъ, въ которомъ варилась индѣйка, и вскипятить, не переставая мѣшать; разбить два желтка съ ложкой воды, выжать сокъ изъ лимона, смѣшать съ соусомъ, подогрѣть и залить имъ индѣйку.

198.

Филей изъ индѣйки.

Снять филей отъ индѣйки, выбрать пленки и мелко изрубить. Взять ложку свѣжаго масла, два бѣлка, немного мушкетнаго цвѣта, смѣшать съ рубленнымъ мясомъ, истолочь въ ступкѣ; потомъ сдѣлать маленькія котлетки, помазать масломъ сотейникъ, уложить на него котлеты, посыпать каперцами, выжать сокъ изъ лимона, прикрыть намазанной масломъ бумагой и вставить въ печь, наблюдая, чтобъ не засушилась. Подавая, залить крѣпкимъ бульоннымъ соусомъ съ лимономъ, трюфелями или шампиньонами.

199.

Куры или каплуны съ соусомъ изъ трюфелей.

Положить въ кастрюлю разныхъ кореньевъ и нарѣзаннаго пластинками шпигу, положить сверху каплуна, сверху опять шпигу, немного англійскаго перцу, лавроваго листа и нѣсколько гвоздики, налить бульономъ, тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, разобрать и залить слѣдующимъ соусомъ: нарѣзать пластинками нѣсколько трюфелей, налить стаканомъ краснаго вина, стаканомъ рома и прованскаго масла, прибавить кусокъ

бульона, влить соусу изъ-подъ каплуна, вскипятить и залить каплуна.

200.

Индѣйка, каплунъ или курица во французскомъ тѣстѣ.

Сварить мягкія части индѣйки или куръ вмѣстѣ съ потрохомъ, пупками и кореньями, наливъ не очень много воды, чтобъ бульонъ былъ вкусный. Имѣть отдѣльно сваренныя аморетки и, если есть, раковыя шейки, порѣзать мясо маленькими кусочками, пупки и аморетки уложить на металлическое блюдо и залить бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ съ масломъ, мукой и разведеннымъ куринымъ бульономъ, прибавивъ немного сахара и лимоннаго соку. Блюдо должно быть заранѣе обложено слоенымъ тѣстомъ и испечено; въ него положить мясныя приправы и подогрѣть въ печкѣ. Для перемѣны можно подать съ соусомъ изъ шампиньоновъ: очистить свѣжіе шампиньоны, порѣзать, положить въ воду съ ложкой уксусу, выбрать, когда осядутъ, вложить въ кастрюлю съ ложкой распущеннаго масла, выжать сокъ изъ лимона и тушить подъ крышкою, подъ конецъ прибавить кусокъ бульона. Вскипятить и залить горячимъ приготовленную индѣйку или каплуна.

201.

Цыплята жареные.

Очистить, вымыть, посолить цыплятъ и начинить слѣдующимъ фаршемъ: толченые сухари смѣшать съ

масломъ, всыпать горсть рубленой зеленой петрушки или укропа, начинить цыплятъ и жарить, поливая масломъ, сначала на сильномъ огнѣ, потомъ дожаривать на легкомъ. Подавая, осыпать сухарями и залить масломъ.

202.

Цыплята по-французски.

Очищенныхъ цыплятъ разрѣзать пополамъ, а если большіе, то на четыре части, отнявъ головки и ножки, сухо вытереть, выбить, какъ котлеты, вынуть разбитыя кости и посолить. Хорошо послѣ выбиванья обмазать цыплятъ прованскимъ масломъ и скропить лимоннымъ сокомъ и дать такъ полежать часа два. Наконецъ, намочить въ разбитыхъ яйцахъ, обсыпать густо сухарями и поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Поджарить отдѣльно зеленую петрушку въ маслѣ и обсыпать ею жареныхъ цыплятъ, подавая на столъ.

203.

Цыплята съ соусомъ изъ цвѣтной капусты съ раками.

Очищенныхъ цыплятъ порѣзать, налить водою, прибавивъ разныхъ кореньевъ, какъ-то: луку, петрушки, моркови, цвѣтной капусты и варить. Когда цыплята и капуста будутъ мягки, сдѣлать къ нимъ слѣдующій соусъ: распустить ложку масла, размѣшать съ двумя ложками муки, развести процеженнымъ бульономъ, въ которомъ варились цыплята, и варить мѣшая, пока

погустѣеть. Положить въ соусъ вареныхъ раковыхъ шеекъ, 3 или 4 желтка, вымѣшать, сильно подогрѣть и залить цыплятъ и капусту, уложенную на блюдо.

Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.

Очищенныхъ цыплятъ разрѣзать пополамъ, налить водою, посолить и всыпать зеленого вылуценнаго гороху столько, сколько нужно будетъ подать для гарнира къ цыплятамъ, положить ложку масла и варить; когда цыплята уварятся, вынуть ихъ, положить въ горохъ 2 куска сахару, горсть зеленой рубленой петрушки или укропу и варить, пока выпарится почти вся вода. Цыплятъ обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ и обложить на блюдѣ горошкомъ.

204.

Соусъ изъ цыплятъ съ крыжовникомъ.

Сварить пополамъ разрѣзанныхъ цыплятъ въ водѣ съ разными кореньями; взять стаканъ недоспѣлаго крыжовника, влить ложки 2 бульону, положить куска 2 сахару и потушить. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, въ которомъ варились цыплята, вложить туда тушеный крыжовникъ, залить этимъ соусомъ цыплятъ и разъ закипятить передъ подачею. Можно также цыплятъ ожарить, обмазавъ яйцомъ и обсыпавъ сухарями.

205.

Цыплята подъ соусомъ изъ шампиньоновъ.

Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести 2-мя стаканами бульона, положить нѣсколько зеренъ перцу, немного соли, разныхъ кореньевъ, которые слѣдуетъ вынуть, когда уварятся, и вытиснуть сокъ изъ одного лимона. Очищенныхъ цыплятъ разрѣзать пополамъ, положить въ приготовленный соусъ и варить до мягкости, прибавивъ подъ конецъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ. Передъ подачею взбить 3 желтка съ ложкою сливокъ, влить, мѣшая, въ соусъ, подогрѣть, только не кипятить.

206.

Гусь жареный съ яблоками.

Очищеннаго гуся натереть солью и тминомъ внутри и снаружи, начинить порѣзанными кислыми яблоками и жарить на сковородѣ, подложивъ нарѣзаннаго луку и подливъ сначала бульона, а потомъ поливать его собственнымъ сокомъ. Подавая на столъ, обложить отдѣльно испеченными яблоками, положить и тѣ, которыя пеклись въ срединѣ гуся. Соусъ подправить ложкой муки, закипятить и облить гуся.

207.

Гусь съ кислой капустой.

Утушить кислую капусту со шпигомъ и рубленымъ лукомъ. Вынуть изъ гуся кости, разрѣзавъ его

вдоль хребта, посолить, посыпать перцемъ, начинить капустой, зашить, обложить шпигомъ и жарить въ печи. Подавая, облить соусомъ, который получится послѣ жаренья гуся.

208.

Гусь, начиненный кашей съ грибами.

Очищеннаго гуся разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно кости такъ, чтобъ все мясо осталось на кожѣ. Кости налить водою, положить разныхъ кореньевъ и сухихъ грибовъ; когда все это уварится, процѣдить, грибы порубить, опустить въ бульонъ, прибавить ложку масла и вскипятить; 3 стакана гречневыхъ крупъ перетереть съ яйцами и подсушить, всыпать въ бульонъ и утушить до мягкости подъ крышкою. Начинить этой кашею гуся, зашить и жарить въ печи.

209.

Гусь съ макаронами.

Очистить гуся, разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть кости, посолить, посыпать перцемъ и начинить слѣдующимъ способомъ: сварить $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, смѣшать съ ложкой масла, вбить 2 яйца, всыпать немного мѣшкатнаго цвѣта, наложить въ гуся, зашить его и жарить въ кастрюлѣ въ печи, прибавивъ шпигу и разныхъ кореньевъ, и часто поворачивать, чтобъ ровно жарился. Подать къ этому гуся крѣпкій соусъ съ каперсами и оливками. вмѣсто гуся можно этимъ

самымъ способомъ приготовить утокъ. Для перемѣны можно въ макароны прибавить ветчины или языка, нарѣзаннаго мелкими кусочками.

210.

Гусь съ грибнымъ соусомъ.

Очищеннаго молодого гуся разрѣзать на части и сварить въ водѣ, прибавивъ моркови, петрушки, англійскаго перца и нѣсколько сушеныхъ грибовъ; распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, размѣшать, влить нѣсколько ложекъ сметаны, развести бульономъ, въ которомъ варился гусь, вымѣшать, вскипятить, процѣдить, положить нашинкованные грибы и залить этимъ соусомъ свареннаго гуся, подавая на столъ. Этимъ самымъ способомъ можно также готовить утокъ.

211.

Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Очистить хорошенько гусиные потрохи и поставить варить съ различными кореньями; 2 стакана гусиной крови смѣшать съ нѣсколькими ложками уксусу, порѣзать и размѣшать съ ложкой муки, поджаренной съ масломъ; подлить немного бульону, въ которомъ варились потроха, вложить немного сахару, пару толченыхъ гвоздичекъ, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, вскипятить, постоянно мѣшая, вложить туда потроха, подогрѣть и подать.

212.

Жареная утка.

Очистить и посолить утку, нашпиговать шпигомъ и жарить на сковородѣ. Сначала подлить немного бульону или воды, чтобъ не подгорѣла, потомъ обмазать масломъ и часто поворачивать, чтобъ обжарилась ровно со всѣхъ сторонъ. Жирную и старую утку можно приготовить такимъ самымъ способомъ, какъ гусь съ яблоками.

213.

Утка подъ бѣлымъ соусомъ.

Разрѣзать утку на части, посолить и сварить съ кореньями въ водѣ. Распустить ложку масла, размѣшать съ ложкою муки, развести бульономъ изъ-подъ утки, влить нѣсколько ложекъ сметаны, вскипятить, не переставая мѣшать, и процѣдить сквозь сито, всыпать немного зеленой рубленой петрушки или укропу и залить этимъ утокъ. Молодыхъ гусей также можно готовить этимъ способомъ.

214.

Утки подъ соусомъ съ капустой.

Головку свѣжей капусты сварить до мягкости въ соленой водѣ, отцѣдить и порѣзать на части. Сварить въ водѣ съ кореньями утку, разрѣзать на части, уложить на блюдо; кругомъ обложить капустой, посыпать

сухарями или чернымъ тертымъ хлѣбомъ, залить соусомъ со сметаной и запечь въ печи.

215.

Утка жареная съ соусомъ изъ вина.

Изжарить утку обыкновеннымъ способомъ. Подрумянить ложку масла съ ложкой муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить; прибавить немного рубленыхъ сарделекъ, влить стаканъ вина, немного лимоннаго соку и вскипятить. Залить этимъ соусомъ уложенную на блюдо утку.

216.

Тетеревъ жареный.

Очистить тетерева, посолить, нашпиговать шпигомъ и жарить, поливая масломъ. Если тетеревъ старъ или же только что забитый, слѣдуетъ его закопать на сутки въ землю или замариновать въ уксусѣ съ кореньями на нѣсколько дней, и жарить въ маслѣ, а также поливать сметаной.

217.

Дикая утка жареная.

Натереть солью утку и намочить на нѣсколько часовъ въ уксусѣ съ кореньями, нашпиговать и жарить на вертелѣ или на сковородѣ, поливая масломъ.

218.

Рябчики жареные.

Очистить и нашпиговать шпигомъ, посолить и жарить на вертелѣ, поливая масломъ, наблюдая, чтобъ не высушить. Подать, обливъ масломъ съ сухарями.

219.

Соусъ изъ рябчиковъ.

Очистить и приготовить обыкновеннымъ способомъ рябчики, положить въ маленькую кастрюльку, которая плотно закрывается, влить 5 ложекъ сметаны и тушить на вольномъ огнѣ. Такимъ способомъ приготовленный рябчикъ бываетъ очень мягокъ и вкусенъ. Чѣмъ больше тушится рябчиковъ, тѣмъ болѣе прибавляется сметаны.

220.

Рябчики въ рантѣ подъ краснымъ соусомъ.

Очистить, посолить и нашпиговать рябчиковъ, зажарить ихъ на вертелѣ или же на сковородѣ. Поджарить ложку масла съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ и подкрасить жженымъ сахаромъ. Рябчиковъ разрѣзать пополамъ, уложить на блюдо, заранее обложенное слоенымъ тѣстомъ и испеченнымъ. Соусъ разогрѣть и горячимъ залить рябчиковъ. Можно положить нѣсколько ломтиковъ лимона или каперцевъ.

221.

Куропатки фаршированные.

Изжарить куропатку до половины готовности, над-
рѣзать грудинку, переложить слѣдующимъ фаршемъ:
поджарить рубленый лукъ въ ложкѣ масла, смѣшать
съ мелко порубленной телятиной, прибавить бѣлаго
хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, 2 желтка и 1 яйцо, не-
много соли, перцу, начинить этимъ фаршемъ куропатку,
положить въ кастрюлю, залить крѣпкимъ бульономъ, и
тушить. Когда будетъ готово, прибавить нѣсколько
ломтиковъ лимона, закипятить и подать.

222.

Бекасы жареные.

Бекасовъ никогда не слѣдуетъ потрошить, а только
очистить перья, вымыть, немного посолить, обернуть
тонкими пластинками шпига, обвязать ниткой и жарить
на вертелѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы,
снять осторожно съ вертела, чтобъ не свалился шпигъ,
и съ нимъ вмѣстѣ подать.

223.

Бекасы жареные съ соусомъ.

Очистить, выпотрошить и изжарить бекасовъ на
вертелѣ. Все то, что вынуто изъ середины бекасовъ,

порубить и поджарить въ маслѣ съ рубленнымъ лу-
комъ и ложкой муки; посолить, посыпать перцемъ,
выжать сокъ изъ 1 лимона, влить неполный стаканъ
бульона, вскипятить и залить этимъ соусомъ бекасы.

224.

Бекасы съ гренами.

Изжарить на вертелѣ очищенные и выпотрошен-
ные бекасы. Внутренности порубить мелко со шпи-
гомъ, смѣшать съ тертой булкой, кускомъ масла, сы-
рымъ яйцомъ, посолить, посыпать перцемъ, вымѣшать
и наложить этой массы на грени, высушенные изъ
бѣлаго хлѣба; уложить на сковороду, намазанную мас-
ломъ, и не за долго до подачи поставить въ печь.
подавая на столъ, положить на каждый гренокъ бе-
каса и залить крѣпкимъ соусомъ изъ бульона съ ли-
мономъ.

225.

Дрозды съ гренами.

Дрозды такъ же, какъ и бекасы, жарятся не вынимая
внутренностей. Очистить дроздовъ отъ перьевъ, вы-
мыть, посолить и жарить въ кастрюлькѣ въ растоплен-
номъ маслѣ. Когда ужарятся, положить на пригото-
вленные изъ булки грени и залить масломъ, въ которомъ
жарились дрозды.

Глухарь.

Очищенного глухаря намочить на нѣсколько дней въ кипяченомъ съ разными кореньями уксуфъ. Нашпиговать потомъ крупно нарѣзаннымъ шпигомъ и жарить на сковородѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ собственнымъ соусомъ. Поворачивать почаще, прибавить сметаны и, подавая, залить этимъ самымъ соусомъ. Когда глухарь подается холоднымъ, то не нужно прибавлять сметаны. Для мягкости можно глухаря закопать въ землю на огородѣ, на двое или на трое сутокъ.

**Отдѣлъ 5-й.****МАЙОНЕЗЫ ИЗЪ РЫБЫ И ДИЧИ.****Ланспикъ для майонезовъ.**

Телячью головку и ножки налить водой, прибавить разныхъ кореньевъ и поставить варить. Когда мясо начнетъ отпадать отъ костей, процѣдить, снять жиръ, влить немного уксусу, положить соли, вскипятить и остудить, взбить нѣсколько бѣлковъ съ ложкой холодной воды, влить въ ланспикъ и поставить на легкой огонь, чтобъ кипѣло слегка. Когда яйца свернутся и бульонъ сдѣлается чистъ, вылить его въ салфетку, привязанную 4-мя концами къ ножкамъ обернутой табуретки, и дать стечь. Когда все стечетъ, поставить на холодъ.

Если же яйца не совсѣмъ очистили бульонъ, то положить кусокъ льду и снова вскипятить на легкомъ огнѣ, и если еще будетъ мутень, то положить

еще кусокъ льду и снова кипятить, потомъ слить въ салфетку и процѣдить.

228.

Мусъ для майонезовъ.

Взять 2 стакана очищеннаго и процѣженнаго ланспику, пока еще не остылъ, влить $\frac{3}{4}$ стакана прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, смѣшать и бить вѣнничкомъ на льду, пока обратится въ бѣлую пѣну. Этимъ мусомъ облить какое угодно оставшееся жареное мясо или рыбу и дать застыть. Сверху убрать каперцами, кругомъ обложить вареной фасолью, картофелемъ, мелко нарязанной свеклой и солеными грибами.

229.

Майонезъ изъ индѣйки.

Хорошую жирную индѣйку разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости и посолить. Взять телячью лопатку, срѣзать мясо, выбрать жилы и порубить мелко, такъ же взять телячій потрохъ, снять пленки, вырѣзать жилы и порубить вмѣстѣ съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ; когда остынетъ, вбить 4 или 5 яицъ, положить бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ и отжатый, немного соли, перцу, масла, истолочь все въ ступкѣ, начинить этимъ фаршемъ индѣйку и залить. Завернуть въ салфетку, обвязать нитками и варить въ водѣ часа два. Вынувъ изъ воды, положить подъ прессъ, и когда остынетъ, снять салфетку, залить сверху мусомъ, убрать кругомъ нарязаннымъ кусочками ланспиномъ, каперцами и корнишонами.

230.

Майонезъ изъ индѣйки съ фаршемъ изъ потроховъ.

Разрѣзать индѣйку вдоль хребта, вынуть кости и посолить. Взять телячью лопатку, срѣзать мясо, выбрать жилы, мелко изрубить и смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ; снять пленки съ телячьяго потроха, мелко порубить; вбить нѣсколько яицъ, положить бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ и отжатый, немного соли, перцу, 1 фун. мелко порубленнаго шпигу, вымѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, начинить индѣйку этимъ фаршемъ и залить. Обвернуть въ салфетку и варить въ водѣ часа два. Вынувъ изъ воды, положить подъ прессъ и, когда остынетъ, снять салфетку, убрать ланспиномъ или облить мусомъ съ каперцами и корнишонами. Подать соусъ изъ горчицы.

231.

Майонезъ изъ цыплятъ.

Вскипятить воду съ кореньями, прибавивъ ложку масла и кусокъ мяса; когда вода хорошенько вскипитъ, положить въ нее очищенныхъ цыплятъ и сварить до мягкости. Когда будутъ готовы, вынуть, остудить, разобратъ на части, снять кожу, уложить на блюдо, убрать мусомъ, обложить вареной спаржей и цвѣтной капустой, раковыми шейками (которыя должны сначала полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ). Подать къ этому майонезу соусъ провансаль.

232.

Майонезъ изъ телячьихъ ножекъ.

Взять 4 телячьи ножки и головку, сварить до мягкости съ разными кореньями и англійскимъ перцемъ. Вынувъ ножки и головку, выполоскать въ теплой водѣ, порѣзать на кусочки, а бульонъ очистить бѣлкомъ, прибавивъ немного уксусу. Очищеннаго бульона налить немного въ форму и остудить. Мозгъ нарѣзать кусочками, положить сверху остывшаго бульона, потомъ положить мелко нарѣзанное мясо отъ ножекъ, залить остальнымъ бульономъ и застудить. Подать къ этому майонезу соусъ изъ горчицы или же уксусъ и прованское масло.

233.

Майонезъ изъ поросенка.

Вымыть поросенка, порѣзать на куски, налить водою, положить разныхъ кореньевъ, немного соли, перцу и сварить до мягкости. Когда будетъ готово, вынуть кости, порѣзать мясо въ небольшіе кусочки, въ бульонъ же прибавить уксусу и варить до тѣхъ поръ, пока его останется стакана три, не больше. Подрумянить жженымъ сахаромъ, очистить бѣлками, собрать жиръ, процѣдить сквозь салфетку, налить немного въ форму, положивъ на дно кусочковъ лимона, и застудить, уложить сверху мясо поросенка, залить оставшимся ланспикомъ и застудить.

234.

Майонезъ изъ щуки.

Очищенную щуку или судака посолить и дать полежать 1 часъ. Потомъ завернуть въ салфетку, обвязать веревочкой и положить въ длинную кастрюлю, въ которой она могла бы свободно помѣститься. Пока рыба просаливается, въ другой кастрюлѣ слѣдуетъ вскипятить воду съ кореньями и перцемъ, прибавивъ стаканъ уксусу, вскипятивъ, залить щуку. Когда щука уварится, отставить ее и дать остынуть, не вынимая изъ воды. Потомъ снять салфетку, выложить щуку на блюдо, облить мусомъ, убрать кусочками подкрашеннаго рыбнаго желе и пикулями.

235.

Винегретъ.

Винегретъ дѣлается изъ разнаго оставшагося жаркого, какъ-то: свинины, телятины, птицъ, говядины и т. п. Какое-нибудь оставшееся жаркое порѣзать на мелкіе кусочки, также нарѣзать кусочками вареную свеклу, корнишоны или соленые огурцы, немного селедки, нѣсколько крутыхъ яицъ, соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ, разныхъ пикулей, уложить все рядами на блюдо, облить соусомъ изъ горчицы съ каперцами или же уксусомъ съ прованскимъ масломъ. Въ посту вмѣсто говядины можно положить какой угодно вареной рыбы, а также кусочками нарѣзаннаго рыбнаго желе. Можно также въ винегретъ прибавить варенаго картофеля.

236.

Рулетъ изъ поросенка.

Хорошаго жирнаго поросенка распластать, вынуть кости и посолить, мясо около костей ободрать, мелко порубить съ поросячьей внутренностью; если этой массы мало, то прибавить телячьей печенки или же телятины, смѣшать съ мелко-порубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, кто не любитъ лукъ, то прибавить одного масла, немного булки, намоченной въ молокѣ, два яйца, все вмѣстѣ порубить, размѣшать и наложить этого фарша на распластаннаго поросенка, наверхъ положить круто сваренныя и нарѣзанныя кружками яйца и свернуть крѣпко въ трубку. Завернуть въ салфетку, обвить веревкой и варить въ бульонѣ или въ водѣ. Когда сварится, положить на ночь подъ прессъ, потомъ снять салфетку, нарѣзать плоскими кусочками поросенка, налить немного ланспику въ форму, застудить, уложить сверху куски рулета, залить ланспикомъ и застудить. Можно также подавать рулетъ безъ ланспику, только подать къ нему уксусъ и прованское масло.

237.

Рулетъ изъ щуки.

Очищенную щуку посолить, а чрезъ часъ сполоснуть и вытереть салфеткой. Голову отнять, разрѣзать животъ, вынуть хребтовую кость, оставивъ все мясо при кожѣ, положить на салфетку, намазанную масломъ, и наложить рыбнымъ фаршемъ, пригото-

леннымъ по способу, какъ сказано въ отдѣлѣ о рыбахъ. Завязать въ салфетку, обмотать веревочкой и сварить въ водѣ съ уксусомъ, разными кореньями, а также прибавивъ всѣ рыбныя кости. Вынувъ рулетъ изъ салфетки, положить подъ прессъ, бульонъ уварить на желе и убрать имъ порѣзанную на куски щуку. Подать соусъ изъ горчицы или уксусъ и прованское масло.

238.

Маринадъ изъ щуки или судака.

Очищенную рыбу порѣзать на куски, обсыпать сухарями, обжарить въ какомъ-либо постномъ маслѣ и подсушить въ печкѣ. Вскипятить уксусъ съ разными кореньями, какъ для всякаго маринада, остудить и залить этимъ уксусомъ рыбу. Маринадъ, приготовленный такимъ способомъ, можетъ очень долго держаться.

239.

Маринадъ изъ сельдей.

Вымочить въ молокѣ или водѣ сельдей, залить кипяченымъ съ перцемъ и лавровымъ листомъ и остуженнымъ уксусомъ, а подавая, полить прованскимъ масломъ.

240.

Маринадъ изъ разныхъ рыбъ.

Очистить, порѣзать на куски какую угодно рыбу, посолить и дать часъ постоять. Вскипятить воду съ

разными кореньями, влить ложки 2 уксусу, положить туда рыбу и сварить. Отставивъ отъ огня, прикрыть бумагою и, когда немного остынетъ, вынуть рыбу, бульонъ уварить, подцвѣтитъ жженымъ сахаромъ и очистить, какъ всякое желе. Обложить форму кусочками лимона, кусочками красиво наръзанной свеклы и корнишонами, налить немного ланспику; когда застынетъ, положить сверху рыбу, залить остальнымъ ланспикомъ и застудить. Ежели ланспикъ не довольно густъ, то прибавить бѣлаго желатину. Щука имѣетъ клею менѣе другихъ рыбъ. Линей слѣдуетъ сначала обварить кипяткомъ, чтобъ шелуха лучше чистилась.

241.

Холодный паптетъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять внутренности отъ 15-ти гусей, намочить молокомъ на нѣсколько часовъ и порубить; $\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго шпигу порубить и смѣшать съ потрохами, вбить 8 яицъ, стакана $2\frac{1}{2}$ тертой булки, 3 или 4 рубленыхъ трюфеля, выжать сокъ съ 2-хъ лимоновъ, прибавить немного мушкатнаго орѣха, соли и размѣшать хорошенько. Вымазать масломъ кастрюлю, посыпать сухарями, положить въ нее фаршъ и печь въ легкой печи. Когда упеется, истолочь въ ступкѣ, подкладывая понемногу масла (съ $\frac{1}{2}$ фун.) и протереть сквозь сито, выложить на блюдо, сгладить сверху ножомъ, обмазаннымъ въ прованскомъ маслѣ, убрать ланспикомъ или мусомъ.

242.

Сыръ изъ зайца.

Взять 2 зайца, снять всѣ пленки, выбрать жилы, хорошенько нашпиговать и зажарить. Когда ужарится на половину, порубить на куски, сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. шпигу и поставить тушить, накрывъ крышкою. Когда будетъ совершенно легко снять мясо съ костей, кости потолочь, сложить въ кастрюльку, прибавить немного бульона и снова тушить. Мясо мелко порубить, а кости процѣдить и весь отваръ прибавить въ мясо; испечь яичницу изъ 10-ти яицъ, смѣшать съ мясомъ, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. сыру, столько же масла и утолочь хорошенько въ ступкѣ. Когда все утолчется, протереть сквозь сито, вбить 8 яицъ, немного мушкатнаго цвѣта, немного сухого распущеннаго бульона, $\frac{1}{2}$ стакана вина и немного толченыхъ трюфелей. Все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, кастрюлю вымазать масломъ и обсыпать тертымъ сыромъ, сложить всю массу въ кастрюлю и запечь; когда остынетъ, наръзать тонкими ломтиками и подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.





Отдѣлъ 6-й.

Р Ы Б Ы.

Примѣчаніе: Главное вниманіе нужно обращать на то, чтобъ рыба была совершенно свѣжа; тогда только она вкусна и безвредна. Узнавать свѣжесть рыбъ слѣдующимъ образомъ: поднять щеки, если жабры красныя, то рыба свѣжа, если же темныя или бѣлыя, то рыба не годится. Ежели рыба замороженная, то нужно смотрѣть, чтобъ кожа была бѣлая, а не темная.

243.

Щука, запеченная съ кислой капустой.

Очищенную и посоленную щуку сварить съ кореньями; кислую капусту утушить отдѣльно до мягкости съ ложкою масла, то и другое остудить. Намазать масломъ блюдо, уложить на него приготовленную капусту, потомъ порѣзанную на куски рыбу, вынуть изъ нея кости, полить масломъ опять капусту и такъ поступать, пока все уложится, но что-

бы сверху была капуста. Вставить блюдо на $\frac{1}{2}$ часа въ печь, покрывъ крышкою. Вынуть, посыпать сверху сухарями, полить масломъ, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкою, чтобъ масло прошло насквозь, и поставить опять въ печь, чтобъ зарумянилась.

244.

Щука, запеченная съ хрѣномъ.

Порѣзать щуку на куски, посолить; порубить пару луковицъ, поджарить съ ложкой масла, натереть хрѣну и поджарить вмѣстѣ съ лукомъ. Положить въ кастрюлю рядъ рыбы, переложить хрѣномъ съ лукомъ и такъ поступать, пока все уложится. Наконецъ, залить сметаной, накрыть крышкою и тушить въ печи.

245.

Щука подъ соусомъ съ хрѣномъ.

Порѣзать на куски щуку, положить въ кастрюлю, налить кипяченой водой съ разными кореньями, влить ложки 2 уксусу, положить нѣсколько зеренъ перцу, и сварить на сильномъ огнѣ подъ крышкою. Взять ложку масла, столько же муки, поджарить слегка, стаканъ $1\frac{1}{2}$ или 2 тертаго хрѣна тоже слегка поджарить вмѣстѣ, развести стаканомъ рыбнаго бульона, вскипятить, влить стаканъ сметаны, размѣшать, вскипятить и облить этимъ соусомъ вареную щуку.

246.

Щука съ овощами.

Порѣзать на куски и посолить щуку, вымазать масломъ кастрюлю, положить туда разныхъ кореньевъ и овощей, мелко нашинкованныхъ, сверху уложить куски щуки, опять положить рядъ овощей, полить масломъ и такъ далѣе. Тушить въ печи, накрывъ крышкою. Когда овощи будутъ готовы, влить 2 рюмки рому, и тушить до подачи на столъ.

247.

Щука подъ желтымъ соусомъ.

Очистивъ щуку, разрѣзать большими кусками, посолить и дать полежать такъ 1 часъ, потомъ сложить въ кастрюлю, влить стаканъ вина, столько же уксусу, положить вареныхъ и красиво нарѣзанныхъ кореньевъ, лимонъ, нарѣзанный кусками, и поставить на сильный огонь. Когда рыба сварится, взять $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла, столько же муки, немного мѣнѣе $\frac{1}{4}$ фун. сахару, немного стертаго въ порошокъ шафрану, размѣшать въ маленькой кастрюлькѣ, развести соусомъ изъ-подъ рыбы, кипятить, постоянно мѣшая, пока погустѣетъ. Подавая на столъ, облить этимъ соусомъ щуку.

248.

Щука на бураковомъ рассолѣ.

Очистить, порѣзать и посолить на 1 часъ щуку. Взять бутылку бураковаго рассолу, положить въ него

2 луковицы, петрушки, моркови, немного перцу, лавроваго листу, пару гвоздичекъ, тертый на теркѣ буракъ, вскипятить все хорошенько и процѣдить на уложенную въ другую кастрюлю рыбу, всыпать немного тмину, накрыть крышкою и варить на сильномъ огнѣ. Распустить большую ложку масла, смѣшать съ 3-мя ложками муки, размѣшать съ бульономъ отъ рыбы, влить все въ вареную рыбу, поддержать на огнѣ, пока погустѣетъ, и подать.

249.

Щука подъ краснымъ соусомъ.

Разрѣзать на куски и посолить очищенную щуку, вложить въ кастрюлю кусокъ масла, мелко изрѣзанную головку сельдерея, 2 моркови, положить сверху рыбу, посыпать мелко нарѣзаннымъ лимономъ, покрыть крышкою и тушить. Когда рыба будетъ готова, вынуть, накрыть крышкою и держать въ теплотѣ, чтобъ не остыла. Въ соусъ, который получится изъ-подъ рыбы, прибавить немного масла, всыпать ложки 2 муки, подкрасить жженымъ сахаромъ, развести бульономъ, хорошенько вскипятить, процѣдить, вложить въ этотъ соусъ рыбу и потушить передъ подачею на столъ.

250.

Щука фаршированная.

Очищенную щуку разрѣзать вдоль живота, вынуть мясо и кости, оставивъ однако немного мяса около

кожи, и стараться кожу нигдѣ не прирѣзать, голову и хвостъ оставить около кожи. Вынутое мясо очистить отъ костей, посолить, мелко порубить съ печеной луковицей, зеленой петрушкой, нѣсколькими сардельками и лимонной коркой, прибавить размоченной въ молокѣ и выжатой булки, смѣшать все съ ложкой масла, немножко мускатнаго цвѣту, перцу, соли и истолочь все въ ступкѣ. Наполнить этимъ фаршемъ щуку и залить. Положить съ боковъ лучинки, обмотать рыбу веревочкой, вымазать сковороду масломъ, положить щуку, полить масломъ и сметаной и поставить въ печь. Поливать масломъ и сметаной слѣдуетъ нѣсколько разъ, пока упечется щука. Когда упечется, снять на блюдо, развязать веревочки, снять лучинки, облить соусомъ, который образовался на сковородѣ, и подать.

251.

Щука по-нѣмецки съ картофелемъ.

Очистить, разрѣзать на куски и посолить щуку. Поставить варить разные корни, когда уварятся, вынуть корни, и въ воду, въ которой они варились, опустить рыбу. Когда рыба уварится, вынуть ее, накрыть крышкою и держать въ теплотѣ, чтобъ не остыла, отдѣльно отварить красиво нарѣзаннаго картофеля. Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, подогрѣть съ ложкой муки, развести рыбнымъ бульономъ, положить ложки 2 сметаны и вскипятить. Выложить на блюдо рыбу и картофель, облить приготовленнымъ соусомъ и подать.

252.

Рыба по-еврейски.

Какую-нибудь свѣжую рыбу, лучше всего щуку, порѣзать большими кусками, посолить и поставить часа на два. 2 петрушки нарѣзать кружочками, 2 луковицы порѣзать на куски, немного сельдерея, пару пореевъ, немного соли, нѣсколько зеренъ простого и англійскаго перцу, налить водой и поставить варить. Вынуть изъ каждаго куска рыбы понемногу мякоти, порубить хорошенько, смѣшать съ нѣсколькими мелко изрубленными луковичами, еще порубить, посыпать перцемъ, вбить 1 яйцо и наложить этимъ фаршемъ тѣ мѣста въ рыбѣ, изъ которыхъ вынута мякоть. Положить рыбу въ воду, въ которой варились корни, и варить на сильномъ огнѣ. Воды должно быть столько, чтобъ только покрыло рыбу. Варить рыбу $\frac{1}{2}$ часа, потомъ подлить стаканъ холодной воды, и варить еще $\frac{1}{4}$ часа; потомъ влить еще $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, и поварить $\frac{1}{2}$ часа передъ подачею на столъ. Подливая первый разъ холодную воду въ рыбу, можно положить немного шафрану.

253.

Рыба тушеная въ сметанѣ съ картофелемъ.

Обмазать густо кастрюлю масломъ и обложить сырымъ картофелемъ, нарѣзаннымъ кружками. Какую-нибудь рыбу вычистить, порѣзать кусками, посолить, посыпать перцемъ, уложить въ кастрюлю, перекладывая каждый рядъ картофелемъ. Залить сметаной и поставить въ печь, пока утушится.

254.

Карпъ по-польски.

Очищеннаго и порѣзаннаго на куски карпа залить кипящимъ уксуомъ, прикрыть крышкою и дать такъ постоять. Налить въ кастрюльку пива столько, чтобъ покрыло рыбу, прибавить немного жженаго сахару, мелко нарѣзанной моркови, сельдерея, порея, пару луковицъ, нѣсколько зеренъ простого и англійскаго перцу, пару гвоздичекъ, немного лавроваго листу, лимонной корки, соли, и вмѣстѣ съ пивомъ закипятить. Когда вскипитъ нѣсколько разъ, положить рыбу, корку черного хлѣба, и когда вскипитъ, прибавить кусокъ масла и варить, потряхивая кастрюльку, чтобъ не пригорѣло. Когда рыба будетъ готова, отставить на нѣсколько минутъ, выбрать рыбу на блюдо, посыпать петрушкой и залить процеженнымъ соусомъ.

255.

Карпъ жареный.

Очистить и порѣзать на куски карпа, посолить и дать полежать; когда просолится, вытереть сухо салфеткою, обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями, положить на раскаленное масло и поджарить. Подать, осыпавъ жареной въ маслѣ петрушкой или обложивъ какими-нибудь вареными овощами, какъ-то: горошкомъ, шпинатомъ, красной капустой и тому подобное.

256.

Форель въ собственномъ соусѣ.

Очистить, выбрать внутренности, вымыть форель и залить теплымъ уксуомъ, но не кипяткомъ, такъ какъ форель имѣетъ очень тонкую кожу; накрыть и дать постоять.

Вскипятить воду въ большой кастрюлѣ, такъ чтобъ могла помѣститься цѣлая рыба, прибавить немного уксусу, положить соли, луку, лавроваго листа; когда вода закипитъ, положить форель и варить не очень долго, чтобъ рыба не развалилась. Отставивши, подлить немного холодной воды, накрыть кастрюлю бумагою, и такъ оставить на нѣсколько минутъ; подавая, обложить зеленой петрушкой и накрыть салфеткой, сложенной въ нѣсколько рядовъ, чтобъ форель не остыла. Подать къ ней соусъ изъ горчицы.

257.

Угорь фаршированный.

Мясо угря истолочь въ ступкѣ съ тертой булкой и рубленнымъ лукомъ, поджаренномъ въ маслѣ, и зеленой петрушкой. Посолить этотъ фаршъ, посыпать перцемъ, вбить 3 яйца, прибавить немного рубленыхъ трюфелей или шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, хорошенько размѣшать, обложить этимъ фаршемъ хребтовую кость угря, чтобы былъ видъ цѣлаго угря, обсыпать сухарями и зажарить на сковородѣ, поливая масломъ. Подавая, залить краснымъ соусомъ изъ поджаренной муки съ масломъ, разведеннымъ бульономъ, съ прибавкою лимона, нарѣзаннаго ломтями.

258.

Лососина, жареная на вертелѣ.

Вынувъ внутренности, опарить кипяткомъ лосося, очистить шелуху, порѣзать на тонкіе куски, посолить и жарить на вертелѣ, поливая растопленнымъ масломъ, пока не подрумянится. Наконецъ, обсыпать сухарями, еще поджарить и подать съ салатомъ или залить краснымъ соусомъ съ каперцами.

259.

Лососина съ раковымъ соусомъ.

Очищеннаго лосося посолить, обсыпать разными овощами и кореньями, обвязать въ салфетку, положить въ длинную кастрюлю, налить холодной водой, прибавивъ неполный стаканъ уксусу и бутылку бѣлаго вина. Варить сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ на легкомъ. Когда сварится, выложить на длинное блюдо, прикрыть горячей салфеткою, чтобъ не остылъ, убрать вареной цвѣтной капустой и раковыми шейками, облить сметаннымъ соусомъ, подправленнымъ желтками и раковымъ масломъ. Для перемѣны можно подать съ горчичнымъ соусомъ, съ каперцами.

260.

Соусъ изъ лососины по-нѣмцеи.

Очищеннаго и вымытаго лосося порѣзать большими квадратными кусками и посолить. Вскипятить воду съ

разными кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ, вложить лосося и сварить на сильномъ огнѣ; когда будетъ мягкій, вынуть, бульонъ процѣдить, подправить мукой, поджаренной съ масломъ, влить стакана 2 сметаны, вскипятить, положить въ этотъ соусъ рыбу, и разогрѣть на сильномъ огнѣ передъ подачею. Обложить варенымъ картофелемъ.

261.

Судакъ съ горчичнымъ соусомъ.

Очищеннаго судака порѣзать на куски, вымыть и немного посолить. Положить въ кастрюлю, налить водою на столько, чтобъ вода была немного выше рыбы, прибавить немного нарѣзаннаго луку, петрушки, всыпать немного перцу, соли, лавроваго листа, нѣсколько гвоздичекъ и варить $\frac{1}{2}$ часа на сильномъ огнѣ, подливая раза два понемногу холодной воды. Отставивъ кастрюлю, дать рыбѣ полежать въ бульонѣ нѣсколько минутъ, послѣ чего вынуть и залить слѣдующимъ соусомъ. Взять 2 или 3 стакана бульону, въ которомъ варился судакъ, неполный стаканъ вина, 2 или 3 ложки горчицы, немного сахара, $\frac{1}{2}$ ложки масла и вскипятить. Разбить нѣсколько желтковъ съ мукою и водою, влить въ соусъ и подогрѣть на огнѣ, постоянно мѣшая, пока соусъ не погустѣетъ, наблюдая только, чтобъ не переварить, а то желтки свернутся.

262.

Судакъ цѣлый съ голландскимъ соусомъ.

Очистить и вымыть судака, напшиговать шпигомъ (если постомъ, то морковью и петрушкой), посолить

и положить въ длинную кастрюлю съ рѣшеткой, чтобъ, вынимая, не поломать, или завернуть судака въ салфетку, намазанную масломъ, залить водою, сваренною съ кореньями и мушкатнымъ цвѣтомъ. Когда рыба уварится, вынуть осторожно на блюдо и залить слѣдующимъ соусомъ. Ложку свѣжаго масла утереть добѣла, вбить 4 желтка, столовую ложку муки, размѣшать хорошенько, развести 2-мя или 3-мя стаканами бульона, въ которомъ варился судакъ, положить немного каперцевъ, сокъ изъ одного лимона, передъ подачею вскипятить, залить рыбу и подать.

263.

Осетрина съ вишневымъ и виннымъ соусомъ.

Вымытую осетрину сварить съ разными кореньями, англійскимъ перцемъ, и если есть, то прибавить въ бульонъ какой-нибудь мелкой рыбы и залить слѣдующимъ соусомъ. Подрумянить нѣсколько кусковъ сахара, поливъ водою, влить рюмку прованскаго масла, ложку коровьяго масла, 2 ложки муки и подрумянить на огнѣ, мѣшая. Развести бульономъ, въ которомъ варилась осетрина, влить $\frac{3}{4}$ стакана крѣпкаго вина, столько же вишневаго соку, положить нѣсколько гвоздичекъ, немного корицы и варить, постоянно мѣшая, пока соусъ погустѣетъ, потомъ процѣдить, положить немного каперцевъ и оливокъ или же пикулей, разъ вскипятить и залить осетрину.

264.

Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.

Намазать густо сковороду масломъ, обложить на-рѣзанной кружочками морковью, петрушкой и лукомъ. Взять кусокъ осетрины, положить на обложенную кореньями сковороду и облить сверху поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ, остуженнымъ и смѣшаннымъ съ двумя яйцами лукомъ и поставить въ горячую печь. Когда упечется, снять съ сковороды осетрину, коренья же смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана вина, стаканомъ крѣпкаго бульона и $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, положить 2 ложки горчицы, закипятить и залить этимъ соусомъ печеную осетрину.

265.

Треска.

Положить треску въ деревянную посуду и залить щелокомъ на 4 дня, смѣняя каждый день щелокъ. Потомъ выполоскать и залить на 1 сутки известковой водою и, когда побѣлѣетъ, опять выполоскать и намочить въ холодной водѣ на 1 сутки, перемѣняя воду раза три. Вымочивши такимъ образомъ треску, въ зимнюю пору можно ее заготовить на нѣсколько разъ и брать по мѣрѣ надобности. Положивъ въ кастрюлю треску, налить водою и подогрѣть на вольномъ огнѣ, слить первую воду, налить свѣжей и опять подогрѣть, такъ поступать, пока вода не будетъ болѣе слизкой. Налить послѣдній разъ водою, поставить на горячее мѣсто, сильно подогрѣть, но не кипятить, иначе треска

будетъ жестка; подогрѣвать надо треску до тѣхъ поръ, пока она будетъ дѣлиться слоями, тогда выбрать ее на рѣшето, дать водѣ стечь, посолить, прикрыть, чтобъ не остыла и подать, обливъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

266.

Треска съ соусомъ и сметаной.

Приготовленную вышесказаннымъ способомъ треску порѣзать кусочками, посолить, прикрыть, чтобъ не остыла и залить слѣдующимъ соусомъ: поджарить ложку масла съ ложкой муки и немного шинкованной петрушки, развести 3-мя стаканами сметаны, прибавить немного мушкатнаго орѣха, вскипятить, положить въ этотъ соусъ треску, вбить 2 желтка и передъ подачею подогрѣть.

267.

Треска съ гренками.

Приготовленную вышесказаннымъ способомъ треску посолить и накрыть, чтобъ не остыла. Обмазать масломъ глубокое блюдо, налить немного сметаны, уложить рядъ нарѣзанной кусками трески, на нее рядъ гренокъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ и намазанныхъ мелко изрубленными сардельками, снова рядъ трески и рядъ гренокъ; наконецъ, залить сверху сметаной, и не надолго поставить въ горячую печь.

268.

Треска по-вапуцынски.

Вымоченную, сваренную и порѣзанную на куски треску посолить и посыпать толченымъ тминомъ. Вымазать блюдо масломъ, уложить рядъ трески, рядъ тушеныхъ въ маслѣ, съ прибавленіемъ немного воды, мелко нарѣзанныхъ кореньевъ, какъ-то: луку, петрушки, сельдерея, снова рядъ трески, залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, и запечь.

269.

Линь съ красной или бѣлой капустой.

Ишинковать головку капусты, посолить. Отварить въ водѣ нѣсколько сухихъ грибовъ съ разными кореньями и нѣсколькими зернами перцу. Налить этимъ отваромъ капусту, прибавить ложку масла, прикрыть и поставить на огонь и мѣшать, чтобы не пристало къ кастрюлѣ. Когда капуста помягчѣтъ, положить нѣсколько толченыхъ гвоздичекъ, кусокъ корицы, столовую ложку сахару, стакана 1½ сметаны и тушить, пока погустѣтъ. Посоленнаго линя порѣзать на куски, вытереть салфеткою, вынуть кости, обмокнуть въ разбитомъ яйцѣ, посыпать слегка перцемъ, обвалить въ сухаряхъ и обжарить въ маслѣ. Подать съ приготовленной капустой.

270.

Линь съ кашей.

Сварить крутую гречневую кашу на грибномъ бульонѣ, съ прибавкою немного масла; порѣзать на

куски и посолить линия, сварить его съ кореньями и съ двумя ложками уксусу. Вымазать кастрюлю масломъ, положить рядъ каши, рядъ рыбы, опять рядъ рыбы и опять каши, сверху залить масломъ и поставить въ печь. Выложить изъ кастрюли на блюдо и подать къ этому соусъ изъ грибовъ.

271.

Караси съ соусомъ изъ сметаны.

Очистить и посолить карасей, налить водой на столько, чтобъ рыбу покрыло, прибавить разныхъ кореньевъ и сварить на сильномъ огнѣ. Взять 2 стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки, размѣшать, держа на вольномъ огнѣ, развести бульономъ, въ которомъ варилаась рыба, поварить этотъ соусъ до густоты и залить имъ караси.

272.

Котлеты изъ рыбы.

Взять какую угодно рыбу, лучше всего щуку, вынуть кости, мясо посолить и посыпать немного перцемъ. Поджарить въ маслѣ немного рубленого луку; когда остынетъ, смѣшать съ рубленой рыбой и размоченной въ молокѣ булкой, хорошенько размѣшать, прибавить свѣжаго масла, потолочь все въ ступкѣ, прибавить 2 желтка, 1 яйцо, вымѣшать хорошенько и дѣлать котлеты, обваливать ихъ въ мукѣ, обмазать яйцомъ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ, подать съ краснымъ или инымъ какимъ соусомъ.

273.

Селедки жареныя съ грибнымъ соусомъ.

Вымочить селедки, снять кожу, вынуть кости и мелко порубить, прибавивъ немного луку и молоки отъ сельдей. Намочить въ водѣ булку, выжать и порубить вмѣстѣ съ сельдями въ одну массу. Сдѣлать форму селедки, положивъ въ средину хребтовую кость отъ сельди, осыпать мукой и жарить въ прованскомъ маслѣ, или же испечь въ печи. Соусъ къ нимъ сдѣлать красный съ лимономъ, или же поджарить ложку муки въ прованскомъ маслѣ, развести бураковымъ разсоломъ и прибавить вареныхъ грибовъ, мелко изрубленныхъ.

274.

Котлеты изъ сельдей.

Нѣсколько вымоченныхъ сельдей обварить, очистить отъ костей и мелко порубить. Прибавить поджареннаго въ маслѣ луку, вымѣшать все вмѣстѣ и, когда остынетъ, всыпать немного тертой булки, вбить 2 яйца, положить ложку сметаны, вымѣшать и дѣлать котлеты. Обваливать въ яйцѣ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ сдѣлать кислосладкѣй красный съ лимономъ или каперцами.

275.

Раки по-французски.

На сотню раковъ взять пучокъ зеленой петрушки, столько же укропу, сельдерея, порея, чашку эстрагону

и 2 луковицы, нашпигованные гвоздиками. Въ большую кастрюлю положить рядъ раковъ, рядъ зелени и кореньевъ, посолить, посыпать перцемъ и такъ поступать, пока все уложится, накрыть крышкою и поставить на легкой огонь; когда раки начнутъ краснѣть, влить $\frac{1}{2}$ бутылки крепкаго уксусу и доварить. Подать эти раки безъ всякаго соуса.

276.

Соусъ изъ раковъ съ гречневой кашей.

Взять 1 ф. мелкихъ гречневыхъ крупъ, стереть съ 2 желтками и высушить. Взять $2\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ ф. масла, немного рубленаго укропу, петрушки, мускатнаго цвѣта, вскипятить все вмѣстѣ, заварить этимъ крупу и поставить въ печь. Когда будетъ готова, остудить, вбить 2 яйца, вымѣшать и наложить этой кашей скорлупки отъ вареныхъ раковъ, уложить въ кастрюлю, переложить раковыми шейками, вынутыми изъ скорлупы, и передъ подачею потушить на огнѣ, заливъ слѣдующимъ соусомъ:

Распустить ложку раковаго масла, поджарить въ немъ ложку муки, влить немного бульону, стакана 2 сметаны, немного зеленой рубленой петрушки или мускатнаго цвѣта. Залить этимъ соусомъ раки, уложенныя въ кастрюлю, и тушить на сильномъ огнѣ.



Отдѣлъ 7-й.

СОУСЫ.

277.

Соусъ къ котлетамъ.

Ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить стаканъ бульону, вскипятить, подкрасить жженымъ сахаромъ, положить немного каперцевъ, ломтиковъ лимона или корнишоновъ, разъ вскипятить и горячимъ залить котлеты.

278.

Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Нѣсколько огурцовъ порѣзать ломтиками и поджарить въ ложкѣ масла съ мелко нарубленной зеленой петрушкою, посыпавъ немного мукою. Когда обжарятся, влить стаканъ бульону, подцвѣтить жженымъ сахаромъ. если не кисло, прибавить уксусу или огуречнаго рассолу, и крепко закипятить.

279.

Соусъ изъ анчоусовъ къ телятинѣ.

Взять анчоусовъ, вымыть, вынуть изъ нихъ кости, мелко порубить и поджарить на маслѣ. Влить стаканъ бульону, прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона и вмѣстѣ вскипятить. Растереть 3 желтка съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ вина и ложкою муки, смѣшать съ соусомъ, подогрѣть, но не кипятить, и подать къ жареной телятинѣ.

280.

Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.

Вымочить и очистить селедку, мелко изрубить съ луковицею. Поджарить ложку масла съ ложкою муки, смѣшать съ рубленой селедкою и еще разъ поджарить, влить стаканъ бульону, ложку лимоннаго соку, вскипятить все вмѣстѣ и залить мясо.

281.

Соусъ изъ шампиньоновъ.

Очищенные шампиньоны мелко нарѣзать и тушить въ маслѣ, всыпать ложку муки и вмѣстѣ поджарить, влить стаканъ бульону, $\frac{1}{2}$ стакана вина и вмѣстѣ вскипятить. Иногда вмѣсто вина можно прибавлять сметану. Подавая, выжать сокъ изъ одного лимона, чтобъ соусъ поблѣлъ.

282.

Соусъ сладкій съ изюмомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести стаканомъ бульона, вскипятить и подцвѣтить жженымъ сахаромъ. Прибавить горсть изюму, немного уксусу, сахару, и вскипятить; передъ подачею положить нѣсколько ломтиковъ лимона и еще разъ вскипятить. Этотъ соусъ идетъ къ жареному лещу или линю.

283.

Соусъ горчичный къ колбасамъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, развести стаканомъ бульона, прибавить 2 чайныя ложки горчицы въ порошокъ, влить немного вина или уксусу, немного сахару, и хорошенько вскипятить.

284.

Соусъ горчичный къ рыбамъ.

Взять $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульону, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 3 ложки горчицы, ложку масла, крѣпко вскипятить, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, еще разъ вскипятить. Растереть 4 желтка, прибавить немного муки и воды, смѣшать съ приготовленнымъ соусомъ и подогрѣть, но не кипятить, и залить имъ какую-нибудь отваренную рыбу.

285.

Соусъ изъ луку съ тминомъ.

Взять нѣсколько луковицъ, нарѣзать и сварить въ бульонѣ до мягкости; поджарить въ маслѣ немного муки или тертой булки, смѣшать съ варенымъ лукомъ, прибавить ложку тмину, крѣпко закипятить и подать къ жареной баранинѣ.

286.

Соусъ изъ лука острый

Взять нѣсколько кусковъ сахара, залить 2-мя ложками воды и подрумянить. Когда зарумянится, вложить $\frac{1}{4}$ фун. масла, поджареннаго съ мукой, подлить воды столько, сколько нужно соусу, положить нарѣзаннаго луку и варить до мягкости. Когда уварится, влить 2 ложки уксусу, вскипятить и протереть сквозь сито. Соусъ этотъ долженъ быть золотистаго цвѣта и кисло-сладкаго вкуса.

287.

Лимонный соусъ къ домашнимъ птицамъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, влить немного бульону, въ которомъ варились птицы, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, стертую на теркѣ цедру съ одного лимона и также сокъ изъ него, прибавить кусокъ сахара и 4 желтка, и подогрѣть на огнѣ, не переставая мѣшать. Когда погустѣетъ, отставить отъ огня и залить какую угодно домашнюю вареную птицу.

288.

Бѣлый соусъ къ телятинѣ, куралѣ или индѣйкѣ.

Поджарить ложку масла съ ложкой муки, но не подрумянивать. Развести бульономъ, добавить немного маринованнаго крыжовника и вскипятить. Наконецъ, положить 2 ложки сметаны, подправить 3-мя желтками, подогрѣть и залить вареныхъ птицъ.

289.

Соусъ изъ помидоровъ.

Разрѣзать поперекъ нѣсколько помидоровъ, выжать сокъ и зерна отбросить. Поджарить въ маслѣ нарѣзанной кружками лукъ, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, поджарить, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, положить помидоры, немного соли, англійскаго перцу и лавроваго листу и варить часъ, часто мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Подавая, протереть сквозь сито.

290.

Соусъ изъ хрѣна къ вареной говядинѣ.

Стереть на теркѣ большой корень хрѣну и тушить въ маслѣ не долго, влить нѣсколько ложекъ бульону, сметаны и потушить. Когда сдѣлается мягокъ, подправить 2-мя или 3-мя желтками, подогрѣть, и подать къ разварной говядинѣ.

291.

Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, развести бульономъ, въ которомъ варились грибы, прибавить нѣ-

сколько ложек сметаны, вскипятить, подправить нѣсколькими желтками, подогрѣть и залить вареныхъ утокъ или котлеты. Можно также прибавить вареныхъ нашинкованныхъ грибовъ.

292.

Соусъ изъ вишенъ къ пудингамъ.

2 фун. спѣлыхъ вишенъ очистить отъ косточекъ, которыя истолочь, смѣшать съ вишнями, влить стаканъ вина, столько же воды и разварить; протереть чрезъ сито, положить немного корицы или лимонной цедры, подправить ложкой картофельной муки, разведенной водою, прибавить сахару по вкусу и еще разъ вскипятить.

293.

Соусъ миндальный къ пудингу.

Взять $\frac{1}{2}$ стакана сладкаго и нѣсколько горькаго миндаля и мелко истолочь, развести двумя стаканами горячаго молока, процѣдить и выжать. Прибавить 4 желтка и полъ-ложки картофельной муки, прибавить еще $\frac{1}{2}$ стакана молока, положить по вкусу сахару и подогрѣвать на огнѣ, постоянно мѣшая, пока погустѣетъ.

294.

Соусъ молочный.

Растререть 5 желтковъ съ ложкою муки и $\frac{1}{2}$ стаканомъ холоднаго молока, развести 2-мя стаканами кипящаго молока, прибавить по вкусу сахару и подогрѣть.

295.

Соусъ сливочный къ пудингамъ.

Около 2-хъ стакановъ сливокъ вскипятить съ двумя ложками мелкаго сахару и кускомъ ванили и остудить. Растререть 6 желтковъ съ двумя ложками холодныхъ сливокъ, подправить приготовленныя раньше сливки, вынуть ваниль и подогрѣвать, не переставая мѣшать, пока погустѣетъ.

296.

С а б а й о н ъ.

6 желтковъ утереть добѣла съ стаканомъ мелкаго сахару, развести полутора стаканами бѣлаго легкаго кисловатаго вина, поставить на плиту и бить вѣничкомъ, пока соусъ погустѣетъ и обратится въ пѣну. Нужно строго наблюдать, чтобъ соусъ не закипѣлъ.

297.

Соусъ горчичный холодный.

Нѣсколько ложекъ сухой горчицы обварить кипяткомъ, поставить на огонь, подогрѣть, не переставая мѣшать, потомъ отставить и остудить. Нѣсколько круто-сваренныхъ желтковъ растререть въ порошокъ, прибавить 2 ложки мелкаго сахару, 2 ложки прованскаго масла, смѣшать хорошенько съ горчицей, развести уксусомъ и процѣдить сквозь сито. Соусъ долженъ быть густоватый. Можно къ нему прибавить немного каперцевъ.

298.

Соусъ изъ анчоусовъ къ холоднымъ рыбамъ и мяснымъ заливнымъ.

2 ложки прованскаго масла посолить и растереть съ 4-мя ложками уксусу. Вымытые и очищенные анчоусы истолочь въ ступкѣ съ 4-мя круто-сваренными желтками и смѣшать съ разбитымъ прованскимъ масломъ; потомъ развести уксусомъ до обыкновенной густоты.

299.

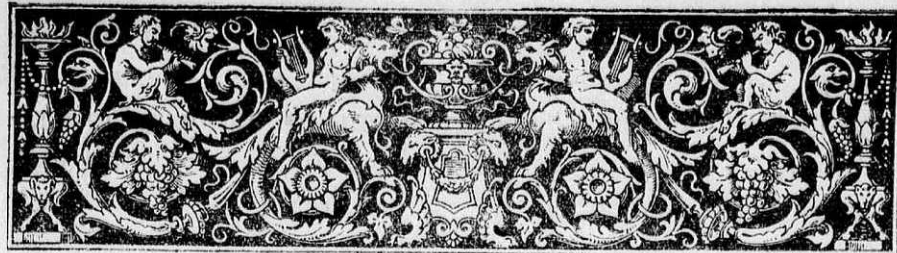
Соусъ французскій провансаль.

Растереть 2 сырые желтка съ двумя ложечками просѣяннаго сахару и столько же французской или иной какой готовой горчицы. Въ эту массу вливать постепенно, не переставая мѣшать, цѣлую маленькую бутылочку прованскаго масла и, когда погустѣетъ, влить столько уксусу, чтобъ только придать чуть-чуть кисловатый вкусъ, и подать къ холоднымъ рыбамъ.

300.

Соусъ къ постнымъ рыбамъ.

Стаканъ прованскаго масла, ложку муки, 2 ложки готовой горчицы растереть въ пѣну и влить столько рыбнаго бульона, чтобы масса была жидковатая. Вымѣшать, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать соли и по вкусу сахару, поставить на огонь, подогрѣвать мѣшая, только не кипятить. Подавая, положить въ него вареный картофель, морковь и горошекъ.



Отдѣль 8-й.

ОВОЩИ.

301.

Горохъ зеленый.

Вылуценный зеленый горохъ отварить въ соленой водѣ, отцѣдить и перелить холодной водой. Распустить ложку масла, всыпать немножко муки, положить въ горохъ, немного посолить, прибавить зеленаго рубленаго укропу, влить немного бульона, положить по вкусу сахару и варить до мягкости. Горохъ зеленый, сушеный или маринованный въ бутылкахъ, слѣдуетъ мочить одинъ часъ въ горячей водѣ, потомъ поступать какъ со свѣжимъ.

302.

Горошекъ по-французски.

Взять вылуценнаго зеленаго сахарнаго гороха, смѣшать съ ложкой масла, прибавить горсть рубленой петрушки и головку салата. Варить на легкомъ

огнѣ, мѣшая. Салатъ дастъ достаточно соку, ежели же мало, то прибавить бульону и сахару и варить до мягкости; предъ подачею положить немного свѣжаго масла, вымѣшать, подогрѣть, но не кипятить.

303.

Морковь.

Очистить, вымыть и нашпиговать морковь, распустить въ кастрюлкѣ $\frac{1}{2}$ фун. масла, положить въ него морковь, налить бульономъ такъ, чтобъ только покрыло морковь, закрыть и тушить. Когда на половину уварится, посолить, посыпать ложкой муки, прибавить сахару, ежели морковь не довольно сладка, и тушить до мягкости.

304.

Морковь съ горошкомъ.

Желая эти овощи приготовить вмѣстѣ, слѣдуетъ морковь уварить до половины готовности, а горохъ отдѣльно отварить въ соленой водѣ, отцѣдить, смѣшать съ морковью, прибавить масла, муки, укропу, сахару, долить бульономъ и тушить, какъ каждую овощь.

305.

Кольраби обыкновеннымъ способомъ.

Очистить и нарѣзать кусками кольраби и отварить въ соленой водѣ. Отцѣдить, положить въ кастрюлю, залить бульономъ, положить кусокъ масла и тушить

до мягкости. Подъ конецъ положить ложку муки или тертой булки, потушить, мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Подать къ котлетамъ или же съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

306.

Кольраби фаршированные.

Очистить кожу и ополоскать молодья кольраби; срѣзать верхушки, выдолбить средину, такъ чтобъ было округленное мѣсто для наполненія фаршемъ. Выбранное изъ средины мясо мелко порубить, поджарить въ маслѣ, прибавить столько же рубленаго телячьяго жаркого, немного рубленаго говяжьяго жира, тертой и поджаренной въ маслѣ булки, вбить 2 яйца, немного соли, 2 ложки сметаны, смѣшать хорошенько, наполнить каждую кольраби этимъ фаршемъ, накрыть срѣзанной верхушкой, обвязать нитками, уложить въ кастрюлю одна около другой, налить бульономъ или водою и сварить. Подавая, снять нитки и залить маслянымъ соусомъ.

307.

Брюква.

Очистить брюкву, нарѣзать кусками, налить водою, прибавить кусокъ масла или же кусокъ мяса и варить до мягкости. Положить ложку муки, поджаренной съ масломъ, и тушить. Очень вкусна бываетъ брюква тушеная съ гусиными потрохами. Подавать, обложивъ потрохами, на блюдѣ.

308.

Брюква фаршированная.

Очищенную брюкву сварить до мягкости въ водѣ, разрѣзать пополамъ, выбрать изъ нея средину, оставивъ края толщиною въ палецъ; вынутую массу растереть, смѣшать съ ложкой муки, поджаренной съ масломъ, развести нѣсколькими ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить по вкусу сахару; вымѣшать, наполнить этой массой брюкву. Намазать масломъ большую кастрюлю, уложить на нее брюкву и поставить въ печь, чтобъ наложенная масса сгустѣла и поджарилась сверху. Послѣ этого выложить на блюдо. Распустить ложку масла, растереть ее на огнѣ съ мукою, положить 2 ложки сметаны, влить немного воды, въ которой варилась брюква, вскипятить и, подавая, облить брюкву.

309.

Зеленая фасоль со сливками.

Взять молодыя зеленыя стручки фасоли, обобрать волокна, нашинковать вкось, отварить въ соленой водѣ, отцѣдить. Ложку масла поджарить съ ложкою муки, положить въ фасоль, прибавить немного соли, наконецъ, немного болѣе стакана сливокъ, немного сахару и вмѣстѣ варить до надлежащей густоты. Кто хочетъ, чтобъ соусъ былъ кисло-сладкй, то вмѣсто сливокъ употребить сметану.

310.

Фасоль зеленая иначе.

Обобрать волокна, нашинковать тонко вкось зеленую фасоль, налить кипяткомъ, посолить, вскипятить и отцѣдить, залить бульономъ и варить до мягкости. Передъ самую подачею положить ложку масла, смѣшать и подогрѣть.

311.

Фасоль зеленая въ стручкахъ.

Взять молодыхъ стручковъ, обобрать волокна и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Отцѣдить и залить поджареннымъ масломъ съ сухарями или подать къ нимъ поджаренное масло съ сухарями отдѣльно.

312.

Фасоль бѣлая.

Зерна спѣлой фасоли отварить въ водѣ до мягкости и отцѣдить. Распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки и развести бульономъ; влить 2 ложки уксусу, немного мелкаго сахару, соли, смѣшать съ фасолью и вмѣстѣ вскипятить. Этотъ соусъ идетъ къ разварной говядинѣ.

313.

Р ѣ п а.

Очистить рѣпу, какъ всякія подобныя овощи, наръзать вдоль большими кусками и сварить въ водѣ

съ солью до мягкости, отцѣдить и залить масломъ съ сухарями или же слѣдующимъ соусомъ: поджарить ложку масла съ мукою, развести водою, въ которой варилась рѣпа, прибавить сахару, вскипятить и облить приготовленную рѣпу.

314.

Свѣжіе бураки.

Испечь или сварить нужное количество бураковъ, очистить и мелко порубить или натереть на теркѣ. Поджарить въ маслѣ или свиномъ салѣ мелко изрубленный лукъ, прибавить ложку муки, нѣсколько ложекъ сметаны, немного перцу, соли, нѣсколько ложекъ бульону и тушить все вмѣстѣ съ бураками. Этотъ соусъ идетъ къ жареному зайцу, тетереву, бараньимъ котлетамъ или вареной бараньей грудинкѣ.

315.

Шпинатъ или лебедь.

Перебрать и перемыть шпинатъ. Опустить въ кипящую соленую воду; когда онъ полежитъ и сдѣлается мягкимъ, переложить въ холодную воду, переполоскать, выжать и мелко порубить. Распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки, развести бульономъ, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны и вскипятить. Положить шпинатъ, размѣшать, посолить, сильно подогрѣть, только не кипятить, иначе почернѣетъ. Подать, обложивъ гренками, жареными въ маслѣ, и вареными яйцами. Молодая крапива, салатъ или зелень молодой рѣдиски такъ же приготовляются, какъ шпинатъ.

316.

Свѣжій щавель.

Смѣшать свѣжій щавель пополамъ съ салатомъ, перемыть, выжать, порубить и тушить въ маслѣ. Подъ конецъ положить 2 ложки сметаны, немного сахару, потушить и подать, обложивъ жареными въ маслѣ гренками.

317.

Щавель маринованный.

2 горсти соленого щавеля выполоскать въ нѣсколькихъ водахъ, выжать и мелко порубить. Распустить ложку масла, потушить въ немъ щавель, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, немного сахару, 2 ложки сметаны, подправить нѣсколькими желтками, подогрѣть и подать съ гренками.

318.

Цвѣтная капуста.

Очистить цвѣтную капусту, разрѣзать на части, пересмотрѣть хорошенько, чтобъ не было внутри червяковъ, выполоскать, опустить въ кипящую соленую воду и сварить. Вынуть на сито, дать водѣ стечь, уложить на блюдо цвѣтами вверхъ и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же подать съ самбайономъ. :

319.

Капуста сафой.

Отбросивъ верхніе листки, порѣзать капусту на 4 части, сварить въ соленой водѣ, отцѣдить, перелить холодной водой, выжать и уложить въ кастрюльку, залить бульономъ, прибавить ложку масла и варить до мягкости. Поджарить ложку масла съ ложкой муки и подправить въ кастрюлѣ капусту и еще разъ закипятить.

320.

Капуста фаршированная.

Взять нѣсколько головокъ бѣлой капусты, разрѣзать каждую на 4 части и сварить въ соленой водѣ до половины готовности; отжать воду, наложить между листьями рубленой говядины, приготовленной какъ на колдуны, обвязать нитками, зарумянить въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, подлить воды, подправить мукой, жареной съ масломъ, накрыть крышкою и тушить. Подавая, выложить на блюдо, обсыпать сухарями и залить соусомъ.

321.

Капуста фаршированная грибами.

Взять нѣсколько головокъ бѣлой капусты, разрѣзать каждую на 4 части, сварить до половины готовности въ соленой водѣ и отжать. Сварить сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, порубить, поджарить въ маслѣ, посолить, по-

сыпать перцемъ, смѣшать пополамъ съ варенымъ рисомъ, вбить 2 яйца, вымѣшать хорошенько и переложить капусту этимъ фаршемъ, обвязать нитками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились грибы, подправить масломъ, поджареннымъ съ мукою, накрыть крышкою и тушить.

322.

Капуста бѣлая по-французски.

Взять небольшія головки капусты, снять верхніе листья, перерѣзать пополамъ, обварить соленымъ кипяткомъ и отцѣдить. Порубить кусокъ телячьего жаркого, 30 штукъ раковыхъ шеекъ, немного говяжьего сала, прибавить немного бѣлаго хлѣба, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2 желтка, 1 яйцо, немного мушкатнаго цвѣту. Размѣшать хорошенько, раковую скорлупу истолочь, поджарить въ маслѣ, прибавить этого масла въ фаршъ. Съ остывшей капусты повynимать средину, наложить туда фаршу, свернуть такъ, чтобъ получился овальный кружокъ, обвязать нитками, уложить въ кастрюлю, густо намазанную масломъ, положить нѣсколько кусочковъ масла сверху, обсыпать сыромъ и запечь.

323.

Капуста брюссельская.

Очистить отъ верхнихъ листьевъ маленькія головки брюссельской капусты, отварить въ соленой водѣ, отцѣдить на друшлякъ, выложить на блюдо и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же бѣлымъ маслянымъ соусомъ.

324.

Капуста бѣлая съ ябловами.

Испинковать нѣсколько головокъ бѣлой капусты, отпарить кипяткомъ и отжать. Положить въ кастрюлю, налить бульономъ, посолить, посыпать перцемъ, влить растопленного свиного сала, очистить кислыхъ яблокъ, порѣзать, положить въ капусту и тушить. Передъ подачею подправить ложкой муки, поджаренной съ масломъ.

325.

Капуста кислая съ грибами.

Сварить бульонъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Взять кислой капусты, обварить кипяткомъ, отжать, налить грибнымъ бульономъ, грибы пошинковать, положить въ капусту и тушить. Наконецъ, положить нѣсколько ложекъ сметаны, подправить ложкою муки, поджаренной съ масломъ.

326.

Капуста красная тушеная.

Нѣсколько головокъ красной капусты испинковать ножомъ, посолить и вымѣшать. Поджарить немного рубленого луку, сельдерея, петрушки въ ложкѣ масла, положить туда капусту, налить бульономъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ. Когда капуста сдѣлается мягка, влить уксусу, положить нѣсколько гвоздичекъ,

ложку сахару, немного англійскаго перцу и ложку муки; размѣшать хорошенько. Когда все вмѣстѣ утешится, подать съ сосисками, зразами или жареной говядиной.

327.

Картофель запеченный съ селедкой.

Отварить картофель, очистить и нарѣзать тонкими кружками. Взять двѣ вымоченныя селедки, очистить, мелко изрубить; поджарить 2 рубленныя луковицы въ ложкѣ масла, вымазать кастрюльку масломъ, уложить въ ней рядами картофель, лукъ и селедку, и такъ поступать, пока все уложится, посыпать сверху тертой булкой, полить масломъ или сметаной и поставить въ печь.

328.

Картофель запеченный со сметаной.

Вареный картофель очистить, порѣзать кусками, посолить, положить нѣсколько ложекъ сметаны, помѣшать и запечь, пока сметана обратится въ масло.

329.

Картофель фаршированный грибами.

Свѣжіе или сушеные бѣлые грибы отварить и мелко порубить. Поджарить въ ложкѣ масла 2 рубленыхъ порея, смѣшать съ грибами, положить немного тертой булки, 2 желтка, 1 цѣлое яйцо и смѣшать все вмѣстѣ. Очистить сырой картофель, срѣзать верхушки, vybrать средину, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, накрыть срѣзанной верхушкой, уставить въ кастрюль одну около другой, влить $\frac{1}{2}$ стакана масла, нѣсколько

ложекъ бульону, въ которомъ варились грибы, накрыть и тушить до мягкости.

330.

Картофель фаршированный другимъ способомъ.

Крупный картофель вымыть, чисто вытереть и испечь. Срѣзать верхушки и выбрать столько мякоти изъ середины, чтобъ только немного осталось по краямъ кожи. Изрубить мелко луковицу, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ вынутою картофельною массою, растереть, чтобъ не было комковъ, прибавить перцу, немного мойорану (кто любитъ), нафаршировать картофель и вставить въ печь на сковородѣ, намазанной масломъ.

331.

Картофельное пюре.

Очищенный картофель сварить до мягкости и горячій растереть скалкою, чтобъ не было кусковъ. Выложить въ кастрюлю, посолить, развести молокомъ или сливками, прибавить немного распущеннаго масла, сахару, еще размѣшать и подогрѣть, но не кипятить. Подавая, полить сверху распущеннымъ масломъ.

332.

Котлеты изъ картофеля.

Отварить очищенный картофель и горячій растереть скалкою. Вбить въ эту массу нѣсколько яицъ, немного соли, масла, вымѣшать хорошенько, дѣлать котлеты, обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

333.

Каша картофельная съ грибами.

Отварить картофель и горячій растереть скалкою. Вбить по одному 3 или 4 яйца, влить немного распу-

щенного масла, 2 ложки сметаны, посолить вымѣшать и положить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, немного этой массы, сверху положить мелко изрубленные вареные и поджаренные въ маслѣ съ лукомъ бѣлые грибы. опять картофельнаго пюре, опять грибовъ, сверху закрыть картофельнымъ пюре, полить масломъ и поставить въ печь.

334.

Овощи на пару.

Утушить въ маслѣ каждыя овощи отдѣльно, какъ-то: горошекъ, цвѣтную капусту, морковь, зеленую фасоль, спаржу, кольраби, брюссельскую капусту, словомъ. всякія овощи, какія найдутся. Вымазать масломъ кастрюлю или форму, обсыпать сухарями и укладывать рядами овощи, переливая каждые два ряда слѣдующимъ соусомъ: взять стаканъ сливокъ, ложку сахару, разбить крѣпко съ 4-мя желтками и залить этимъ соусомъ овощи. Когда форма наполнится, поставить ее въ большую кастрюлю, въ которую налить на 2 пальца горячей воды, накрыть и варить 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Соусу нужно приготовить соразмѣрно съ овощами: онъ служитъ для скрѣпленія овощей.

335.

Бѣлые грибы тушеные.

Молодые боровики нарѣзать кусками, опарить кипяткомъ, отцѣдить, положить въ кастрюлю. Лукъ мелко изрубленный поджарить въ маслѣ, смѣшать съ грибами,

посолить, посыпать перцемъ и поставить тушить. Потомъ положить 2 ложки сметаны, помѣшать и тушить, пока сметана превратится въ масло.

336.

Огурцы тушеные въ жареной говядинѣ или баранинѣ.

Взять нѣсколько огурцовъ, очистить, разрѣзать вдоль, посолить и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа. Распустить ложку масла, поджарить въ ней мелко изрубленный лукъ, смѣшать съ огурцами и жарить, пока сдѣлаются мягки. Наконецъ, осыпать огурцы мукою, потушить, залить бульономъ, вскипятить и огарнировать ими жареную говядину. Можно такъ же готовить соленые огурцы.

337.

Рыжики жареные.

Молодые рыжики вытереть и посолить. Распустить ложку масла на сковородѣ, уложить рыжики одинъ около другого, поджарить, перевернуть на другую сторону, и когда въ срединѣ не будутъ красны, значить готовы, и можно подавать.



Отдѣлъ 9-й.

ПУДИНГИ.

Примѣчаніе.

Пудинги готовятся въ формахъ на пару или же варятся въ водѣ въ салфеткѣ. Выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ чистую салфетку, крѣпко выжать и намазать средину масломъ, положить на это мѣсто пудинговую массу и связать такъ, чтобъ осталось довольно пространства для того, чтобъ пудингъ могъ разростись, но не оставлять очень много пространства, иначе пудингъ развалится. вскипятить воду въ большой кастрюлѣ, посолить, положить чрезъ кастрюлю палочку, привязать къ ней пудинговую массу и опустить въ кастрюлю, чтобъ свободно варилась часа $1\frac{1}{2}$. Если вода испарится, долить горячей водой. Сваривъ пудингъ, положить на рѣшето, чтобъ вода стекла, развязать салфетку, развернуть, накрыть глубокимъ блюдомъ и перевернуть рѣшето, и салфетку осто-

рожно отнять. Лучшій же способъ готовить пудинги въ формѣ на пару, для чего нужно поступать слѣдующимъ образомъ. Взять мѣдную или жестяную форму, намазать въ серединѣ масломъ, обсыпать сухарями и выложить туда пудинговую массу, но чтобъ форма не была полна. Поставить форму въ большую кастрюлю, въ которой должно быть пальца на 2 кипящей воды. Прикрыть крышкой и варить, подливая горячей воды, чтобъ она постоянно кипѣла на днѣ кастрюли.

338.

Пудингъ изъ сухарей.

Утереть добѣла $\frac{1}{2}$ фунта несоленого масла, вбить 10 желтковъ и растереть вмѣстѣ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. толченыхъ сухарей, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, немного толченого горькаго миндаля, прибавить сливокъ столько, чтобъ тѣсто не было очень густо. Размѣшать хорошенько, прибавить вымытаго и очищеннаго изюму. Бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать осторожно снизу вверхъ, выложить въ приготовленную салфетку или же въ форму, вымазанную масломъ, и варить $1\frac{1}{2}$ часа. Можно для перемѣны положить половину сухарей изъ чернаго хлѣба. Подать къ этому пудингу какой-нибудь сиропъ или растопленное масло. Пропорція эта на 12 особъ.

339.

Пудингъ изъ сухарей съ яблоками.

Растереть 8 желтковъ съ 3-мя ложками мелкаго сахара и $\frac{3}{4}$ стакана масла, растертаго добѣла, всыпать стакана два толченыхъ сухарей, размѣшать,

подливая понемногу $1\frac{1}{2}$ стакана молока, и выбить хорошенько, чтобъ не было комковъ. Всыпать горсти 2 изюму, прибавить немного толченого горькаго миндаля для запаха, вымѣшать и оставить на $\frac{1}{2}$ часа, чтобъ сухари разбухли. Когда масса будетъ готова, положить стакана 2 шинкованныхъ яблокъ, вымѣшать, прибавить пѣну изъ 8-ми бѣлковъ, осторожно размѣшать выложить въ приготовленную форму и варить вышесказаннымъ способомъ. Подавая, облить какимъ-нибудь сокомъ или же посыпать сахаромъ и облить растопленнымъ масломъ. Пропорція на 10 человекъ.

340.

Пудингъ англійскій.

Взять $\frac{1}{2}$ фун. бѣлаго хлѣба, обрѣзать корку, размочить въ молокѣ. Утереть добѣла $\frac{1}{4}$ фунта несоленого масла, вбить по одному 8 желтковъ и растереть. Положить $\frac{1}{4}$ фун. мелко нарѣзаннаго говяжьего жиру, размоченную булку, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, немного лимонной корки или же нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ, горсть сладкаго толченого миндаля, немного изюму, корицы, немножко соли, все вмѣстѣ хорошенько растереть, наконецъ, прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, осторожно вымѣшать, выложить въ салфетку или въ форму и варить обыкновеннымъ способомъ. До перемѣшиванья массы съ бѣлками смотреть: если масса очень густа, то прибавить молока; если жидка, то прибавить намоченной въ молокѣ и выжатой булки. Пропорція на 12 особъ.

341.

Плумъ-пудингъ англійскій.

Взять 1 фун. черстватаго истертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, 1 фун. говяжьяго внутренаго мелко порубленнаго жиру, 1 фун. мелкаго сахару, 1 фун. кишмишу, 1 фун. изюму, немного мушкатнаго орѣха, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. лимоннаго или апельсиннаго цуката, мелко нарѣзаннаго, $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 20 штукъ горькаго миндаля, мелко истолченнаго, ложку коньяку и немного соли. Размѣшать все хорошенько, завязать въ салфетку и варить въ водѣ часовъ 6 или 7, подливая постоянно воды, чтобы масса была постоянно покрыта водою. Подавая, облить сабайономъ. Пропорція на 15 человекъ.

342.

Пудингъ хлѣбный съ саломъ.

Взять $1\frac{1}{2}$ фун. крупнаго изюму, мелко порубить, $\frac{3}{4}$ фун. чернаго сушенаго хлѣба, мелко истолченнаго, $1\frac{1}{2}$ фун. мелко порубленнаго говяжьяго сала, 10 яицъ, вымѣшать крѣпко, завязать довольно свободно въ салфетку, опустить въ кипятокъ и варить $1\frac{1}{2}$ часа. Подавая, облить кругомъ ромомъ и зажечь, а сабайонъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Пропорція на 12 особъ.

343.

Пудингъ изъ чернаго хлѣба иначе.

Взять чернаго хлѣба, натертаго на теркѣ, стакана 2, смѣшать съ ложкой масла и хорошенько растереть,

вливать 4 ложки сметаны, вбить 8 желтковъ, всыпать немного толченыхъ гвоздичекъ и корицы, $\frac{3}{4}$ стакана сахару. Бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать вмѣстѣ, влить въ форму и варить немного болѣе часа. Подавая на столъ, облить масломъ. Пропорція на 12 человекъ.

344.

Пудингъ молочный заварной.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана молока съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана муки и бить ложкой на огнѣ, пока начнетъ отставать отъ кастрюли. Отставить, бить, пока остынетъ, всыпать ложку сахару, вбить одно яйцо, 7 желтковъ, опять выбить, бѣлки взбить въ пѣну и смѣшать осторожно съ тѣстомъ, выложить въ форму и варить на пару или же поставить въ печь. Пропорція на 10 человекъ.

345.

Пудингъ заварной изъ сметаны.

Взять 2 стакана свѣжей сметаны, вскипятить, всыпать стаканъ муки, постоянно мѣшая на огнѣ, пока начнетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня, остудить, вбить 6 яицъ по одному, продолжая мѣшать, всыпать 2 ложки сахару, немного изюму или какого-нибудь варенья и варить на пару. Пропорція на 8 особъ.

346.

Пудингъ миндальный.

$\frac{1}{4}$ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля истолочь помельче, подливая немножко воды, чтобы не замаслилось; срѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, мякишь размочить въ молокѣ, отжать, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ миндальной массой и растирать скалкой, прибавляя по одному 6 желтковъ, 2 столовые ложки сахару и стаканъ сливокъ. Когда масса будетъ хорошо растерта, смѣшать съ взбитыми бѣлками, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Подавая, залить какимъ-нибудь сокомъ. Пропорція на 6 человекъ.

347.

Пудингъ изъ саго.

Взять 2 стакана бѣлаго саго, всыпать его въ 3 стакана кипящаго молока; когда вскипитъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла и варить, пока загустѣетъ; остудить, вбить 6 яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахару, немного лимонной корки, корицы, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Пропорція на 10 особъ.

348.

Пудингъ изъ гречневыхъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.

Стаканъ гречневыхъ мелкихъ крупъ заварить 3-мя стаканами кипящаго молока, немножко поварить и

остудить, вбить 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. несоленого масла, 2 ложки сахару, вымѣшать, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымазать форму масломъ, положить рядъ приготовленной каши, рядъ нашинкованныхъ яблокъ, посыпать слегка сахаромъ, опять рядъ каши и рядъ какого-нибудь варенья и т. д. поступать до конца. Сварить на пару и подать, обливъ сиропомъ. Пропорція на 8 особъ.

349.

Пудингъ изъ творога.

Взять 3 стакана творогу, отжать въ салфеткѣ и утирать въ кастрюлѣ, прибавляя по одному 8 яицъ, прибавить 2 ложки сметаны, 1 ложку масла и хорошенько растереть все вмѣстѣ; если масса будетъ очень жидка, то прибавить немножко муки, 2 ложки сахару, мелкаго изюму, вымѣшать хорошенько, выложить въ форму и варить на пару; подавая, облить масломъ. Пропорція на 10 особъ.

350.

Пудингъ изъ щуки.

Утереть добѣла $\frac{3}{4}$ фун. масла, смѣшать съ 3 фунтами щуки, мелко изрубленной; растирая, вбить по одному 8 яицъ, прибавить немного поджареннаго въ маслѣ луку, 8 лотовъ мелко нарубленнаго говяжьяго жиру и столько размоченной въ молокѣ булки, чтобы масса не была слишкомъ густа, выложить въ форму или же завязать въ салфетку и варить часа 2; пода-

вая, залить слѣдующимъ соусомъ: распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 ложки муки, постоянно мѣшая на вольномъ огнѣ; прибавить очищенныхъ и мелко порубленныхъ съ лукомъ сарделекъ, поджарить все вмѣстѣ, прибавить немного каперцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить раза 2 и подать къ пудингу. Пропорція на 10 особъ.

351.

Пудингъ изъ капусты.

2 головки сладкой капусты сварить до мягкости въ кипятокѣ, вынуть изъ воды, вырѣзать кочерыжки и мелко порубить; утереть добѣла $\frac{1}{2}$ фун. масла, вбить 8 желтковъ, постоянно растирая, всыпать въ стаканъ тертой булки, влить неполный стаканъ молока, смѣшать съ рубленой капустой, прибавить бѣлки, сбитые въ пѣну, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Подавая, облить масломъ. Пропорція на 10 особъ.

352.

Пудингъ съ яблоками.

Вскипятить 2 стакана молока съ 1 ложкой масла, всыпать немного больше стакана муки, крѣпко размѣшать на огнѣ, отставить и, остудивши, вбить по одному 8 или 10 желтковъ, наблюдая, чтобы очень не разжидить, всыпать немного сахару и смѣшать со взбитыми въ пѣну бѣлками; 14 кислыхъ яблокъ очи-

стить, порѣзать кружками, вырѣзавъ серединку, вымазать форму масломъ, положить на дно немного тѣста, сверху рядъ яблокъ, опять тѣсто и такъ поступать пока не наполнится форма, наблюдая, чтобы послѣдній рядъ былъ изъ тѣста, и поставить въ печь; подавая, облить какимъ-нибудь сокомъ. Пропорція на 10 особъ.

353.

Нѣмецкій пудингъ изъ булки съ яблоками.

Разбить хорошенько 10 яицъ, смѣшать съ 3-мя стаканами молока, всыпать 3 стакана тертой булки, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, немного корицы, выбить хорошенько, вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, влить на дно немного тѣста, положить рядъ шинкованныхъ яблокъ, посыпать сахаромъ и такъ поступать, пока наполнится кастрюля, и поставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ горячую печь. Пропорція на 12 особъ.

354.

Пудингъ изъ рису съ яблоками.

Фунтъ рису разварить въ водѣ, прибавить ложку масла; когда уварится, смѣшать съ очищенными и порѣзанными яблоками, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь на 1 часъ; подавая, обсыпать сахаромъ съ корицей. Пропорція на 12 особъ.

355.

Пудингъ съ яблоками иначе.

Снять корку съ нѣсколькихъ хлѣбовъ и нарѣзать тонкими ломтиками, очистить нѣсколько кислыхъ яблокъ.

нарѣзать кусочками и смѣшать съ сахаромъ и корицей, вымазать форму масломъ и обсыпать сухарями; мочить ломтики булки въ молоко и выложить дно кастрюли, посыпать яблоками, опять рядъ булки и такъ поступать, пока не наполнится кастрюля. Наконецъ, разбить 5 яицъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ масла, развести съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ молока и залить уложенную булку съ яблоками; потомъ поставить въ печь на 1 часъ; подавая, осыпать сахаромъ или облить сокомъ. Пропорція на 10 особъ.

356.

Пудингъ изъ цѣлыхъ яблокъ и съ рисомъ.

Сварить въ молоко $\frac{1}{2}$ фун. рису, утереть добѣла 5 желтковъ съ сахаромъ, смѣшать съ ложкою масла, утертаго добѣла, прибавить нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ, смѣшать все вмѣстѣ съ рисомъ и прибавить взбитые въ пѣну бѣлки; положить половину этой массы въ вымазанную масломъ кастрюлю, сверху положить 10 очищенныхъ цѣлыхъ яблокъ, посыпать сахаромъ съ корицей, покрыть оставшейся массой и поставить въ печь. Пропорція на 10 особъ.

357.

Пудингъ изъ яблокъ въ рассыпчатомъ тѣстѣ.

$\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго масла утереть добѣла съ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, вбить 1 яйцо, 1 желтокъ, 2 ложки сметаны и столько муки, чтобы вышло тѣсто, которое можно раскатать; выложить этимъ тѣстомъ дно и

бока кастрюли въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, посыпать сухарями и положить приготовленные яблоки слѣдующимъ способомъ: очистивъ яблоки, нарѣзать кусочками, смѣшать съ сахаромъ и корицею, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина и тушить, накрывъ крышкою, на легкомъ огнѣ, мѣшая часто, чтобы не пригорѣло; наложить приготовленныхъ яблокъ полную кастрюлю, обсыпать сухарями, закрыть сверху тѣстомъ, проколотымъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилками, помазать сверху масломъ и поставить въ печь на 1 часъ, наблюдая, чтобы не перепеклось.

358.

Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.

Взять 60 штукъ спѣлыхъ сливъ, обварить кипяткомъ, когда кожа полопается, обобрать ее, вынуть кости, прибавить по вкусу сахару, немного корицы и поварить. 10 желтковъ утереть добѣла съ 2-мя ложками сахару, смѣшать съ ложкою утертаго добѣла масла, прибавить 10 мелко толченыхъ горькихъ миндалинъ, 6 или 7 толченыхъ сухарей, вымѣшать хорошенько, смѣшать съ приготовленными сливами, наконецъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно размѣшать, выложить въ форму и поставить въ печь.

359.

Пудингъ изъ вишенъ.

6 желтковъ растереть добѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару, влить стакана 2 молока, $\frac{1}{2}$ стакана масла, не-

много корицы, стакана $1\frac{1}{2}$ толченыхъ сухарей и вымѣшать хорошенько. Наконецъ, положить 2 стакана свѣжихъ вишенъ, очистивъ косточки. Бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать съ приготовленной массой, выложить въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь. Пропорція на 5 особъ.

360.

Пудингъ изъ каштановъ.

Испечь 1 фун. каштановъ, очистить скорлупу и стереть на теркѣ. Утереть добѣла 10 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фун. утертаго добѣла масла, положить $\frac{1}{4}$ фун. мелко истолченнаго миндаля, лимонной цедры, прибавить каштановую массу и все вмѣстѣ растереть хорошенько, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, выложить въ форму и поставить въ печь. Пропорція на 10 особъ.

361.

Пудингъ шоколадный.

10 яицъ утереть съ 4-мя ложками мелкаго сахару. Всыпать $\frac{1}{4}$ фун. тертаго шоколаду, немного корицы, 8 столовыхъ ложекъ муки, влить 3 стакана сливокъ, все вмѣстѣ размѣшать, выложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь. Пропорція на 10 особъ.

362.

Пудингъ изъ черстваго чернаго хлѣба.

2 стакана тертаго чернаго хлѣба, $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла, утереть въ кастрюлѣ, прибавляя по одному 7 или 8 желтковъ, 2 столовыя ложки сахару, немного лимонной цедры и немного лимоннаго соку. Когда все хорошенько разотрется, прибавить $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, взбить въ пѣну бѣлки, вымѣшать осторожно, влить въ форму, вымазанную масломъ, поставить въ печь или сварить на пару. Подать къ нему какой-нибудь сиропъ или сабайонъ. Пропорція на 8 человекъ.

363.

Пудингъ изъ моркови.

Очищенную морковь сварить до мягкости въ водѣ, остудить и стереть на теркѣ; растереть ложку масла добѣла, вбить по одному 8 желтковъ, не переставая утирать, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. стертой моркови, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, нѣсколько ложекъ толченыхъ сухарей, размѣшать хорошенько, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, влить въ форму и поставить въ печь. Пропорція на 8 особъ.

364.

Пудингъ изъ оставшагося жаркаго.

Порубить мелко мясо какого-нибудь оставшагося жаркаго (индѣйки, гуси, куры, утки), прибавить $\frac{1}{4}$

фун. порубленнаго говяжьяго сала, 4 яйца, сваренныхъ въ крутую и тоже мелко порубленныхъ, и истолочь все въ ступкѣ, утереть добѣла $\frac{1}{3}$ фун. масла, вбить по одному 8 желтковъ и тереть въ одну сторону; прибавить 4 ложки черствой тертой булки, немного лимонной корки или мушкатнаго орѣха и смѣшать осторожно со взбитыми въ пѣну бѣлками; вымазать масломъ форму, обсыпать сухарями, выложить листиками зеленой петрушки, положить сюда приготовленную массу и поставить въ печь на 1 часъ. Пропорція на 8 особъ.

365.

Лимонный пудингъ.

Сварить въ водѣ до мягкости 1 большой или 2 маленькихъ лимона, протереть чрезъ друшлякъ и тереть скалкой, прибавивъ 3 ложки сахару, вбить 12 желтковъ и утереть добѣла, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, всыпать столовую ложку картофельной муки, вымѣшать, выложить въ форму и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ горячую печь. Пропорція на 8 особъ.

366.

Пудингъ изъ кофе.

Взять 3 стакана варенаго кофе, прибавить по вкусу сахару и сливокъ, залить имъ порѣзанную кусками булку и сварить кашку до густоты, не переставая мѣшать; протереть сквозь сито, прибавить лимонной

корки, вбить 8 желтковъ, вымѣшать, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно вымѣшать, положить въ форму и поставить въ печь. Пропорція на 10 особъ.

367.

Пудингъ изъ саго.

Вскипятить въ водѣ $\frac{1}{2}$ фун. саго, процѣдить, влить $\frac{1}{2}$ бутылки вина, прибавить по вкусу сахару и уварить до густоты; блюдо обложить рантомъ изъ какого-нибудь сдобнаго тѣста, положить рядъ саго, рядъ варенья, опять рядъ саго, сверху покрыть взбитыми въ пѣну бѣлками съ сахаромъ, подать къ нему варенья.





ОТДѢЛЪ 10-Й.

- 1) Яичницы. 2) Драчены. 3) Блинчики.
4) Яблоки жаренныя. 5) Оладьи. 6) Гренки.
7) Колдуны. 8) Пирожки. 9) Каша. 10) Ма-
гароны. 11) Сырники. 12) Клецки. 13) Мники.

368.

Яичница битая.

Разбить 10 яицъ, посолить, разогрѣть на сковородѣ ложку масла, влить яйца и, мѣшая, жарить на огнѣ до умѣренной густоты.

369.

Яичница съ селедкой или съ ветчиной.

Очистить селедку, вынувъ кости, мелко порубить, смѣшать съ разбитыми яйцами и жарить въ маслѣ до умѣренной густоты. Въмѣсто селедки можно употреблять ветчину.

175

370.

Яичница иначе.

Нѣсколько яицъ крѣпко разбить, смѣшать съ рубленой петрушкой или укропомъ, посолить; разогрѣть на сковородѣ ложку масла, влить разбитыя яйца и поставить въ печь; когда подрумянится, выложить на блюдо; взять столовую ложку растопленнаго масла, столько же сахару и муки, около 2 стакановъ сметаны, 5 желтковъ, все вмѣстѣ подогрѣвать, мѣшая, пока загустѣетъ; залить яичницу, посыпать сахаромъ и корицей и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ печь.

371.

Яичница съ вареньемъ.

Взять 3 или 4 яйца, разбить хорошенько съ 3 ложками молока и немножко соли; распустить на сковородѣ масло, вылить яйца на сковороду и жарить, пока не зарумянится; когда яичница будетъ готова, сдвинуть ее со сковороды на листъ бумаги, наложить сверху яблочнаго мармелада, посыпать сахаромъ, положить на блюдо и подать.

372.

Котлеты изъ яицъ.

Сварить въ крутую 10 яицъ, очистить и мелко порубить, распустить ложку масла, всыпать туда яйца, прибавить 2 ложки тертой булки, немножко рубле-

наго, поджареннаго въ маслѣ луку, вбить 3 яйца, размѣшать хорошенько и дѣлать котлеты; распустить ложку масла, обмазать котлеты яйцомъ, посыпать сухарями и жарить.

373.

Драчена литовская.

Взять 3 стакана молока, 7 яицъ, ложку масла, всыпать муки столько, чтобы масса была немного гуще, чѣмъ для блинчиковъ; большую сковороду вымазать масломъ, налить тѣста почти до краевъ и вставить въ печь. Когда немного зарумянится сверху, положить нѣсколько кусочковъ масла и допечь.

374.

Драчена толстая.

5 желтковъ, 4 ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды и ложку сахару крѣпко растереть, бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать осторожно и влить въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ; когда зарумянится, перевернуть на другую сторону и допечь. Подать, посыпавъ сахаромъ и корицей.

375.

Драчена по-русски.

Разбить 10 яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. муки, растереть добѣла, подливая понемногу стаканъ сливокъ; на глубокой сковородѣ распустить масло, влить на нее приготовленную массу и поставить въ печь.

376.

Блинчики обыкновенные.

Разбить 5 яицъ съ ложкой масла, посолить, всыпать немного муки, разбить, чтобы не было комковъ, вливать понемногу 3 стакана молока, опять прибавить муки, и такъ поступать, пока употребится все молоко, наблюдая, чтобы тѣсто было жиденькое; разогрѣть сковороду, смазать масломъ, влить ложку тѣста и разлить по всей сковородѣ; когда упечется, перевернуть на другую сторону и поджарить. Такъ поступать, пока выйдетъ вся масса, и послѣ каждого спеченнаго блинчика смазывать сковороду масломъ. Такіе блинчики можно намазать густымъ вареньемъ, сложить и поджарить въ маслѣ; подать, посыпавъ корицей и сахаромъ.

377.

Блинчики съ миндальной массой.

Приготовленные вышесказаннымъ способомъ блинчики начинить слѣдующею массой: взять $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, очистить, истолочь, смѣшать съ 3 ложками мелкаго сахару, 4 желтками, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать осторожно, намазать каждый блинчикъ, свернуть въ трубку и подрумянить въ маслѣ.

378.

Блинчики рассыпчатые съ сабайономъ.

Напечь обыкновеннымъ способомъ блинчиковъ, нарѣзать тонкими полосками въ палецъ ширины. Распустить въ кастрюлѣ масло, и въ горячее опустить нарѣзанные блинчики. Жарить, постоянно мѣшая, пока подрумянятся. Потомъ выложить на друшлякъ, чтобы масло стекло, потомъ выложить обратно въ кастрюлю, пересыпая сахаромъ и корицей, и поставить въ легкую печь. Подавая, выложить на блюдо и залить сабайономъ.

379.

Блинчики съ рисомъ или творогомъ.

Вскипятить стакана 3 молока съ ложкою масла, опустить въ него $\frac{1}{2}$ фун. рису, 2 ложки мелкаго сахару и сварить густую кашу. Когда остынетъ, вбить 3 желтка, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать, прибавить корицы, наложить въ каждый блинчикъ, завернуть, уложить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, полить масломъ и запечь. Можно также приготовить блинчики и съ творогомъ: взять свѣжаго творогу, отжать, растереть крѣпко скалкою съ 3-мя яйцами и 2-мя ложками сметаны, прибавить 2 ложки сахару, немного изюму, начинить каждый блинчикъ и далѣе поступать такъ, какъ сказано выше.

380.

Блинчики съ черникой.

Приготовить тѣсто немного гуще, чѣмъ для обыкновенныхъ блинчиковъ; перебрать чернику, пересыпать сахаромъ и корицей, размѣшать и класть въ тѣсто слѣдующимъ способомъ: налить на сковороду немного масла, влить тѣсто, какъ для обыкновеннаго блинчика, подогрѣть и наложить черники на половину блинчика такъ, чтобы другою стороною его можно было закрыть; подлить масла и хорошенько поджарить на обѣ стороны; когда обрумянится, снять со сковороды; посыпать сахаромъ и корицей и выложить на блюдо; подать къ нимъ свѣжую сметану и сахаръ.

381.

Яблоки жаренныя въ тѣстѣ.

6 желтковъ растереть съ ложкою сахару, смѣшать съ 2-мя стаканами сметаны, крѣпко размѣшать, всыпать понемногу стакана $1\frac{1}{2}$ муки, выбить хорошенько, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, обмакивать въ это тѣсто кружки яблокъ, и жарить на раскаленномъ маслѣ.

382.

Яблоки жаренныя съ сабайономъ.

Очистить нѣсколько кислыхъ яблокъ, порѣзать кружками, вырѣзать сердцевину, обмакнуть въ яйцо,

обсыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ маслѣ; сложить на блюдо и залить сабайономъ или какимъ-нибудь сиропомъ.

383.

Яблоки жаренныя другимъ способомъ.

Приготовить тѣсто немного гуще, чѣмъ на налистники. Очистить нѣсколько кислыхъ яблокъ, нарѣзать кружками, вырѣзать сердцевину, обмакивать каждый кружокъ въ тѣсто, класть на сковороду въ раскаленное масло и жарить, переворачивая на обѣ стороны, пока подрумянятся. Снимать вилкой и укладывать на блюдо, и такъ поступать, пока всѣ пережарятся.

384.

Оладьи на сметанѣ

Разбить 4 или 5 яицъ, посолить, прибавить стакана 2 муки и столько сметаны, чтобы тѣсто было жидковато; наливать на распущенное масло и жарить, переворачивая на обѣ стороны. Когда всѣ будутъ готовы, посыпать сахаромъ и подать.

385.

Гренки съ миндалемъ.

$\frac{1}{4}$ фун. миндаля сладкаго, и нѣсколько горькихъ миндалинъ истолочь, подливая понемногу воды, чтобы не замаслились, потомъ подсушить на сковородѣ, распустить ложку масла, 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца.

смѣшать съ толченымъ миндалемъ, прибавить 3 ложки сахару и ложку толченыхъ сухарей, вымѣшать хорошенько, прибавить пѣну 2 бѣлковъ и намазать тонко нарѣзанныя ломтики булки, закрыть сверху такими же ломтиками, обмакнуть въ яйцо, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

386.

Тѣсто на колдуны, пельмени и макаронны.

Взять 3 стакана муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды и чайную ложку соли; замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, накладывать рядами шарики фарша, покрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать формою или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца и крѣпко залѣпить.

387.

Колдуны литовскіе.

1 фун. мягкой говядины, 1 фун. почечнаго сала, изрубить очень мелко, положить соли, перцу простого и англійскаго, 2 ложки мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ маслѣ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки майорана и 2 ложки бульона; размѣшать, приготовить тѣсто, какъ сказано выше, подѣлать колдуны, опустить въ кипятокъ соленой воды, черезъ $\frac{1}{4}$ часа попробовать; если готовы, вынуть осторожно друшлаковой ложкой на блюдо; подать горячими; ѣдятъ съ солью, съ перцемъ и, кто любитъ, съ уксусомъ.

388.

Колдуны со свѣжими грибами.

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ изрубленную луковицу и рубленые бѣлые грибы; когда будетъ готово, посыпать перцемъ, посолить, вбить 2 яйца и лѣпить колдуны, сварить въ грибномъ бульонѣ. Когда всплывутъ на верхъ, отцѣдить, сложить въ кастрюльку, прибавить туда масла, нѣсколько ложекъ бульону, въ которомъ варились, прикрыть крышкѣй и немного потушить.

389.

Колдуны съ черникой.

Приготовить тѣсто, какъ на обыкновенные колдуны, выбрать хорошую слѣдую чернику, пересыпать ее сахаромъ, слѣпить колдуны и сварить въ кипяткѣ; когда будутъ готовы, слить воду и залить свѣжей сметаной съ сахаромъ и корицей.

390.

Пирожки съ творогомъ.

Взять хорошаго творогу, растереть съ малиновымъ или какимъ-либо другимъ сокомъ, прибавить 2—3 яйца, размѣшать, накладывать въ тѣсто, приготовленное какъ для колдуновъ, опустить въ кипятокъ и сварить; когда всплывутъ на верхъ, отцѣдить, переложить въ кастрюлю, залить сметаной, смѣшанной съ сокомъ, и запечь.

391.

Гречневая каша рассыпчатая.

Взять 4 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, растереть съ 4-мя яйцами и подсушить, влить 3 стакана горячей воды, положить ложку масла, вскипятить, всыпать крупы и поставить на плиту на умѣренный огонь; черезъ нѣсколько времени вымѣшать и опять поставить на плиту; вымазать масломъ кастрюлю, посыпать сухарями, выложить туда кашу и поставить въ печь. Подавая, выложить на блюдо; можно въ кашу прибавить изюму.

392.

Каша изъ саго на молокѣ.

1 фун. саго вскипятить въ горячей водѣ и отцѣдить; вскипятить стакана 3 молока и въ немъ доварить саго, прибавить соли и мелкаго изюма; подать, посыпавъ сахаромъ и корицей. Этимъ самымъ способомъ можно приготовить рисовую кашу, только варить ее слѣдуетъ прямо въ молокѣ, а не въ водѣ.

393.

Каша на грибномъ сокѣ.

Взять 3 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, положить въ кастрюльку, влить стаканъ масла или жиру, посолить, всыпать мелко изрубленныхъ вареныхъ бѣлыхъ грибовъ, долить бульономъ, въ которомъ вари-

лись грибы, такъ, чтобы бульону было на 3 пальца больше крупъ, накрыть плотно крышкой и поставить въ горячую печь на 1½ часа.

394.

Каша пуховая.

3 стакана гречневыхъ крупъ растереть съ 2-мя яйцами, высушить и сварить на молокѣ густую кашу, прибавить ложку масла; остудивъ, протереть на блюдо сквозь сито и подать къ ней сливочный соусъ съ желтками, сахаромъ и ванилью.

395.

Итальянскія макаронны со сметаною.

1 фун. макаронъ сварить въ кипяткѣ и отцѣдить, смѣшать съ 4-мя ложками сметаны, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями; посыпать сверху тертымъ сыромъ и запечь.

396.

Итальянскія макаронны съ ветчиной и съ пармезаномъ.

1 фун. макаронъ сварить въ водѣ и отцѣдить; 1 фун. вареной ветчины порѣзать мелкими кусочками и кусокъ сыру стереть на теркѣ; вымазать масломъ форму, посыпать сыромъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, посыпать сыромъ, положить нѣсколько кусочковъ масла, и такъ укладывать рядами до конца и поставить въ печь.

397.

Макаронны запеченны иначе.

Разбить 5 желтковъ съ двумя ложками муки, смѣшать съ 2-мя стаканами сметаны и подогрѣть, постоянно мѣшая, но не кипятить; отваренныя мелкія макаронны смѣшать съ этою массою, прибавить еще 3 желтка и пѣну изъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, вымѣшать, выложить въ вымазанную масломъ форму и запечь.

398.

Домашнія макаронны запеченныя.

Сдѣлать тѣсто какъ для колдуновъ, мелко порѣзать и сварить въ кипяткѣ, отцѣдить, перелить холодной водой; подрумянить ложку масла, смѣшать съ макаронными, всыпать немного сахара, корицы, прибавить мелкаго изюма, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ горячую печь на 1 часъ.

399.

Запеченныя макаронны въ молокѣ.

Вскипятить 4 стакана молока съ ложкой сахару и съ ложкой масла, всыпать домашнія макаронны и варить до мягкости; отставить, остудить, положить 8 желтковъ, изюму, корицы, взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать осторожно, выложить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и поставить на 1 часъ въ горячую печь.

400.

Домашнія макаронны съ мясомъ.

Приготовить тѣсто какъ на лапшу, порѣзать, отварить въ горячей водѣ, отцѣдить, перелить холодной водой, смѣшать съ ложкой масла и переложить въ кастрюль слѣдующимъ фаршемъ. Порубить мелко какую-нибудь говядину, вареную или жареную, поджарить ее въ маслѣ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, посолить, посыпать перцемъ и переложить этимъ фаршемъ макаронны, и запечь. Можно въ фаршъ прибавить рубленыхъ яицъ.

401.

Макаронны съ сыромъ.

Приготовленные вышесказаннымъ способомъ макаронны, отварить, отцѣдить. Натереть на теркѣ какого-нибудь сыру, смѣшать съ 2-мя стаканами сметаны, ложкой масла и нѣсколькими желтками, перемѣшать съ лозанками, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь на 1 часъ.

402.

Сырники.

Взять 2 фун. свѣжаго творогу, растереть хорошенько скалкою, чтобъ не было комковъ, вбить 6 яицъ, прибавить нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны,

соли и, наконецъ, столько муки, чтобъ тѣсто было мягкое, но чтобъ можно было раскатать скалкою. Когда будетъ готово, раскатать скалкою лепешку въ палецъ толщины, нарѣзать продолговатыми квадратами въ вершокъ величины и сварить въ кипящей соленой водѣ; когда всплывутъ на верхъ, отцѣдить на друшлякъ, и подать, обливъ горячимъ масломъ.

403.

Сырники жареные.

Взять 2 фун. творогу, растереть скалкою, вбить 5 или 6 яицъ, соли, стаканъ сметаны, 3 ложки мелкаго сахару и столько муки, чтобъ можно было дѣлать изъ массы круглые шарики. Когда все вмѣстѣ разотрется, всыпать горсть изюму, размѣшать, дѣлать шарики, расплюснуть ихъ и жарить въ горячемъ маслѣ. Подать къ нимъ сметану.

404.

Савсонскія влецки.

Растереть ложку масла съ 5-ю желтками, прибавить ложку холодной воды, прибавить столько муки, чтобъ было густоватое тѣсто, вымѣшать хорошенько, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и тоже размѣшать. Нарѣзать кусочками вареной ветчины, немного тертой булки поджарить въ маслѣ, вложить все это въ тѣсто, вымѣшать, дѣлать круглые шарики и опускать въ кипящую соленую воду. Когда всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою и подать, обливъ поджареннымъ масломъ или мелко нарѣзаннымъ поджареннымъ свинымъ саломъ.

405.

Клецки картофельныя.

Сварить 12 больших картофелинъ, очистить и горячія стереть на теркѣ. Распустить $\frac{1}{2}$ фун. масла, смѣшать съ картофелемъ, вбить 5 желтковъ, посолить и всыпать столько муки, чтобы была твердая масса. Когда все хорошенько разотрется, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и спускать ложкою небольшими клецками въ кипящую соленую воду. Когда уварятся, отцѣдить и облить поджареннымъ масломъ.

406.

Мнихи.

Взять небольшихъ баранокъ, обварить кипяткомъ и дать въ немъ полежать, пока разбухнутъ, только чтобы не развалились, дать водѣ стечь и обжарить въ маслѣ.

407.

Мнихи съ виномъ.

Небольшія баранки намочить въ красномъ винѣ; когда размокнутъ, обжарить въ маслѣ и подать, обсыпавъ сахаромъ съ корицею.

423.

Трубочки масляныя.

Растереть добѣла $\frac{1}{2}$ фун. масла, вбить по одному 6 яицъ, положить $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару и всыпать понемногу около фунта муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько; раскалить форму, намазать масломъ и печь какъ вафли; когда упекутся, свернуть трубочками; такъ какъ тѣсто жирное, то больше одного раза не слѣдуетъ мазать форму.

424.

Трубочки иначе.

6 яицъ, 6 ложекъ молока, 6 ложекъ растопленнаго масла, столько же сахару и немного толченаго горькаго миндаля, хорошенько размѣшать и печь обыкновеннымъ способомъ; свернуть въ трубочки и подать со сливками.

425.

Трубочки съ корицею.

$1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ фун. сахару, немного лимонной цедры и столько муки, чтобы тѣсто было густоты какъ на блинчики; хорошенько выбить и печь обыкновеннымъ способомъ; свернуть въ трубочки и подать, засыпавъ сахаромъ и корицей.

405.

Клецки картофельныя.

Сварить 12 больших картофелинъ, очистить и горячя стереть на теркѣ. Распустить $\frac{1}{2}$ фун. масла, смѣшать съ картофелемъ, вбить 5 желтковъ, посолить и всыпать столько муки, чтобы была твердая масса. Когда все хорошенько разотрется, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и спускать ложкою небольшими клецками въ кипящую соленую воду. Когда уварятся, отцѣдить и облить поджареннымъ масломъ.

406.

Мнихи.

Взять небольшихъ баранокъ, обварить кипяткомъ и дать въ немъ полежать, пока разбухнутъ, только чтобы не развалились, дать водѣ стечь и обжарить въ маслѣ.

407.

Мнихи съ виномъ.

Небольшія баранки намочить въ красномъ винѣ; когда размокнутъ, обжарить въ маслѣ и подать, обсыпавъ сахаромъ съ корицею.

423.

Трубочки масляныя.

Растереть добѣла $\frac{1}{2}$ фун. масла, вбить по одному 6 яицъ, положить $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару и всыпать понемногу около фунта муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько; раскалить форму, намазать масломъ и печь какъ вафли; когда упекутся, свернуть трубочками; такъ какъ тѣсто жирное, то больше одного раза не слѣдуетъ мазать форму.

424.

Трубочки иначе.

6 яицъ, 6 ложекъ молока, 6 ложекъ растопленнаго масла, столько же сахару и немного толченаго горькаго миндаля, хорошенько размѣшать и печь обыкновеннымъ способомъ; свернуть въ трубочки и подать со сливками.

425.

Трубочки съ корицею.

$1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ фун. сахару, много лимонной цедры и столько муки, чтобы тѣсто было густоты какъ на блинчики; хорошенько выбить и печь обыкновеннымъ способомъ; свернуть въ трубочки и подать, засыпавъ сахаромъ и корицей.

426.

ПОНЧКИ (пышки).

Примѣчаніе о тѣстѣ на дрожжахъ, жареномъ въ маслѣ или салѣ.

Не слѣдуетъ давать тѣсту перестояться, иначе будетъ большими дырами и при жареніи будетъ вбираться много масла; пробовать тѣсто, достаточно ли оно возшло, придавивъ его пальцемъ: ежели ямочка быстро заполнится, слѣдуетъ сейчасъ же жарить, иначе тѣсто перейдетъ; если тѣсто перестояло, нужно его снова подбить и дать опять взойти до вышесказанной мѣры. Масло, въ которомъ будетъ жариться, сильно разогрѣть; сразу не класть много тѣста, а также не жарить на сильномъ огнѣ, иначе масло покраснѣетъ; лучше всего жарить тѣсто въ маслѣ пополамъ со свинымъ жиромъ, отъ этого тѣсто бываетъ рыхлѣе и быстрѣе растетъ.

427.

Пончи обыкновенныя.

12 желтковъ растереть добѣла съ сахаромъ и смѣшать съ 1½ стаканами сливокъ, всыпать 4 стакана муки, положить 2 ложки дрожжей, 3 ложки масла, выбить и дать подойти; выложить тѣсто на столъ, раскатать, вытиснуть стаканомъ кружки, наложить въ середину варенья безъ соку, закрыть другимъ кружкомъ, смазавъ края яйцомъ, слѣпить и жарить въ

растопленномъ маслѣ; вынимая, класть на рѣшето, чтобы жиръ стекъ; обсыпать сахаромъ и корицей и подавать.

• 428.

Пончи иначе.

Утереть добѣла ½ фун. масла, вбивая по одному 10 желтковъ, не переставая тереть. Влить ½ стакана дрожжей, 2 стакана теплаго молока, посолить, всыпать столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать, и дать взойти. Когда тѣсто взойдетъ, раскатать, выдавить стаканомъ кружки, наложить на кружокъ варенья безъ сиропа, накрыть другимъ кружкомъ, залѣпить и поступать далѣе такъ, какъ сказано выше.

429.

Пончи заварныя.

4 стакана муки заварить 2-мя стаканами кипящаго молока, размѣшать и дать остынуть, влить ½ стакана дрожжей, хорошенько выбить и дать подняться. Когда тѣсто поднимется, прибавить 7 желтковъ, утертыхъ добѣла съ ½ стаканомъ сахару, влить ½ стакана масла, положить нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ и досыпать столько муки, чтобы тѣсто было густоты какъ на булки; вложить въ пѣну взбитые бѣлки, вымѣшать и еще дать подняться. Посыпать столъ мукою, выложить тѣсто, раскатать и поступать, какъ сказано выше.

430.

Хворостъ на дрожжахъ.

Взять обрѣзки тѣста отъ пончекъ, смѣшать въ одну массу, раскатать тонко, нарѣзать разными фигурами и жарить въ свиномъ жирѣ пополамъ съ масломъ. Вынувъ, обсыпать сахаромъ съ корицей.

431.

Хворостъ по-англійски.

6 желтковъ растереть съ сахаромъ добѣла, досыпать столько муки, чтобъ тѣсто лилось съ ложки, какъ по ниткѣ. Вскипятить свиной жиръ пополамъ съ масломъ, брать полную ложку тѣста, и лить въ кипящій жиръ тоненькой струйкой, поворачивая ложку на обѣ стороны. Когда хворостъ обрумянится, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ съ корицей и горячимъ подать на столъ.

432.

Хворостъ съ лейки.

5 ложекъ муки, 3 ложки сахару, немного корицы, развести виномъ или молокомъ, прибавить 4 желтка, вымѣшать и наблюдать, чтобъ тѣсто было немного гуще, какъ на блинчики; прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать и спускать тѣсто чрезъ маленькую лейку въ кипящее масло пополамъ съ саломъ, и передвигая лейку въ разныя стороны, чтобъ тѣсто не ложилось на одно мѣсто. Когда со всѣхъ сторонъ

обрумянится, вынуть друшлаковою ложкою, положить на промокаемую бумагу и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто было рассыпчатое и горячее; подать, обсыпавъ сахаромъ или обливъ сиропомъ.

433.

Хворостъ на желткахъ.

6 желтковъ утереть добѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и замѣсить тѣсто густотою какъ на лапшу. Когда хорошенько вымѣсится, раскатать немного толще какъ на лапшу, нарѣзать полосками, надѣлать разныхъ фигуръ и жарить въ кипящемъ маслѣ пополамъ съ саломъ.

434.

Хворостъ миндальный.

2 яйца и 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля, съ прибавкою нѣсколькихъ горькихъ, истолченныхъ въ тѣсто, все вмѣстѣ тереть въ одну сторону, пока взобьется въ пѣну, потомъ прибавить муки и замѣсить густое тѣсто. Раскатать скалкою тѣсто, толщиной въ тупую сторону ножа, нарѣзать разными фигурками и жарить въ маслѣ пополамъ съ саломъ.

435.

Пышки заварныя.

Вскипятить 2 стакана воды съ 1-мъ стаканомъ масла и всыпать въ кипящую воду 2 стакана муки, не

переставая мѣшать на огнѣ. Когда масса будетъ хорошо размѣшана и остынетъ, вбить по одному 7 яицъ, не переставая мѣшать. Обмакнуть столовую ложку въ кипящее масло, брать понемногу тѣста и опускать въ кипящее масло. Когда ужарятся, вынимать друшлаковою ложкою, класть на сито и держать въ тепломъ мѣстѣ. Когда всѣ будутъ готовы, обсыпать сахаромъ и залить какимъ-нибудь сиропомъ.

436.

Пирожное „Мазарини“.

Растереть добѣла 1 фун. и 21 зол. сахарной пудры и 16 желтковъ, а оставшіеся 16 бѣлковъ хорошенько взбить въ пѣну. Къ желткамъ прибавить 57 зол. муки, 30 зол. картофельной муки, 57 зол. сладкаго миндаля и 30 зол. масла и нѣсколько горькихъ миндалинокъ (миндаль предварительно мелко нарѣзать); все это хорошенько смѣшать и прибавить туда бѣлки, вылить въ форму и поставить въ легкую печь.

437.

Пирожное изъ рису.

Взять жестяную форму, обмазать масломъ, покрыть мякишемъ хлѣба всю форму и обсыпать сахаромъ; въ отдѣльной кастрюлѣ протереть столько рису, сколько помѣщается его въ формѣ, положить ложку масла, два желтка и растирать это на легкомъ огнѣ (если очень густо, то прибавить немного густыхъ сливокъ); потомъ положить немного ванили и немного сахара, взбить въ пѣну 3 бѣлка и смѣшать ихъ съ рисомъ, тогда вылить

въ форму и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавать на блюдѣ съ сиропомъ или съ какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ.

438.

Миндальное пирожное.

Распустить въ кастрюлькѣ на медленномъ огнѣ 90 зол. сахарной пудры, не переставая мѣшать деревянной лопаточкой или ложкой; когда сахаръ растаетъ, положить въ него 1 фун. 21 зол. сухого очищеннаго миндаля, немного лимоннаго сока и размѣшать. Взять форму, слегка помазать масломъ стѣнки и покрыть ихъ тонкимъ слоемъ приготовленнаго тѣста такъ, чтобъ слой крѣпко прилегалъ къ стѣнкамъ, и такъ продолжать, пока форма не наполнится. Когда будетъ готово, вынуть изъ формы и дать остыть.

439.

Пирожное мандаринъ.

Истолочь въ ступкѣ 57 зол. миндаля и 30 зол. апельсиновыхъ корокъ, прибавить къ этому померанцевой воды и немного меньше воды (простой); потомъ прибавить къ этому 57 зол. сахарной пудры, 30 зол. абрикосоваго мармелада, 7 цѣлыхъ яицъ и 5 желтковъ; тогда все это поставить въ кастрюлькѣ на легкой огонь и мѣшать, пока масса не погустѣетъ. Потомъ взбить 6 бѣлковъ въ пѣну, прибавить къ смѣси эти бѣлки, 30 зол. муки, 57 зол. растопленнаго масла, влить ликеру-кюракао и размѣшать деревянною лопаточкой.

440.

Пирожное английское.

Взять $\frac{3}{4}$ фун. несоленого масла, утереть добѣла, прибавить по одному 9 желтковъ, $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахару, $\frac{3}{4}$ фун. муки, немного лимонной корки, горсть мелкаго изюму, немного мелко изрубленнаго миндаля, все вмѣстѣ хорошенько выбить; наконецъ, прибавить пѣну изъ 9 бѣлковъ, осторожно вымѣшать. Надѣлать маленькихъ бумажныхъ формочекъ, вымазать ихъ масломъ, наложить приготовленной массы, поставить на сковороду и въ печь.

441.

Пирожное на желткахъ.

Истолочь $\frac{1}{2}$ фун. миндаля, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фун. муки, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару, немного лимонной корки, 7 желтковъ, выбить эту массу хорошенько, раскатать на столѣ, посыпавъ муки; нарѣзать разными фигурками или выдавить стаканомъ кружки, помазать сверху яйцомъ и поставить на листъ въ легкую печь.

442.

Пирожное сливочное.

Взять $1\frac{1}{4}$ фун. муки, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ фун. несоленого масла и $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, прибавить нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ и столько сливокъ, чтобы тѣсто можно было раскатать. Когда масса

будетъ хорошо вымѣшана, раскатать толщиною въ ту-пую сторону ножа, вытиснуть формочкою разныя фигурки, помазать яйцомъ, посыпать мелко нарѣзаннымъ миндалемъ, толченымъ сахаромъ и поставить въ легкую печь.

443.

Пирожное столѣтнее.

Утереть добѣла $\frac{1}{4}$ фун. масла, смѣшать съ 6-ю яйцами, $\frac{1}{2}$ фун. толченаго сахару и $\frac{1}{2}$ фун. картофельной муки, хорошенько вымѣшать, подѣлать шарики, величиною въ грецкій орѣхъ, положить на листъ и поставить въ легкую печь.

444.

Пирожное песочное.

1 фун. масла утереть добѣла съ $\frac{1}{4}$ фунта сахару. вбить 2 яйца, всыпать $1\frac{1}{2}$ фун. муки, вымѣшать хорошенько и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Потомъ раскатать, вытиснуть формочкою разныя фигурки, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицей, положить на желѣзный листъ и поставить въ печь.

445.

Пирожное рассыпчатое съ ромомъ.

Взять стаканъ масла, $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ рюмки рому, горсть мелко изрубленнаго

миндалю и столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать, но чтобы было не особенно крутое, хорошенько вымѣшать въ холодномъ мѣстѣ; наконецъ, раскатать довольно тонко, вытиснуть формочками разныя фигуры, помазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ рубленнымъ миндалемъ, и поставить въ легкую печь.

446.

Пирожное шоколадное.

Утереть добѣла 4 желтка съ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, всыпать 4 лота толченаго миндаля, 4 ложки тертаго шоколада, 4 лота муки, прибавить пѣну съ одного бѣлка. Намазать масломъ бумагу, положить на желѣзный листъ и на нее класть шоколадную массу, придавая каждой птучкѣ округленную форму, и поставить въ легкую печь.

447.

Вѣнчики миндальные.

Взять 1 фунтъ сладкаго миндаля, вычистить, вымыть въ холодной водѣ, обсушить, нашинковать вдоль тонкими ломтиками. 1 фун. сахару истолочь, просѣять, смѣшать съ 4-мя бѣлками, прибавить сокъ изъ одного лимона и утирать скалкою въ обливной посудѣ, пока масса сдѣлается пѣнистая и бѣлая; смѣшать съ этой массой приготовленный миндаль и дѣлать вѣнчики, укладывая ихъ на листъ, и поставить въ легкую печь.

448.

Вѣнчики миндальные иначе.

Истолочь мелко $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля, выжать сокъ съ одного лимона, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, прибавить немного лимонной корки, 2 бѣлка, взбитые въ пѣну, и хорошенько вымѣшать. Изъ этой массы дѣлать маленькіе вѣнчики, класть на бумагу, намазанную воскомъ, и поставить въ легкую печь.

449.

Меренги.

Взбить въ пѣну 15 бѣлковъ, всыпать 1 фун. мелко истолченаго и просѣянаго сахару, осторожно вымѣшать. Положить на листъ бумагу. Сдѣлать изъ листа бумаги воронку съ довольно широкимъ отверстіемъ на концѣ, положить въ нее приготовленную массу и выдавливать на бумагу разныя фигурки; посыпать сверху сахаромъ и поставить въ легкую печь на 3 часа, пока меренги совсѣмъ высушатся.

450.

Зефиръ яблочный.

Испечь кислыхъ яблокъ, протереть сквозь сито, взять 1 фун. этого пюре, смѣшать съ 1-мъ фун. мелкаго сахару, прибавить 3 бѣлка, поставить на ледъ и бить вѣнчикомъ, пока побѣлѣетъ. Наложить этой массы въ бумажныя формочки и поставить въ легкую печь, пока не подсохнутъ совсѣмъ.

451.

Бисквиты.

6 желтков утереть добѣла съ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, смѣшать съ желтками, прибавляя понемногу около $\frac{3}{4}$ стакана картофельной муки. Выложить эту массу въ бумажную лейку и выдавливать изъ нея на листь, намазанный воскомъ, разныя фигуры, поставить въ легкую печь. Эти бисквиты можно подавать съ кремомъ.

452.

Бисквиты „дюшесь“.

Растереть добѣла $\frac{1}{4}$ фун. сахару съ 16-ю желтками; 16 бѣлковъ взбить въ пѣну; потомъ къ желткамъ прибавить 30 зол. муки, хорошенько растереть и прибавить къ этому немного взбитыхъ бѣлковъ; потомъ постепенно прибавлять остальные бѣлки и осторожно мѣшать; потомъ разложить въ бумажныя формочки, намазанныя масломъ и посыпанныя мукой, и поставить въ легкую печь. Когда бисквиты будутъ готовы, то надо осторожно вынуть ихъ изъ формочекъ.

453.

Бисквиты другимъ манеромъ.

Приготовлять точно такимъ же образомъ, какъ бисквиты „дюшесь“, но только смѣшавши бѣлки съ

желтками, прибавить къ нимъ 60 золотн. растопленнаго масла, смѣшаннаго съ $1\frac{1}{4}$ фун. сахару; размѣшать все это въ плоской формѣ и разложить въ небольшія формочки, обмазанныя масломъ, и поставить въ легкую печь.

454.

Бисквиты десертные.

Взять $1\frac{1}{4}$ фун. сахарной пудры, 12 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца и все это растереть добѣла лопаточкой. Оставшіеся 12 бѣлковъ взбить отдѣльно въ пѣну. Потомъ къ желткамъ прибавить 70 зол. муки, 21 зол. картофельн. муки, 84 зол. изюму или коринки и 30 зол. растопленнаго масла, смѣшать съ бѣлками и все это хорошенько размѣшать и поставить въ легкую печь. Когда бисквиты будутъ почти совсѣмъ готовы, то посыпать ихъ кусочками миндаля, поджареннаго въ сахарѣ, и обсыпать сахарной пудрой.

455.

Бисквиты іорскіе.

Взять 1 фун. 21 зол. муки, 70 зол. сахару и 70 зол. масла, развести все это молокомъ, какъ обыкновенное тѣсто, и разложить въ формы, обмазанныя масломъ и обсыпанныя мукой, и поставить въ обыкновенную печь.

456.

Бисевиты тающіе.

Сдѣлать тѣсто изъ 1 фун. 21 зол. муки, 70 зол. сахарной пудры, 57 зол. масла, 4 цѣлыхъ яицъ и прибавить немного ванили. Раскатать это тѣсто толщиною въ палецъ, разрѣзать разными фигурками и положить на желѣзный листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукой; потомъ бисквиты слегка помазать яйцомъ и погуще обсыпать сахаромъ, послѣ чего поставить ихъ въ умѣренную печь.

457.

Бисевиты съ лимоннымъ сокомъ.

Положить въ кастрюлю 1 ф. 50 зол. сахару и 8 цѣлыхъ яицъ и растереть до густоты, потомъ прибавить 1 ф. 21 зол. муки и лимоннаго соку; все это хорошенько размѣшать лопаточкой и вылить въ форму, обмазанную масломъ и посыпанную мукой; потомъ поставить въ умѣренную печь.

458.

Бисевиты миндальные.

Истолочь въ ступкѣ 1 ф. 21 зол. сахару, 23 зол. сладкаго миндаля и 7 зол. горькаго. Когда все это мелко истолчено, то положить это въ большую чашку или миску, прибавить туда 14 желтковъ и хорошенько все смѣшать. Потомъ взбить въ пѣну 14 бѣлковъ, растереть желтки съ 47 зол. муки и 47 зол. картофельн. муки и смѣшать все съ взбитыми бѣлками; потомъ

прибавить сюда миндальной водки или мараскина или рому, по желанію. Все это влить въ форму, обмазанную масломъ и посыпанную мукой, и поставить въ легкую печь. Когда бисквитъ готовъ, вынуть его изъ формы, полить вареньемъ или сиропомъ и дать остыть.

459.

Суфле съ ванилью.

Развести въ стаканѣ молока 2 ложки картофельной муки, положить 3 ложки сахарной пудры и четверть палочки ванили, поставить на сильный огонь и мѣшать не переставая деревянной лопаточкой; когда начнетъ густѣть, положить 4 желтка и чайную ложку масла, заранѣе приготовленные на тарелкѣ, поскорѣе смѣшать и поставить въ печь на 2—3 минуты; вынувъ изъ печи, прибавить еще 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, смѣшать, вылить въ кастрюлю, обмазанную масломъ, и поставить въ печь на 20 минутъ. Когда готово, можно посыпать сверху сахаромъ.

460.

Суфле изъ кофе.

Приготавливается такимъ же образомъ, но вмѣсто молока берутъ стаканъ крѣпкаго кофе.

461.

Суфле изъ шоколада.

Взять 3 палочки шоколада, немножко воды, 4 ложки сахарной пудры и совсѣмъ растопить это все вмѣ-

стѣ, тогда прибавить кусочекъ масла, величиною съ яйцо. Развести $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки въ молоко или въ водѣ, взять 4 желтка, смѣшать это съ шоколадомъ и поставить на 2 минуты въ печь. Вынувъ изъ печки, примѣшать еще 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, вылить въ кастрюльку, обмазанную масломъ, и поставить въ печь на 20 минутъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, можно сверху посыпать сахарной пудрой.

462.

Суфле изъ рису.

Разварить и протереть рисъ черезъ сито, взять кусокъ масла, величиною съ яйцо, 4 бѣлка, взбитыхъ въ пѣну, все смѣшать, положить въ кастрюлю, обмазанную масломъ, и поставить въ печь на полчаса. Передъ тѣмъ какъ подавать, посыпать сахаромъ.

463.

Ерокеты парижскіе.

Взять 1 ф. 21 зол. муки, 1 ф. 21 зол. сахару, 93 зол. очищеннаго миндаля, 70 зол. масла, 2 цѣлыхъ яйца и немного померанцевой воды; размѣшать это лопаточкой и приготовить тѣсто, дать постоять 1 часъ; потомъ раскатать тѣсто толщиною въ палецъ и разрѣзать какими угодно фигурами; положить на желѣзный листъ, обмазанный масломъ, помазать ерокеты яйцомъ и поставить въ умѣренную печь.

464.

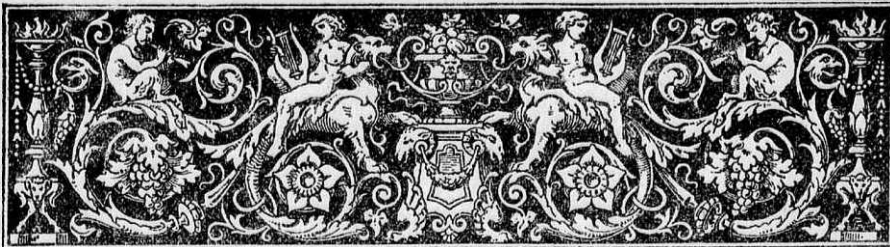
Тартелеты изъ грушъ.

Очистить цѣлыя груши и сварить ихъ въ сиропѣ на быстромъ огнѣ и дать имъ остыть въ этомъ же сиропѣ; потомъ приготовить песочное тѣсто и обложить имъ маленькія формочки тонкимъ слоемъ, на дно положить немного яблочнаго варенья и сверху въ каждую формочку положить по грушѣ, хорошо пропитавшейся сиропомъ, и поставить въ печь; когда они будутъ готовы, облить сиропомъ, еще лучше оглазировать ихъ.

465.

Молочные блинчики съ меренгою.

Сдѣлать слоеное тѣсто въ полпальца толщиною, обложить имъ сотейникъ такъ, чтобъ тѣсто плотно прилегало къ дну и не превышало бы краевъ. Взять 3 желтка и 1 бѣлокъ, 2 чайныхъ ложки муки, немного молока, размѣшать въ кастрюль и замѣсить тѣсто; потомъ развести это тѣсто молокомъ, нѣсколько разъ подливая понемногу, къ этому прибавить чайную ложку масла, 2 чайныхъ ложки сахарной пудры и цедру съ 1-го апельсина или немного померанцевой воды. Когда это все перемѣшано, дать разъ вскипѣть въ этой же кастрюль, потомъ охладить и вылить на тѣсто въ сотейникъ, потомъ опять поставить въ печь на полчаса, вынуть и дать остыть; потомъ покрыть блинчикъ сбитыми бѣлками 3 яицъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь, пока чуть-чуть не зарумянится.



ОТДѢЛЪ 13-й.

ДЕСЕРТЬ.

Мороженое, кремы, желе, бланманже, мусы,
компоты и т. п.

а) М О Р О Ж Е Н Ы Я.

Примѣчаніе. Мѣсто, въ которомъ должно вертѣться мороженое, должно быть холодное и сухое; сырость и тяга заставляють ледъ быстро таять. Въ сырое и дождливое время мороженое труднѣе свертѣть, а потому нужно ледъ колоть покрупнѣе, рѣже мѣшать лопаткой и вертѣть, не останавливаясь ни на одну минуту. Для верченія мороженаго нужно имѣть кадочку съ краномъ внизу, чтобъ можно было выпускать воду. Форма должна быть жестяная или мѣдная луженая, а лопаточка, которой вымѣшиваютъ мороженое, должна быть изъ крѣпкаго дерева. Ледъ долженъ быть наколонъ мелкими кусками, на дно кадки наложить вершка на два льду, и посыпать неочищенной селитрой или поварен-

ной солью, поставить въ средину форму съ мороженымъ, обсыпать кругомъ льдомъ съ солью, убитъ хорошенъко ледъ, чтобъ форма стояла крѣпко, и начинать вертѣть. Чрезъ $\frac{1}{4}$ часа обтереть крышку, осторожно открыть, чтобъ не попало внутрь соли, обскрестъ со дна и съ боковъ лопаточкою застывшую массу и хорошенъко смѣшать съ остальною; снова закрыть и вертѣть, чрезъ $\frac{1}{4}$ часа открыть, выбить крѣпко лопаточкою, и такъ поступать нѣсколько разъ, подсыпая кругомъ соли, пока масса не замерзнетъ. Когда не будетъ больше попадать льдинокъ и мороженое превратится въ маслянистую массу, еще немного его повертѣть, обсыпать селитрою или солью и льдомъ, закрыть сверху мокрой выжатой тряпкой и такъ оставить часа на два. Чѣмъ сильнѣе выбивается мороженое лопаткой, тѣмъ она дѣлается маслянистѣй. Селитра неочищенная лучше удерживаетъ ледъ отъ таянья, нежели соль. Если мороженое таетъ во время верченія, то не слѣдуетъ жалѣть селитры или соли. На мороженое употребляются сливки свѣжія и не густыя. На каждый штофъ сливокъ берется $\frac{3}{4}$ фун. сахару и 5 желтковъ. Мороженыя изъ ягодныхъ соковъ дѣлаются всѣ одинаково. Сахару они берутъ гораздо больше, нежели сливочныя. Сиропъ варится съ водою, а потомъ вливается какой-нибудь сокъ, мѣшается съ сиропомъ, но не кипятится. Когда сиропъ уже смѣшанъ съ сокомъ и остуженъ, слѣдуетъ его налить немного на дно заранѣе вставленной въ ледъ формы и покрутить, пока застынетъ. Ежели замороженная масса взятая въ пальцы будетъ растираться какъ масло, то влить остальную массу и вертѣть вышесказаннымъ способомъ; если же взятая между пальцами масса покажется снѣжистая, то зна-

читъ мало сахару, слѣдуетъ тогда прибавить въ сиропъ сахару, подогрѣть, пока сахаръ распустится, остудить и влить въ форму.

466.

Сливочное мороженое.

На 2 штофа сливокъ взять $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, истолочь и утереть съ 10-ю желтками, налить сливками, поставить на огонь и подогрѣвать, постоянно мѣшая, пока погустѣетъ. Положить въ концѣ подогрѣванья кусокъ сушеной и мелко истолоченной ванили, еще немного подогрѣть, процѣдить сквозь сито и студить, не переставая мѣшать. Когда масса остынетъ, перелить ее въ форму и вертѣть на льду, почаще размѣшивая лопаткой, пока заморозится.

467.

Мороженое кофейное.

Вскипятить штофъ сливокъ и всыпать $\frac{1}{8}$ фун. сейчасъ жженаго кофе; прикрыть и дать постоять, чтобъ сливки набрались кофейнаго запаха. Когда немножко остынетъ, процѣдить сквозь сито, прибавить $\frac{3}{4}$ фун. сахару, растертаго съ 5-ю желтками, поставить на огонь, постоянно мѣшая, пока погустѣетъ, отставить, процѣдить, остудить и поступать далѣе, какъ сказано выше.

468.

Мороженое кофейное иначе.

Сварить крѣпкій кофе обыкновеннымъ способомъ, смѣшать со штофомъ сливокъ настолько, чтобъ онъ былъ по цвѣту какъ обыкновенный кофе со сливками. растереть $\frac{3}{4}$ фун. сахару съ 5-ю желтками, смѣшать съ приготовленнымъ кофе и подогрѣть на огнѣ, постоянно мѣшая; процѣдить сквозь сито, остудить и поступать далѣе вышесказаннымъ способомъ.

469.

Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

На штофъ сливокъ взять 1 фун. орѣховъ, истолочь, залить кипящими сливками, дать постоять и отжать въ салфеткѣ. Растереть $\frac{3}{4}$ фун. сахару съ 5-ю желтками, подогрѣть, мѣшая на огнѣ, пока погустѣетъ, остудить и поступать далѣе, какъ сказано выше.

470.

Мороженое поволадное.

$\frac{3}{4}$ фун. шоколаду истереть на терѣ, развести 2-мя штофами горячихъ сливокъ, вымѣшать, остудить, разбить 10 яицъ съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, смѣшать со сливками и подогрѣть, пока погустѣетъ. Потомъ процѣдить, остудить, вылить въ форму и поступать, какъ сказано выше.

471.

Мороженое кремъ-брюле.

Положить въ кастрюльку $\frac{1}{4}$ фун. сахару, смочить немного водою и поджарить, пока сахаръ приметъ темно-коричневый цвѣтъ. Растереть 10 яицъ съ $1\frac{1}{4}$ фун. сахару, развести 2-мя штофами сливокъ, подогрѣть, не переставая мѣшать, пока погустѣетъ; влить подожженный сахаръ, смѣшать, процѣдить сквозь сито, остудить, влить въ форму и далѣе поступать, какъ сказано выше.

472.

Мороженое изъ фисташекъ.

Очистить $\frac{1}{2}$ фун. фисташекъ, оставивъ на нихъ зеленую кожицу, истолочь мелко, подливая понемногу воды, и прибавить 30 штукъ очищенныхъ горькихъ миндалинъ, развести 2-мя штофами горячихъ сливокъ и выжать въ салфеткѣ; сливки должны быть зеленаго цвѣта. Утереть 10 яицъ съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, развести приготовленными сливками и подогрѣвать на огнѣ, пока погустѣетъ; процѣдить и поступать, какъ сказано выше.

473.

Мороженое лимонное.

На 2 штофа воды взять 2 фун. сахару, сварить сиропъ и отставить, прибавивъ для запаха стертую

цедру съ 4-хъ лимоновъ. Выжать сокъ изъ 6-ти лимоновъ, смѣшать съ сиропомъ, процѣдить сквозь салфетку, влить въ форму и поступать, какъ сказано въ примѣчаніи о фруктовыхъ мороженыхъ.

474.

Мороженое малиновое.

Выжать сокъ изъ 3-хъ фун. малины. Сварить сиропъ изъ $3\frac{1}{2}$ стакановъ воды съ $1\frac{1}{4}$ фун. сахару; когда остынетъ, смѣшать съ малиновымъ сокомъ и заморозить обыкновеннымъ способомъ.

475.

Мороженое ананасное.

Сварить сиропъ изъ 2-хъ штофовъ воды и $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, выжать въ него сокъ изъ 3-хъ лимоновъ. Средней величины ананасъ истолочь съ сахаромъ въ фарфоровой ступкѣ или же стереть на теркѣ и смѣшать съ сиропомъ и дать постоять, пока сиропъ наберется запаха. Процѣдить сквозь салфетку, выжать, влить въ форму и заморозить обыкновеннымъ способомъ.

476.

Мороженое изъ ябловъ или грушъ.

Лучше всего на это мороженое употреблять яблоки ранеты или ананасовыя, груши бергамоты, за недостаткомъ можно употреблять и какія-либо другія.

Сварить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ штофа воды съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, ежели мороженое яблочное, а если грушевое, то сахару $1\frac{1}{4}$ фун. Истереть на теркѣ 10 яблокъ или 15 грушъ, растереть хорошенько скалкою, положить въ сиропъ, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, влить сокъ изъ 3-хъ лимоновъ и заморозить. Въ мороженое яблочное, грушевое или же дынное, которое готовится такимъ самымъ способомъ, нужно прибавить лимонной цедры или какого-нибудь душистаго масла, если дыни, груши, яблоки не достаточно ароматичны.

477.

Мороженое изъ клюевы.

Сварить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ штофа воды и $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, прибавить въ кипящій сиропъ горсть толченаго горькаго миндаля, отставить, влить $\frac{1}{2}$ штофа выжатаго изъ клюевы морса, процѣдить сквозь салфетку, вылить въ форму и вертѣть.

478.

Мороженое изъ Мокко.

Взять 10 желтковъ, 1 фун. сахару, 3 штофа сливокъ и въ кастрюлькѣ дать сгустѣть на огнѣ; поджарить на сковородѣ 27 зол. кофе мокко, все вмѣстѣ смѣшать, дать постоять полчаса, процѣдить сквозь сито и выложить въ мороженицу; когда доморозится,—подавать.

479.

Мороженое изъ шоволада.

Сварить въ кастрюлькѣ 57 зол. сахару, 8 желтковъ, 3 штофа сливокъ; желтки и сахаръ должны быть заранѣе растерты. Потомъ растереть или натереть на теркѣ 4 плитки шоколаду и всыпать въ сливки; когда это сгустѣть, то вылить въ мороженицу и вертѣть.

480.

Абрикотинъ.

Протереть сквозь сито 8 или 10 спѣлыхъ абрикосовъ, прибавить сокъ 2 лимоновъ и 1 штофъ сиропу и слегка уварить на огнѣ; заморозить въ мороженицѣ и переложить въ форму, прикрыть, дать немного постоять и подавать.

481.

Мороженое изъ персиковъ.

Приготавливать такъ же, какъ абрикотинъ, замѣняя абрикосы персиками.

Мороженое изъ грушъ.

Берутъ 5—6 грушъ, очищаютъ, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ штофа сирона, и дальше дѣйствуютъ какъ и съ мороженымъ изъ персиковъ.

482.

Ванильное мороженое.

Сварить на огнѣ, мѣшая лопаточкой, 10 желтковъ, 1 фун. сахару, 3 штофа сливокъ, $\frac{1}{2}$ палочки ванили; когда сгустѣеть, процѣдить и влить въ мороже-ницу.

Вообще всѣ мороженныя изъ фруктъ дѣлаются точно такимъ же образомъ.

в) КРЕМЫ.

Примѣчаніе. Во всякіе кремы употребляется желатинъ, рыбій клей или клей изъ телячьихъ ножекъ. Ежели кремъ готовится изъ рыбьяго клея, то надо съ нимъ поступать слѣдующимъ способомъ. Наканунѣ приготовленія расщипать 2 лота клею на мелкіе куски, налить стаканомъ горячей воды, размѣшать и оставить такъ на ночь; на другой день долить немного воды и варить на вольномъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣлъ къ кастрюлькѣ. Когда клей совершенно распустится и останется его не болѣе $\frac{3}{4}$ стакана, процѣдить чрезъ густое сито или чрезъ салфетку и употреблять въ кремъ. Желатину берется $1\frac{1}{2}$ или 2 лота на форму крему. Клей нужно употреблять очень теплымъ, иначе онъ сейчасъ свернется въ комки и не дастся разбиться со сливками; совсѣмъ теплый клей развести нѣсколькими ложками взбитыхъ сливокъ и сейчасъ же опускать въ взбитыя сливки, которыя нужно въ это время крѣпко бить.

483.

Кремъ сливочный.

Штофъ густыхъ сливокъ поставить на ледъ и взбить въ густую пѣну. Всыпать стаканъ мелкаго сахару, вымѣшать, смѣшать нѣсколько ложекъ сливокъ съ приготовленнымъ какимъ-либо клеемъ, крѣпко размѣшать, влить въ взбитыя сливки, впустить капли 2 лимоннаго масла или мелко истолченной съ сахаромъ ванили, вымѣшать и выложить въ форму, обмакнувъ ее въ холодную воду и обсыпавъ толченымъ сахаромъ, сгладить сверху ложкою и поставить на ледъ или на снѣгъ, а за неимѣніемъ того или другого, поставить въ холодную воду и вынести въ холодное мѣсто. Подавая на столъ, обмакнуть форму въ теплую воду, вытереть и вывернуть кремъ на блюдо. Залить какимъ-нибудь сиропомъ. Для перемѣны вкуса можно влить рюмку бѣлаго рому.

484.

Кремъ шоколадный.

Приготавливается онъ такъ же, какъ и кремъ сливочный. Взять $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, истереть на теркѣ, всыпать въ кастрюльку, влить ложки 2 сливокъ и подогрѣть, мѣшая ложкою, пока почернѣеть. Когда будетъ готовъ, смѣшать со штофомъ взбитыхъ въ пѣну сливокъ, всыпать стаканъ сахару, выложить въ форму и поставить на ледъ.

485.

Кремъ бруле

15 кусковъ сахару смочить водою и подпалить на огнѣ, постоянно мѣшая, пока подрумянится. 5 желтковъ утереть добѣла со стаканомъ мелкаго сахару, развести $\frac{1}{2}$ штофомъ густыхъ сливокъ и въ отдѣльной кастрюлкѣ подогрѣть на легкомъ огнѣ, пока погустѣетъ. Смѣшать съ подожженнымъ сахаромъ, процѣдить чрезъ сито и бить на льду метелкою. $\frac{1}{2}$ штофа густыхъ сливокъ взбить отдѣльно въ пѣну, смѣшать съ приготовленной выше массой, влить $\frac{3}{4}$ стакана приготовленнаго заранѣе клею, разведеннаго нѣсколькими ложками взбитыхъ сливокъ, хорошенько размѣшать, выложить въ форму, обмакнувъ ее въ холодной водѣ и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить на ледь.

486.

Кремъ кофейный со взбитыми сливками.

$\frac{1}{2}$ штофа кофе поделастить $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару, утертаго добѣла съ 8-ю желтками. Поставить на легкій огонь, подогрѣвать, постоянно мѣшая, но не давать вскипѣть. Когда масса начнетъ густѣть и осѣдать на ложкѣ, отставить отъ огня и остудить, не переставая мѣшать. 2 стакана густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, смѣшать съ остуженной и взбитой на льду кофейной массой, прибавить, если не сладко, сахару, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана приготовленнаго клею, выложить въ форму и поставить на ледь.

487.

Кремъ съ виномъ.

$\frac{3}{4}$ фун. сахару отереть о кожу 2-хъ лимоновъ, мелко истолочь, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана воды и влить въ кастрюльку. Взбить добѣла 10 желтковъ, смѣшать съ бутылкой легкаго бѣлаго вина и распущеннымъ сахаромъ, поставить на легкій огонь и бить метелкою, пока погустѣетъ. Снявъ съ огня, бить на льду въ пѣну, влить $\frac{3}{4}$ стакана клею, рюмку бѣлаго рому, вымѣшать, выложить въ форму и поставить на ледь.

488.

Кремъ сливочный съ виномъ.

Растереть добѣла 6 желтковъ со стаканомъ мелкаго сахару, смѣшать съ 1 стаканомъ крѣпкаго бѣлаго французскаго вина и бить метелкою на огнѣ, какъ на сабайонъ. Когда взобьется въ пѣну и погустѣетъ, снять съ огня, поставить на ледь и бить, пока остынетъ. Взять $2\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, взбить на льду въ пѣну, смѣшать съ сабайономъ, влить $\frac{3}{4}$ стакана клею, вымѣшать, выложить въ форму и поставить на ледь.

489.

Кремъ яблочный.

Испечь 15 кислыхъ яблокъ, протереть чрезъ сито, смѣшать съ 3-мя бѣлками, $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару и утирать на льду деревянной ложкой, пока

масса сдѣлается густа настолько, что ложка, поставленная по серединѣ, будетъ свободно держаться, смѣшать эту массу съ $\frac{3}{4}$ стакана клею, выложить въ форму и поставить на ледь.

490.

Кремъ яблочный со сливками.

Испечь кислыхъ яблокъ, протереть сквозь сито, взять 2 стакана этой массы, вбить 2 бѣлка, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару и тереть деревянной ложкою, пока масса погустѣетъ настолько, чтобъ ложка могла въ ней стоять. Взбить въ пѣну $\frac{1}{2}$ штофа густыхъ сливокъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. сахару, $\frac{3}{4}$ стакана клею, мѣшать въ одну сторону, прибавляя яблочной массы, выложить въ форму и поставить на ледь.

491.

Кремъ малиновый со сливками.

Протереть столько свѣжей малины чрезъ сито, чтобъ вышло 2 стакана протертой массы, смѣшать съ 3-мя бѣлками, $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару и тереть на льду деревянною ложкою, пока погустѣетъ. Взбить въ пѣну $\frac{1}{2}$ штофа густыхъ сливокъ, смѣшать съ малиновой массой, влить $\frac{3}{4}$ стакана клею, выложить въ форму и поставить на ледь.

492.

Кремъ сливочный съ ромомъ.

$1\frac{1}{2}$ лота бѣлаго желатина налить стаканомъ горячей воды и мѣшать на плитѣ, пока не распустится;

потомъ всыпать стаканъ мелкаго сахару, влить рюмку рому и крѣпко подогрѣть. Взбить въ пѣну штофъ густыхъ сливокъ, клею процѣдить и остудить на столько, чтобъ былъ не очень горячъ, влить въ него нѣсколько ложекъ взбитой пѣны, смѣшать вмѣстѣ, вымѣшать хорошенько и выложить въ форму, обмакнутую въ холодную воду и обсыпанную мелкимъ сахаромъ, и поставить на ледь.

493.

Кремъ моэко.

Растереть добѣла 12 желтковъ и 1 фун. 80 зол. сахарной пудры; приготовить 2 кружки кофе моэко и хорошенько смѣшать съ яйцами, послѣ чего поставить на огонь и снять, не давъ вскипѣть; тогда пропустить сквозь сито и дать совершенно остыть. Въ другой чашкѣ растереть 1 фун. 21 зол. сливочнаго масла такъ, чтобы не было крупинокъ, и выливать понемногу на это масло приготовленную смѣсь изъ кофе, такъ чтобъ масло смѣшалось съ смѣсью; если не сладко, подбавить сахару и подавать.

494.

Кремъ съ ванилью.

Вскипятить 1 штофъ молока, положить палочку ванили на 10 минутъ и вынуть ее. Потомъ смѣшать въ кастрюлкѣ 6 желтковъ, 2 цѣлыхъ яйца и 57 зол. сахарной пудры, и выливать понемногу въ кастрюлку

вскипяченное молоко, чтобъ яйца не сварились, и процефдитъ это сквозь частое сито. Тогда вылить въ форму изъ-подъ желе, опустить эту форму въ кастрюлю съ кипяченой водой, такъ чтобъ вода доходила меньше чѣмъ до половины формы, наполовину прикрыть крышкой, чтобъ паръ могъ выходить, и поставить въ печь на 50 минутъ.

с) ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

495.

Кремъ миндальный.

Истолочь мелко горсть горькаго миндаля, развести 6-ю стаканами молока и $\frac{1}{4}$ фун. сахару. Разбить крѣпко 5 желтковъ и 5 цѣлыхъ яицъ, смѣшать съ молокомъ, процефдитъ сквозь сито, разлить въ чашки или же влить все въ соусникъ и поставить не въ особенно горячую печь. Когда подрумянится и можно будетъ рѣзать ножомъ, поставить въ холодное мѣсто и подать, посыпавъ сахаромъ. Всѣ эти кремы могутъ быть поданы холодными и горячими.

496.

Кремъ кофейный.

Сварить крѣпкій кофе, взять его 1 стаканъ, смѣшать съ 5-ю стаканами кипяченаго молока и $\frac{1}{4}$ фун. сахару, разбить 5 желтковъ и 5 цѣльныхъ яицъ, развести молокомъ, процефдитъ, влить въ какую-нибудь фаянсовую посуду и поставить не въ очень горячую печь.

497.

Кремъ шоколадный.

Истереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, налить 6 стакановъ горячаго молока и всыпать $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару. Разбить 5 желтковъ и 5 цѣлыхъ яицъ, смѣшать съ молокомъ, процефдитъ и поставить въ печь.

498.

Кремъ на пару.

Разбить крѣпко 10 цѣлыхъ яицъ, смѣшать съ 5-ю стаканами цѣльнаго молока, процефдитъ въ форму чрезъ сито и поставить въ кастрюлю съ кипящей водой, какъ для пудинговъ. Накрыть крышкой и варить, пробуя ножомъ; если на ножѣ не остается молочной массы, значить кремъ готовъ; вынуть изъ воды форму, остудить и холодный выложить изъ формы на блюдо, залить сливками или молочнымъ соусомъ и подать.

499.

Кремъ съ кофейнымъ запахомъ.

Сжечь $\frac{3}{4}$ стакана кофе и всыпать его въ 5 стакановъ горячихъ сливокъ, накрыть и дать постоять, чтобъ молоко набралось запаху кофе. Разбить 5 желтковъ и 5 цѣлыхъ яицъ, развести приготовленными сливками, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, процефдитъ въ соусникъ и поставить не въ очень горячую печь.

д) ПЛОМБИРЫ.

500.

Пломбиръ сливочный.

3 стакана густыхъ сливокъ взбить въ пѣну на льду. Положить $\frac{1}{2}$ фун. сахару, 2 капли лимоннаго масла или толченой ванили, $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжей земляники, клубники или неполный стаканъ какого-нибудь варенья безъ соку, вымѣшать, выложить въ форму, осыпать солью, обложить льдомъ и оставить такъ на нѣсколько часовъ. Подавая, обмакнуть форму въ горячую воду и выложить на блюдо.

501.

Пломбиръ яблочный.

Испечь 10 кислыхъ яблокъ, протереть сквозь сито, взять 2 стакана этой массы, положить 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, и битъ метелкой или деревянной ложкой, пока погустѣетъ. Выложить въ форму, осыпать солью, обложить льдомъ и оставить на нѣсколько часовъ. Подавая, обмакнуть форму въ горячую воду и, выложивъ на блюдо, обложить бисквитами.

502.

Пломбиръ яблочный со сливками.

Испечь 10 кислыхъ яблокъ, протереть сквозь сито, взять 2 стакана этой массы, утереть въ пѣну съ 2-мя бѣлками, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ фун. сахару, прибавить

немного толченой корицы, взбить въ пѣну немного болѣе 2-хъ стакановъ густыхъ сливокъ, смѣшать съ яблочной массой, выложить въ форму, закрыть крышкою, закопать въ ледъ, обсыпавъ солью, на нѣсколько часовъ.

503.

Пломбиръ земляничный.

3 фун. спѣлой земляники протереть сквозь сито, взять этой массы 2 стакана, положить 3 бѣлка, $\frac{3}{4}$ фун. сахару и тереть ложкою на льду, пока масса сдѣлается густою. 2 стакана густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, смѣшать съ земляничною пѣною, выложить въ форму, вставить въ ледъ, обсыпавъ хорошенько солью. и оставить на нѣсколько часовъ.

504.

Пломбиръ двухцвѣтный.

Взбить въ пѣну 3 стакана хорошихъ сливокъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фун. сахару и немного ванили, выложить въ форму, вставленную въ ледъ и осыпанную солью. Стереть на теркѣ палочку шоколада, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. сахара и мѣшать на огнѣ, пока масса потемнѣетъ, смѣшать ее съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, разбить съ 10-ю желтками и подогрѣть на огнѣ до густоты, потомъ процѣдить сквозь сито и остудить на льду. Взбитыя сливки должны замерзнуть съ краевъ на палецъ, не замороженную середину вынуть осторожно ложкою, смѣшать съ приготовленной шоколадной

массой. и снова сложить въ ту самую форму, изъ которой вынуты изъ середины сливки; закрыть, обсыпать солью и льдомъ кругомъ и сверху и оставить такъ часа на 4.

505.

Пломбиръ рисовый.

$\frac{1}{2}$ фун. рису сварить въ молокъ въ густую кашу, остудить и протереть сквозь сито, $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, и 3 стакана сливокъ смѣшать съ 5-ю желтками, $\frac{1}{2}$ фун. сахару и кускомъ ванили; подогрѣть на огнѣ, пока погустѣетъ. Остудить, смѣшать половину этой массы съ рисомъ, прибавить взбитыя въ пѣну сливки, горсть мелкаго изюму, $\frac{3}{4}$ стакана сахару, померанцевой корки, выложить все въ форму, вставленную въ ледъ и осыпанную солью, и заморозить. Оставшіяся сливки смѣшать съ рюмкою рома и, подавая, облить имъ замороженную массу.

506.

Пломбиръ изъ шоколада.

Взять 6 палочекъ шоколада, положить въ кастрюльку, налить немного воды, прикрыть ее и поставить недалеко въ печь. Когда шоколадъ сдѣлается мягкимъ, растереть его лопаточкой съ 57-ми зол. сахара такъ, чтобъ не чувствовалось крупинокъ; потомъ прибавить къ этому 6 листовъ желатину, предварительно распущеннаго въ водѣ, хорошенько смѣшать и охлаждать

на льду, не переставая мѣшать, пока масса не сгустѣетъ, тогда прибавить взбитыхъ сливокъ и сахару, если недостаточно сладко, и вылить въ форму, потомъ опять поставить на ледъ, пока совершенно не застынетъ. Чтобъ вынуть, надо форму осторожно опустить въ теплую воду.

507.

Пломбиръ изъ ванили.

Распустить въ небольшомъ количествѣ воды 6 листовъ желатину. Потомъ въ кастрюлькѣ смѣшать 6 желтковъ, 57 зол. сахарной пудры, стаканъ молока и палочку ванили, разогрѣть, не давая вскипѣть, тогда прибавить разведенный желатинъ и мѣшать, пока не сгустѣетъ; послѣ этого протереть и поставить въ ледъ, безостановочно мѣшая. Когда масса начнетъ густѣть, прибавить взбитыхъ сливокъ и, выливъ въ форму, опять поставить въ ледъ.

508.

Пломбиръ изъ лимона или апельсина.

Приготавливается точно такъ же, какъ пломбиръ изъ ванили, только вмѣсто ванили употребляютъ лимонную или апельсиновую цедру.

509.

Пломбиръ изъ земляники.

Размѣшать въ чашкѣ 57 зол. земляники и столько же зол. сахарной пудры и оставить на полчаса, послѣ

чего протереть сквозь частое сито деревянной ложкой. Потомъ взять 2 стакана сахарнаго сиропа, 6 листовъ желатину, разведеннаго заранѣе въ стаканѣ воды, смѣшать и охлаждать на льду, мѣшая лопаточкой; когда начнетъ густѣть, прибавить къ этому землянику, перемѣшать и тогда прибавить взбитыхъ сливокъ; если не достаточно сладко, подбавить сахару, вылить въ форму и поставить на ледъ. Точно также готовятъ *пломбиръ изъ персиковъ и абрикосовъ*, только вмѣсто земляники берутъ отъ 8—10 персиковъ или абрикосовъ и прибавляютъ 2 маленькихъ стаканчика вишневой водки или ликера изъ абрикосовъ.

е) **Ж Е Л Е.**

510.

Желе изъ вина.

На форму желе взять $4\frac{1}{2}$ лота желатину, налить двумя стаканами горячей воды и поставить на плиту. Когда распустится, влить еще 2 стакана горячей воды, положить $1\frac{1}{2}$ фун. сахару кусками, влить 3 стакана бѣлаго вина, выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, размѣшать, чтобъ сахаръ распустился, и варить на сильномъ огнѣ, снимая пѣну. Когда больше пѣны не будетъ показываться, варить на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь салфетку, на которую положить лимонную кожу, вылить въ форму и поставить на ледъ. Чтобы имѣть желе краснаго цвѣта, надо прибавить 1 лоть краснаго желатина, но чтобъ всего вмѣстѣ было $4\frac{1}{2}$

зол., а всего сиропу послѣ варки чтобъ было $7\frac{1}{2}$ стакановъ.

511.

Желе лимонное.

$1\frac{1}{2}$ фун. сахару отереть о цедру 3-хъ лимоновъ, налить $4\frac{1}{2}$ стаканами воды, сварить сиропъ и смѣшать съ сокомъ изъ 8-ми лимоновъ. Сварить $4\frac{1}{2}$ лота желатину съ 2-мя стаканами воды, смѣшать съ лимоннымъ сиропомъ, очистить бѣлками, процѣдить сквозь салфетку и застудить въ формѣ.

512.

Желе ананасное.

$1\frac{1}{2}$ фун. сахару налить $1\frac{1}{2}$ стаканами воды; когда сахаръ распустится, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить, процѣдить. Истереть на теркѣ большой ананасъ, налить $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ сиропомъ. Влить 2 стакана приготовленнаго изъ $4\frac{1}{2}$ лотовъ клею, размѣшать, вылить въ форму и застудить. За недостаткомъ свѣжаго ананасу можно взять $1\frac{1}{2}$ стакана ананаснаго сиропа, но тогда нужно класть менѣе сахару и не прибавлять вина, а вмѣсто его сокъ изъ 2-хъ или 3-хъ лимоновъ.

513.

Желе изъ дыни.

Истереть на теркѣ 2 фунта спѣлой ароматичной дыни, налить 2-мя стаканами бѣлаго столоваго вина,

вскипятить и процедить сквозь густую салфетку. 1¼ фун. сахару налить 3-мя стаканами воды, выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, вскипятить раза 2, смѣшать съ дыннымъ сиропомъ, прибавить 4½ лота желатину, распущеннаго въ стаканѣ воды, размѣшать, вылить въ форму и поставить на ледъ.

514.

Желе изъ свѣжихъ вишенъ.

3 стакана спѣлыхъ вишенъ истолочь съ косточками, налить 2-мя стаканами краснаго вина и сварить на легкомъ огнѣ. Процѣдить сквозь салфетку, положить 1½ фун. сахару, немного корицы, пару гвоздичекъ и столько прибавить воды, чтобъ было сиропу 6 стакановъ. Влить стаканъ приготовленнаго изъ 4-хъ лотовъ желатину, пѣну изъ нѣсколькихъ бѣлковъ, размѣшать, процѣдить, влить въ форму и поставить на ледъ.

515.

Желе изъ земляники.

Размять 57 зол. земляники, влить стаканъ сиропу и оставить это на ночь. На другой день прибавить къ земляникѣ выжатый и процѣженный сокъ лимона и 2 стаканчика ликеру изъ абрикосовъ, смѣшать, вылить въ форму и поставить на ледъ.

Точно также приготовляются всѣ желе изъ фруктъ, только вмѣсто однихъ фруктъ берутъ другіе.

516.

Желе изъ фруктъ.

Выжать сокъ изъ 6 апельсиновъ и 2 лимоновъ и процѣдить черезъ густую салфетку въ какую-нибудь фарфоровую посудину 2 или 3 раза, пока сокъ не сдѣлается совершенно чистымъ. Потомъ взять 30 ягодъ земляники, 2 абрикоса, 1 апельсинъ, 1 грушу, снять съ нихъ кожу и вынуть сѣмечки, разрѣзать на мелкія части. Затѣмъ взять ⅔ формы для желе разведеннаго желатина, ⅓ этой самой формы чистаго сахарнаго сиропу и щепоточку кошенили, предварительно заваренной въ небольшомъ количествѣ воды, прибавить сюда лимонный и апельсиновый сокъ и хорошенько смѣшать. Тогда нужно застудить на льду ложку этой смѣси, и если она слишкомъ густа, то прибавить немного сиропу, а если жидка, то желатину, и начать укладывать въ форму слоями: сначала слой смѣси, потомъ слой заготовленныхъ фруктъ, и такъ, пока форма не наполнится, и поставить на ледъ.

517.

Московитъ.

Отереть нѣсколько кусковъ сахару о лимонную цедру, и столько же сахару отереть о померанцевую цедру; прибавить столько сахару, чтобъ всего было 2 фун., и сварить сиропъ съ 2-мя стаканами воды. Распустить 2 лота рыбаго клею съ 1½ стаканами воды, смѣшать съ сиропомъ, а когда остынетъ, выжать сокъ изъ 6-ти

лимоновъ и 4-хъ померанцевъ, прибавить немного соку ананаснаго и процѣдить чрезъ салфетку.

Врыть въ ледъ форму отъ мороженаго, влить въ нее приготовленный сиропъ и вертѣть, помѣшивая лопаткою; когда загустѣетъ, и масса станетъ бѣлая какъ кремъ, прибавить нарѣзанныхъ цукатовъ, вымѣшать лопаткою, обложить форму льдомъ, обсыпать солью и оставить такъ часа на 2 до подачи на столъ. Пропорція на 10 человекъ.

518.

Мусъ лимонный.

3 стакана воды, $\frac{3}{4}$ фун. сахару отертаго о цедру съ 3-хъ лимоновъ, сокъ съ этихъ лимоновъ также выжать. Когда сахаръ распустится, процѣдить, прибавить 3 лота распущеннаго желатина, влить теплымъ въ этотъ лимонадъ, поставить на ледъ и бить метелкою до тѣхъ поръ, пока обратится въ бѣлую густую массу. Вылить въ форму и поставить на ледъ.

g) **БЛАНМАНЖЕ.**

519.

Бланманже сливочное.

Взять $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля, 30 штукъ горькихъ, обварить, очистить кожу и истолочь въ ступкѣ въ тѣсто, подливая понемногу молока, чтобъ не замаслился. Вскипятить 6 стакановъ сливокъ, обарить

ими толченый миндаль, вымѣшать, процѣдить и выжать чрезъ густую салфетку, прибавить 1 фун. мелкаго сахару, влить $3\frac{1}{2}$ лота распущеннаго желатина, вымѣшать, вылить въ форму и поставить на ледъ. Для перемѣны вмѣсто горькаго миндаля можно прибавить ванили.

520.

Бланманже шоколадное.

Истереть на теркѣ $\frac{1}{2}$ фун. шоколаду, всыпать въ кастрюлю и тереть ложкою на огнѣ, пока почернѣетъ. Истолочь $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля съ нѣсколькими горькими, развести 6-ю стаканами молока, процѣдить сквозь салфетку, развести этимъ шоколадъ, прибавить $\frac{3}{4}$ фун. сахару, $3\frac{1}{2}$ зол. желатину, вымѣшать, вылить въ форму и поставить на ледъ.

521.

Бланманже миндальное.

Очистить $\frac{3}{4}$ фун. сладкаго миндаля и 30 штукъ горькаго, истолочь въ тѣсто. Развести этотъ миндаль 3-мя стаканами теплой воды и выжать сквозь салфетку; выжимки еще разъ перетолочь, развести 3-мя стаканами теплой воды и снова процѣдить; смѣшать съ первыми 3-мя стаканами. Положить 1 фун. сахару, 3 лота распущеннаго рыбаго клею, вымѣшать, влить въ форму и поставить на ледъ. Бланманже обыкновенно дѣлается пополамъ съ желе разныхъ цвѣтовъ. Поставить форму на ледъ, влить немного какого-нибудь

фруктового желе, застудить, влить еще какого-нибудь желе другого цвѣта, застудить, потомъ влить бланманже и такъ поступать, пока наполнится форма. Самое красивое желе изъ поперечныхъ полосокъ бѣлыхъ, красныхъ и шоколадныхъ.

522.

Бланманже изъ фисташекъ.

Очистить $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля и 30 штукъ горькаго, истолочь въ тѣсто. Развести 3-мя стаканами кипятку, размѣшать и выжать сквозь салфетку. Исто- лочь въ тѣсто $\frac{1}{4}$ фун. фисташковыхъ зеренъ съ ихъ зеленоватой пленкой и развести $1\frac{1}{2}$ стаканами теплой воды, выжать сквозь салфетку, смѣшать съ миндаль- нымъ молокомъ. Выжимки же обои также смѣшать, перетолочь, влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипятку, выжать въ салфеткѣ, положить 1 фун. сахару, влить стаканъ клею, какъ для миндального бланманже, и застудить въ фор- мѣ на льду.

h) КОМПОТЫ.

523.

Компотъ изъ яблокъ.

Взять штукъ 15 небольшихъ яблокъ, очистить кожу, вырѣзать средину, опустить въ кипящую воду, съ при- бавкою немного сахару, корицы въ кускахъ и гвозди- чекъ. Когда яблоки будутъ мягки, выбрать ихъ на си- то, сиропъ процѣдить, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. сахару и

выварить, чтобъ его было не очень много; влить ста- канъ бѣлаго вина, лимонъ, нарѣзанный кружками, вы- варить сиропъ до густоты и залить имъ уложенныя въ соусникѣ яблоки. Ежели яблоки большія, то разрѣзать ихъ пополамъ. Такъ же готовится компотъ изъ грушъ, только въ сиропъ не прибавляется вина.

524.

Компотъ изъ сливъ.

Вскипятить воду, вбросить въ нее сливы, дать по- стоять, пока кожа полопается, отцѣдить на друшлакъ, снять кожу, выложить въ салатникъ и залить густымъ сиропомъ, свареннымъ съ гвоздиками и корицей.

525.

Компотъ изъ крыжовника.

3 стакана не совсемъ спѣлаго крыжовника сварить въ кипяткѣ и процѣдить на друшлакъ. Сварить сиропъ съ $\frac{3}{4}$ фун. сахару, вкинуть въ него крыжовникъ, по- варить немного и вылить въ соусникъ.

526.

Компотъ изъ дыни.

Взять кусокъ спѣлой дыни, снять кожу, нарѣзать ку- сочками. Сварить довольно густой сиропъ съ $\frac{1}{2}$ фун. сахару, залить горячимъ уложенную въ соусникѣ дыню, и, когда остынетъ, подавать.

527.

Компотъ изъ померанцевъ.

На 10 померанцевъ средней величины взять $\frac{3}{4}$ фун. сахару. Очистить померанцы, разрѣзать на части и уложить въ соусникѣ. Сахаръ налить $1\frac{1}{2}$ стаканами воды и сварить довольно густой сиропъ. Взять корку отъ 3 померанцевъ, обрѣзать самую верхнюю желтую кожицу, а бѣлую отбросить. Порѣзать ее тонкими кусочками, налить водою и сварить до мягкости. Вынувъ изъ воды, положить въ сиропъ и еще разъ съ ней закипятить, а когда остынетъ, залить имъ приготовленные померанцы и дать постоять нѣсколько часовъ.

к) К И С Е Л И.

528.

Кисель яблочный.

Очистить яблоки, порѣзать на куски и разварить въ водѣ, процѣдить сквозь сито. Положить по вкусу сахару, корицы и долить столько воды, чтобъ всей было 6 стакановъ. Взять стаканъ картофельной муки, развести ее частью яблочнаго сока, остальной сокъ вскипятить. Въ кипящій сокъ вливать картофельную муку, выбивая ложкою на огнѣ нѣсколько минутъ. Форму намочить водою, посыпать сахаромъ, вылить въ кисель и поставить на ледъ.

529.

Кисель лимонный или апельсинный.

Взять 3 лимона, 6 стакановъ воды, стаканъ мелкаго сахару. Отереть нѣсколько кусковъ сахару о лимонную цедру, выжать сокъ изъ 3-хъ лимоновъ, размѣшать и вскипятить. Взять стаканъ картофельной муки, развести стаканомъ остывшаго сиропа и влить въ остальной кипящій сиропъ, мѣшая ложкою на огнѣ нѣсколько минутъ. Форму окатить холодной водою и выложить въ нее кисель, и застудить.

530.

Кисель изъ свѣжихъ вишенъ, малины или смородины.

Взять 2 фун. какихъ-нибудь ягодъ, налить водою, чтобъ только покрыла ягоды, сварить, подавивъ ложкою; сокъ процѣдить чрезъ тряпку, выжать, положить по вкусу сахару и долить водою до 6 стакановъ, но наблюдать, чтобъ сокъ былъ довольно крѣпкій. Далѣе поступать, какъ сказано выше.

531.

Кисель молочный.

Истолочь 30 штукъ горькихъ миндалинъ, развести 6 стаканами не густыхъ подогрѣтыхъ сливокъ, накрыть и дать постоять, чтобъ набрались запаха, потомъ процѣдить сквозь салфетку и выжать хоро-

шенько; положить по вкусу сахару, вскипятить и поступать, какъ сказано выше. Можно этотъ кисель дѣлать на миндальномъ молокѣ. Ко всѣмъ киселямъ подаются сливки или же миндальное молоко.

532.

Кисель шоколадный.

Стереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, смѣшать съ стаканомъ картофельной муки, развести стаканомъ холодного молока. Вскипятить 5 стакановъ молока съ $\frac{3}{4}$ стакана сахару и вливать понемногу приготовленный шоколадъ, мѣшая ложкою, пока начнетъ отставать отъ кастрюли. Форму окатить холодной водой, обсыпать сахаромъ, выложить кисель и застудить.

533.

Кисель жидкий теплый.

7 стакановъ разведеннаго какого угодно сиропа, $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки размѣшать, поставить на огонь, мѣшая ложкою, пока сдѣлается прозрачнымъ, отставить и подать на столъ.

559.

Супъ изъ желтаго гороха.

Сварить 1 фун. гороха не соля, положить 2 луковицы, 2 ложки постнаго масла; когда горохъ разварится, подправить его $\frac{1}{2}$ ложкою муки, протереть сквозь друшлякъ, долить кипяченой водой, вскипятить и подать съ гренками.

560.

Супъ овсяный.

2 стакана овсяной крупы перемыть нѣсколько разъ въ водѣ, поставить варить, наливъ водою. Когда закипитъ, снять накипь, посолить, положить ложку постнаго масла, кипятить, пока супъ сдѣлается густой какъ сливки, протереть и подать съ гренками. Кто любитъ, кладетъ въ этотъ супъ поджаренную луковицу.

561.

Супъ изъ помидоровъ.

Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, прибавивъ рпу, процѣдить. Взять штукъ 5 самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, сокъ выжать, зерна отбросить прочь, остальные нарезать кусками, сложить въ кастрюлю, положить 2 ложки постнаго масла, тушить до мягкости, всать $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать, налить немного буону, прокипятить, протереть сквозь друшлякъ, раз-

шенько; положить по вкусу сахару, вскипятить и поступать, какъ сказано выше. Можно этотъ кисель дѣлать на миндальномъ молокѣ. Ко всѣмъ киселямъ подаются сливки или же миндальное молоко.

532.

Кисель шоколадный.

Стереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, смѣшать съ стаканомъ картофельной муки, развести стаканомъ холодного молока. Вскипятить 5 стакановъ молока съ $\frac{3}{4}$ стакана сахару и вливать понемногу приготовленный шоколадъ, мѣшая ложкою, пока начнетъ отставать отъ кастрюли. Форму окатить холодной водой, обсыпать сахаромъ, выложить кисель и застудить.

533.

Кисель жидкій теплый.

7 стакановъ разведеннаго какого угодно сиропа, $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки размѣшать, поставить на огонь, мѣшая ложкою, пока сдѣлается прозрачнымъ, отставить и подать на столъ.

559.

Супъ изъ желтаго гороха.

Сварить 1 фун. гороха не соля, положить 2 луковицы, 2 ложки постнаго масла; когда горохъ разварится, подправить его $\frac{1}{2}$ ложкою муки, протереть сквозь друшлякъ, долить кипяченой водой, вскипятить и подать съ гренками.

560.

Супъ овсяный.

2 стакана овсяной крупы перемыть нѣсколько разъ въ водѣ, поставить варить, наливъ водою. Когда закипитъ, снять накипь, посолить, положить ложку постнаго масла, кипятить, пока супъ сдѣлается густой какъ сливки, протереть и подать съ гренками. Кто любитъ, кладетъ въ этотъ супъ поджаренную луковицу.

561.

Супъ изъ помидоровъ.

Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, прибавивъ рпу, процѣдить. Взять штукъ 5 самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, сокъ выжать, зерна отбросить прочь, остальные нарезать кусками, сложить въ кастрюлю, положить 2 ложки постнаго масла, тушить до мягкости, всать $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать, налить немного буону, прокипятить, протереть сквозь друшлякъ, раз-

вести приготовленнымъ бульономъ, вскипятить, положить отдѣльно отваренную перловую крупу и подать съ гренками.

б) ПОСТНЫЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ СУПАМЪ.

562.

Рыбный фаршъ.

Взять 1 фун. очищенной отъ костей щуки, судака или окуней, посолить, всыпать перцу, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, $\frac{1}{2}$ французскаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ колбасы, завязать въ тряпочку, обмотать ниткою, сварить въ рыбномъ бульонѣ, остудить, снять тряпочку, нарѣзать ломтиками, положить въ суповую чашку и налить ухю.

563.

Каша жареная изъ гречневыхъ крупъ.

Сварить негустую кашу на водѣ съ солью, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать косымъ квадратиками и поджарить въ какомъ-либо постномъ маслѣ. Подавать къ щамъ, борщу и проч.

564.

Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.

Приготовить постное тѣсто, какъ на лапшу, изъ 2-хъ стакановъ муки и немного болѣе $\frac{1}{2}$ стакана воды, Р

катать очень тонко, класть по чайной ложечкѣ рыбнаго фарша, накрыть другою стороною тѣста, вырѣзывать рюмкою пирожки въ видѣ полумѣсяца, крѣпко залѣпить, сварить въ рыбномъ бульонѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ суповую чашку, налить щами или ухю. Фаршъ готовится такъ же, какъ сказано выше.

565.

Жаренныя уши съ грибнымъ фаршемъ съ кашею

Приготовить тѣсто какъ для пельменей, начинить ихъ слѣдующимъ фаршемъ. Мелко изрубленную луковицу поджарить въ постномъ маслѣ, положить мелко изрубленные вареные бѣлые грибы, пополамъ съ крутою гречневою кашею, поджарить съ лукомъ и начинять уши. Обжарить ихъ въ постномъ маслѣ и подать съ борщемъ или съ грибнымъ супомъ.

с) Р Ы Б Ы.

Примѣчаніе. Всѣ рыбы, приготовляемыя въ скоромномъ видѣ, можно также приготовить постными, не класть яицъ и замѣнить скоромное масло постнымъ; также и подливки можно готовить постныя, замѣнивъ скоромное масло постнымъ.

566.

Котлеты изъ рыбы.

Взять 3 фун. какой угодно рыбы, очистить, вынуть кости, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить $\frac{1}{2}$

французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, соли, перцу, 2 ложки постнаго масла, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ и жарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ.

567.

Жареная булка изъ рыбы.

Приготовить точно такой фаршъ изъ рыбы, какъ для котлетъ, раскатать его, положить на него свареную и мелко изрубленную вязигу, поливъ немного масломъ и посыпавъ солью, перцемъ; свернуть въ трубку, сравнять въ видѣ продолговатой булки, положить на сковороду, смазанную масломъ, посыпать сухарями, скропить сверху масломъ, поставить въ печь, чтобъ изжарилась, поливая почаще сверху истекшимъ бульономъ; можно также прибавить ложки 3 ухи. Какъ рыбныя котлеты, такъ и рыбная булка подается съ слѣдующими соусами: съ грибнымъ соусомъ, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ, соусомъ изъ лука, съ тушеной капустой и съ красными подливками.

568.

Рыба жареная

Взять какой угодно рыбы, очистить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать ровными кусками, посолить и дать полежать 1 часъ; вытереть досуха, обвалить въ сухаряхъ пополамъ съ мукою, закипятить на сковородѣ масло, положить рыбу, поджарить съ обѣихъ сторонъ, въ толстыхъ мѣстахъ проколоть вил-

кою или надрѣзать ножомъ, чтобъ хорошо поджарилась, и сейчасъ подавать.

569.

Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами.

Истереть на теркѣ 2 луковицы, до 20 штукъ шампиньоновъ мелко искрошить, поджарить въ двухъ ложкахъ какого-либо постнаго масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона или воды кипяченой, 1 стаканъ краснаго вина, нѣсколько зеренъ простого перцу, рубленой зеленой петрушки, отъ 3 до 4 фун. нарѣзаннаго въ куски карпа, накрыть крышкою и варить на большомъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, подправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки, прокипятить, подавать.

570.

Лещъ, фаршированный капустою.

3 стакана кислой капусты сполоснуть въ водѣ, выжать; мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, положить капусту, поджарить, всыпать перцу, соли, прибавить 2 — 3 очищенныхъ мелко нарѣзанныхъ яблокъ, размѣшать, нафаршировать вычищенную и солью натертую рыбу, зашить, положить на сковороду, намазанную масломъ, осыпать рыбу мукою, полить сверху масломъ, поставить въ печь, поливая чаще стекшимъ соусомъ.

571.

Угорь въ красномъ винѣ.

3 фунта угря очистить, нарѣзать кусками, посолить, сложить въ кастрюлю съ 2-мя луковицами, прибавить

нѣсколько зеренъ перца, гвоздичекъ, кусокъ имбиря, 3—4 ломтика лимона, налить около бутылки дешеваго краснаго вина, чтобъ покрыло рыбу, дать вскипѣть; ложку муки размѣшать съ ложкою прованскаго масла, развести немного соусомъ изъ-подъ рыбы, влить къ рыбѣ и варить до готовности. Можно прибавить 2 куска сахару.

572.

Сигъ съ холоднымъ соусомъ.

3-хъ или 4-хъ фунтоваго сига вычистить, выпотрошить, опустить въ холодную воду съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, солью. сварить въ рыбномъ котелкѣ. Выложить на блюдо, обложить отвареннымъ картофелемъ, облить соусомъ съ каперсами.

573.

Стерлядь съ кисло-сладкимъ соусомъ.

Взять 1 большую стерлядь или 2 поменьше, очистить, вынуть вязигу, посолить, дать немного полежать, обтереть досуха, обмазать маковымъ или орѣховымъ масломъ, осыпать сухарями, положить на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: сварить 1 стаканъ чернослива и стаканъ изюма, ложку муки поджарить въ ложкѣ маковаго масла, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, опустить черносливъ и изюмъ, прибавить $\frac{1}{2}$ лимона, нарѣзаннаго ломтями, положить 2—3 куска са-

хару, лавроваго листа, гвоздики, кипятить съ $\frac{1}{4}$ часа, облить на блюдѣ рыбу. Соусъ можно подкрасить жженымъ сахаромъ.

574.

Окуни фаршированные.

Взять крупныхъ окуней, очистить, посолить, вырѣзать осторожно хребтовую кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 2 фун. щуки или судака очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 2-хъ ложкахъ маковаго масла, посолить, всыпать простого и англійскаго перца, немного мускатнаго орѣха, горсть зеленаго укропа, $\frac{1}{2}$ французской булки, размоченной въ водѣ и отжатой, 1 фун. очищенныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, все перемѣшать, нафаршировать окуней, зашить. сварить въ водѣ съ разными кореньями, лавровымъ листомъ, перцомъ. Пока рыба варится, приготовить слѣдующій соусъ: большую ложку муки поджарить въ ложкѣ орѣховаго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить, положить соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 куска сахару, штукъ 25 раковыхъ шеекъ, вскипятить и облить на блюдѣ окуней.

575.

Форель.

Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплымъ, но не горячимъ уксусомъ форель, накрыть. Поставить воду въ длинномъ рыбномъ котлѣ, прибавить

2 ложки уксуса, соли, положить луковицу, лаврового листа, опустить форель, варить не долго, чтобъ не разварилась; отставить, скропить холодною водою, накрыть бумагою котель, оставить такъ на нѣсколько минутъ, выложить на блюдо и залить слѣдующимъ соусомъ: въ раковомъ отварѣ сварить тарелку очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ, обложить ими на блюдѣ форель, облить раковымъ соусомъ, а именно: ложку муки поджарить въ ложкѣ прованскаго масла, развести раковымъ или грибнымъ бульономъ, прокипятить, положить раковыхъ шеекъ, ложку каперцевъ, посолить, облить рыбу и подать.

576.

Котлеты изъ селедки.

Взять 4 простыхъ или голландскихъ селедокъ, вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ 2-мя мелко изрубленными и поджаренными въ маслѣ луковичами, 1 французскою намоченною булкою или 12 штукъ свареннаго картофеля, сдѣлать котлетки, обсыпать мукою, поджарить въ маслѣ. Подать съ кисло-сладкимъ соусомъ.

577.

Навага жареная.

3 фун. наваги очистить, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты или съ кислую капустою.

578.

Навага жареная въ клярѣ.

Очистить, сколько нужно, наваги, обтереть, обмакнуть каждую въ клярѣ, осыпать густо сухарями и зажарить въ маковомъ маслѣ; клярѣ готовится слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ воды, столовую ложку орѣховаго масла, немного соли и муки столько, чтобъ вышло тѣсто густоты какъ для блинчиковъ.

579.

Налимы вареные.

Очистить пару налимовъ, выпотрошить; отрѣзать голову, которая не подается, облить уксусомъ и дать полежать 1 часъ, потомъ опустить въ кипятокъ, въ которомъ варились разные корни и нѣсколько зеренъ перца. Когда налимъ сварится, переложить его на блюдо, обложить ломтиками налимайей печенки, вареными раковыми шейками. Соусъ подать изъ шампиньоновъ или же изъ помидоровъ.

580.

Солянка изъ вислой капусты.

Ишинковать мелко 2 луковицы, поджарить въ маслѣ, положить 2 фун. кислой шинкованной капусты, посильнѣе отжавъ ее, 2 или 3 кислыхъ яблока мелко нарѣзать, положить туда же и тушить, накрывъ крышкою, мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Подправить $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать, положить на сотейникъ рядъ капусты, рядъ какой-нибудь жареной или вареной рыбы, посыпать

перцемъ, сверху закрыть капустою, залить соусомъ изъ-подъ жареной рыбы, сверху убрать оливками, каперсами, посыпать толчеными сухарями, подать на томъ же со-тейникѣ. Иногда вмѣсто рыбы можно солянку пригото-влять съ вареными грибами.

д) ПОСТНЫЯ КУШАНЯ ИЗЪ ОВОЩЕЙ.

581.

Капуста фаршированная.

Отобрать большихъ капустныхъ листьевъ и сварить ихъ въ водѣ до половины готовности, откинуть на рѣшето, затѣмъ наложить на каждый листъ слѣдую-щаго фарша: отварить около $\frac{1}{2}$ фунта рису, смѣшать съ рублеными отваренными и поджаренными въ ка-комъ-либо постномъ маслѣ съ рубленымъ лукомъ бѣлыми грибами. Завернуть этотъ фаршъ въ листья капусты, завязать нитками и обжарить въ постномъ маслѣ.

582.

Картофель съ селедкой.

Очищенный картофель отварить, нарѣзать ломтиками. Вымочить 2 селедки, очистить отъ костей, мелко изру-бить; поджарить 2 мелко изрубленныя луковицы въ постномъ маслѣ, смѣшать съ селедкою и картофелемъ, посыпать немного перцемъ, сложить на глубокую ско-вороду, сверху посыпать сухарями и поставить въ печь, чтобъ обрумянилось.

583.

Чечевица съ гренками.

Взять чечевицы по мѣрѣ надобности, сварить въ водѣ съ солью, луковицею и 1 морковью. Когда уварится, лукъ и морковь отбросить, отцѣдить воду, под-править лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ и подать съ жареными гренками.

584.

Тушеная яблони.

Взять нѣсколько кислыхъ яблокъ, очистить кожу, порѣзать на части, вынуть середину, положить въ кастрюльку, посыпать слегка сахаромъ, влить немного воды и тушить до готовности; подать къ жареной рыбѣ.

585.

Картофельныя котлеты.

Очистить картофель, отварить въ соленой водѣ, про-тереть сквозь рѣшето или размять деревяннымъ пѣсти-комъ, прибавить муки, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ пополамъ съ мукою, обжарить въ маслѣ и подать съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ или съ кисло-сладкимъ изюмомъ.

586.

Котлеты изъ грибовъ.

Отварить 10—15 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, мелко изрубить, 1 стаканъ рису отварить въ соленой водѣ,

смѣшать съ грибами, посыпать перцемъ, подѣлать котлеты, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ и подать съ какимъ-либо соусомъ.

е) **ЗАЛИВНЫЯ.**

587.

Холодная рыба съ винегретомъ.

Сварить цѣлаго судака, щуку или форель въ соленой водѣ, остудить, положить на блюдо, залить ланепикомъ, приготовленнымъ изъ какой-нибудь рыбы, кругомъ обложить мелко наръзанной печеной свеклой, морковью, картофелемъ, маринованными огурчиками и каперцами. Подать къ этой рыбѣ холодный горчичный соусъ.

588.

Заливное изъ рыбы.

Для заливного можно употреблять какую угодно рыбу. Можно ее готовить цѣлую или наръзавъ кусками.

Сварить какую угодно рыбу съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ. Вынувъ, остудить, положить на блюдо, залить приготовленнымъ изъ какой-нибудь рыбы ланепикомъ, убрать ломтиками лимона, подать къ заливному соусъ изъ горчицы или провансаль.

589.

Рулетъ изъ рыбы.

Взять 4 или 5 фун. бѣлорыбицы или семги, посыпать каперцами, оливками, наръзанными луковичками,

перцемъ, посолить, свернуть въ трубку, завернуть въ салфетку и сварить въ водѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, прибавить немного уксусу. Когда уварится, вынуть изъ воды и положить подъ прессъ. Подать къ этой рыбѣ хрѣнь и уксусъ.

590.

Винегреть изъ разныхъ грибовъ.

Отварить въ соленой водѣ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, наръзать на части, положить на блюдо рядъ бѣлыхъ грибовъ, рядъ соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ, рядъ груздей, сверху посыпать каперцами, зеленымъ лукомъ и облить слѣдующимъ соусомъ: взять 2 ложки прованскаго масла, растереть съ 2-мя ложками сахару, немного соли и готовой горчицы, развести не крѣпкимъ уксусомъ и облить винегреть.

591.

Сборный винегреть.

Отварить какой-нибудь свѣжей или соленой рыбы, наръзать ломтиками, уложить на блюдо, сверху уложить мелко наръзанный отваренный картофель, свеклу, огурчики, какіе-нибудь соленые грибы, сверху посыпать каперцами, зеленымъ лукомъ, посыпать перцемъ и облить соусомъ изъ горчицы.

г) **ПОСТНЫЯ ПИРОЖНЫЯ.**

592.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Взять 10 кислыхъ яблокъ, очистить, наръзать кусочками, положить около стакана сахару, немного мелкаго

изюму, толченой корицы, штукъ 20 горькихъ миндалинъ мелко истолченныхъ, все вмѣстѣ слегка потушить, прибавивъ $\frac{1}{2}$ стакана вина или какого-либо сиропа. Между тѣмъ взять черстватаго тертаго на теркѣ чернаго хлѣба, приблизительно столько, сколько вышло тушеныхъ яблокъ, вымазать форму прованскимъ масломъ, обсыпать сухарями, положить рядъ хлѣба, рядъ яблокъ, опять рядъ хлѣба, рядъ яблокъ, и такъ поступать, пока наполнится форма. Поставить въ печь и дать кругомъ зарумяниться.

593.

Шарлотъ изъ бѣлаго хлѣба.

Взять французскій хлѣбъ, нарѣзать тонкими ломтиками, смочить миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ и корицею; обложить ими дно и бока кастрюли, намазанной масломъ, кисляя яблоки мелко испинковать, наложить ихъ въ средину, посыпать сахаромъ и корицей, сверху закрыть гренками и поставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо.

594.

Яблочный пирогъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ рюмки рому, рюмки воды и 2-хъ рюмокъ прованскаго или какого-либо другого постнаго масла. Раскатать его въ тупую сторону ножа. Между тѣмъ 10 кислыхъ яблокъ очистить, нарѣзать кусками, положить въ кастрюльку, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, ложки 2 какого-либо варенья и утушить. Остудить,

намазать этой массой раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку, эту трубку свернуть въ кружокъ, положить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь: когда испечется, нарѣзать кусками и подать.

595.

Яблоки съ рисомъ.

10 кислыхъ яблокъ утушить съ сахаромъ и, кто любить, прибавить корицы. Отдѣльно отварить рисъ въ водѣ, но чтобъ онъ былъ рассыпчатый, а не разварился. Обмазать кастрюльку масломъ, обсыпать сухарями, положить рядъ рису, рядъ яблокъ и такъ поступать до конца. Поставить въ печь, чтобъ зажарился, подать съ сиропомъ, а въ скоромный день со сливками.

596.

Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.

Разварить рисъ въ водѣ, прибавить для запаха какой-нибудь цедры или корицы, откинуть на рѣшето. Взять $\frac{1}{2}$ фунта французскаго чернослива, $\frac{1}{4}$ фунта изюма, отварить въ водѣ, выбрать изъ чернослива кости, смѣшать съ рисомъ, посыпать сахаромъ, прибавить какого-либо варенья, сложить все это плотно въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, и застудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-либо сиропомъ.

597.

Саго съ краснымъ виномъ.

1 стаканъ саго вскипятить одинъ разъ въ водѣ, отцѣдить, налить $1\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, поло-

жить кусокъ корицы, по вкусу сахару и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока не погустѣетъ. Вынуть корицу, выложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо, облить сиропомъ.

598.

Каша на миндальномъ молокѣ.

Приготовить 5 стакановъ миндальнаго молока, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахару, сварить густую манную кашу, выложить горячею въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо. Подать съ краснымъ виномъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ и корицею.

599.

Вареники съ вишнями.

Приготовить тѣсто какъ обыкновенно для варениковъ, изъ воды, прибавить немного масла и соли. Взять вишень, вынуть изъ нихъ косточки и отжать слегка изъ нихъ сокъ, посыпать сахаромъ, нафаршировать ими вареники, сварить, сокъ вишневый вскипятить съ сахаромъ, прибавивъ немного воды, облить имъ вареники и подать.

600.

Наливашники.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 1-го стакана воды, 1-й ложки какого-либо постнаго масла, рюмки рому или спирту, хорошенько вымѣсить, тонко раскатать; нало-

жить какого-либо варенья безъ сиропа, вырѣзать полукруглые пирожки, опускать въ кипящее масло, котораго должно быть налито довольно много, такъ чтобъ покрывало пирожки; когда обрумянятся, выбирать на пропускную бумагу и посыпать сахаромъ.

601.

Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ.

Отварить въ водѣ $\frac{1}{2}$ фунта рису, чтобъ былъ рассыпчатый, откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сладкаго миндаля съ прибавкою нѣсколько горькихъ, перемѣшать съ рисомъ хорошенько, выложить въ форму и застудить. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: взять $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, стереть на теркѣ, развести 2-мя стаканами кипяченой воды, прибавить по вкусу сахару. Когда шоколадъ вскипитъ, прибавить чайную ложечку картофельной муки, вскипятить, облить рисъ и подать.

602.

Оладьи.

Растворить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ теплой воды, 4-хъ стакановъ муки, 2-хъ ложекъ дрожжей, соли, немного коринки, хорошенько выбить и дать подняться. Когда поднимется, не мѣшая тѣста, брать серебряною ложкою, опускать оладьи въ кипящее масло. Когда обрумянятся, класть на блюдо, посыпать сахаромъ и горячими подать.

к о н е ц ъ .

ПРОДАЕТСЯ
ВО ВСѢХЪ КНИЖНЫХЪ МАГАЗИНАХЪ
МОСКВЫ и С.-ПЕТЕРБУРГА.

ГЛАВНЫЙ СКЛАДЪ
ВЪ КНИЖНЫХЪ МАГАЗИНАХЪ

И. Д. СЫТИНА и К^о.

Въ Москвѣ:

- 1) у Ильинскихъ воротъ, въ домѣ Титова.
- 2) на Никольской, д. гр. Орлова-Давидова,

въ С.-Петербургѣ:

Большая Садовая, № 27

и въ Нижегородской ярмаркѣ, на Шоссе.

Цѣна 1 руб.
