

РУССКАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

болѣе 700. правилъ

ПРИГОТОВЛЕНІЯ РАЗЛИЧНЫХЪ БЛЮДЪ,
скромныхъ и постныхъ, простыхъ и праздничныхъ
печеній; запасовъ въ прокъ; напитковъ и проч.

Съ подробнымъ указаніемъ

ВЫДАЧИ ДЛЯ НИХЪ ПРОВИЗИИ, МѢРОЮ И ВѢСОМЪ

И ПРАКТИЧЕСКИМИ НАСТАВЛЕНІЯМИ

какъ закупать, наиболѣе выгодно распредѣлять провизию
и узнавать ея доброкачественность.

Въ 2 частяхъ и 23 отдѣлахъ.

Составила, на основаніи многолѣтней практики,

Анна Макарова.

МОСКВА.

ТИПОГРАФІЯ Э. ЛИССЕНГЪ И Ю. РОМАНЪ, НА АРБАТѢ, ДОМЪ ВАРШОВСКОЙ.

1880.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

1. Общія наставленія.

Для того, чтобы при малыхъ расходахъ имѣть хорошей, здоровый и вкусный столъ, нужно прежде всего 1) понимать толкъ въ провизіи, умѣть опредѣлять ея количество и знать цѣны на нее въ разное время года; 2) знать точно развѣсъ, т. е. выдачу провизіи мѣрой и вѣсомъ; 3) быть хорошо знакомымъ съ правилами приготовленія различныхъ кушаньевъ, зная въ точности, сколько чего на то или другое изъ нихъ требуется; 4) умѣть выгодно распоряжаться провизіею, т. е. такъ, чтобы ничто не пропадало даромъ; и 5) наблюдать за чистотою и экономіею въ хозяйствѣ, чтобы все изготовлялось опрятно, здорово, вкусно и съ возможно меньшими расходами.

Говядина подраздѣляется на нѣсколько сортовъ, которые необходимо знать хозяйкѣ, такъ какъ каждый ихъ нихъ идетъ на приготовленіе различныхъ кушаньевъ. О разныхъ сортахъ говядины и соотвѣтственномъ употребленіи ихъ будетъ сказано ниже, при описаніи приготовленія отдѣльныхъ кушаньевъ.

Говядину, предназначенную для приготовления того или другого кушанья, нужно хорошенько обмыть въ холодной водѣ и слегка отжать, но никакъ не отжимать крѣпко и не давать долго лежать въ водѣ, такъ какъ вода вытягиваетъ изъ говядины сокъ, влѣдствіе чего она теряетъ вкусъ и питательность. Если же говядина мерзлая, то ее нужно съ вечера или по крайней мѣрѣ за нѣсколько часовъ до приготовления, налить холодной водой и держать ее въ ней до тѣхъ поръ, пока она не оттаетъ. Тоже относится къ телятинѣ, баранинѣ, свининѣ и поросятамъ, но если желаютъ, чтобы послѣднія были бѣлы, то нужно мочить ихъ нѣсколько часовъ въ водѣ или молокѣ. Однако, они теряютъ отъ этого часть своей питательности.

Примечаніе. Телятину не слѣдуетъ мочить вмѣстѣ съ говядиной, бараниной или свининой, такъ какъ она получаетъ отъ этого въ первомъ случаѣ, — красный цвѣтъ, а въ послѣднихъ двухъ — непріятный вкусъ.

Домашнюю птицу и дичь нужно прежде всего очистить отъ перьевъ. Для этого или просто выщипываютъ перья и пухъ, или сперва обмакиваютъ птицу въ кипятокъ. Въ послѣднемъ случаѣ живность чистится легче; но не слѣдуетъ на долго класть ее въ горячую воду, такъ какъ иначе сварится кожа. Очистивъ птицу отъ перьевъ и пуха, опалить ее на бумагѣ или соломѣ (если она обваривалась, то нужно сперва на сухо обтереть ее) и выпотрошить. Для этого нужно сдѣлать разрѣзъ задняго прохода или съ боку, подъ лажкой, вытянуть все внутренности, т. е. кишки и пр., разрѣзать, очистить зобъ и вытянуть изъ него пищеприемное горло. Выпотрошивъ птицу, ее перемываютъ въ нѣсколькихъ водахъ (холодной), натираютъ изнутри и снаружи

солью (для гуся и индѣйки нужно взять всего 2 столовых ложки соли, для каплуна, утки и курицы, а также всякой дичи, кромѣ мелкой,—2 чайныхъ ложки) и даютъ ей полежать 1 часъ. Голова, крылышки и лапки обрубаются (первая оставляется только у циплять и куръ). Ихъ можно варить для крѣпости въ бульонѣ.

Поросятъ лучше покупать уже очищенными, но если бы случилось купить неочищенного или колоть дома поросенка, то нужно поступать слѣдующимъ образомъ: давъ вытечь изъ него крови, положить на полчаса въ холодную воду, а потомъ минуты на 2 или на три въ крутой кипятокъ съ золою, остерегаясь заварить кожу, потому что въ такомъ случаѣ она будетъ вырываться съ шерстью. Затѣмъ, вынувъ изъ воды, очистить отъ шерсти, стараясь не повредить кожи. Если мелкіе волоски не очищаются, то оналить поросенка на бумагѣ, лучинѣ или соломѣ. Очистивъ такимъ образомъ поросенка отъ шерсти, вымыть его въ теплой водѣ, натереть отрубями и дать полежать въ нихъ часъ или два; но если онъ хорошо очищенъ, то можно обойтись и безъ отрубей.

Зайца готовятъ слѣдующимъ образомъ: снявъ съ него шкурку, проколоть остроконечнымъ ножомъ покрывающія его плевы (лучше всего дѣлать проколъ на крестцѣ) до мяса и осторожно стянуть ихъ со всего зайца, не повреждая мяса. Для того, чтобы плевы легче отставали и стягивались, хорошо помочить его съ вечера или по крайней мѣрѣ на нѣсколько часовъ въ уксусѣ съ водой или квасомъ, отъ чего вмѣстѣ съ тѣмъ онъ дѣлается мягче, нѣжнѣе и вкуснѣе. Снявъ плевы, обрубить нижніе суставы лапокъ и голову, выпотрошить зайца, для чего сдѣлать продольный раз-

рѣзъ вдоль всего живота и груди, вымыть въ 2 или трехъ водахъ, отжать, натереть солью (1 $\frac{1}{2}$ столовые ложки соли) и дать полежать часъ. Для жаренья берутъ обыкновенно только ноги и хребетъ, ребра же и пашины живота отрѣзають; но для нѣкоторыхъ блюдъ жарять и цѣльнаго зайца.

Рыбу нужно прежде всего очистить отъ чешуи (за исключеніемъ безчешуйной, какъ напр. угрей, налимовъ и пр.). Для этого, сполоснувъ рыбу въ холодной водѣ, кладуть ее на столъ или доску и, схвативъ пальцами лѣвой руки за плавательныя перья хвоста, соскребають ножомъ (который нужно поставить ребромъ) чешую, по направленію отъ хвоста къ головѣ. Рыбу крупную и съ крѣпко сидящею чешуею нужно предварительно обдавать горячей водой, но остерегаясь заварить кожицу. Со стерлядей сбивають только мелкую чешую на животѣ, крупную же на спинѣ не счищають. Безчешуйную рыбу обдають горячей водой и счищають съ нея ножомъ слизь. Очистивъ такимъ образомъ рыбу, ее вымываютъ въ холодной водѣ, потрошатъ, т. е. вынимають внутренности. Для этого у крупныхъ рыбъ дѣлають продольный разрѣзъ живота, начиная тотчасъ же подъ головой и до отверстія у брюшнаго плавательнаго пера, и вынимають внутренности; у мелкой же ихъ вытягивають остриемъ ножа или чрезъ жабры, или черезъ поперечный разрѣзъ, который дѣлають на брюшной сторонѣ, тотчасъ подъ головою. При этомъ нужно поступать осторожно, чтобы не раздавить желчи, потому что въ такомъ случаѣ самая рыба и приготовленная изъ нея блюда получаютъ горькій вкусъ. Всѣ внутренности, за исключеніемъ икры, молокъ и печенки нѣкоторыхъ рыбъ, напр. налимовъ, выдаются. Икру и мо-

доки можно и не вынимать изъ рыбы, особенно мелкой. Плавательный пузырь нѣкоторыхъ рыбъ, напр. карповъ, употребляютъ для освѣтленія ухи. Выпотрошивъ рыбу, ее надо хорошо перемыть въ холодной водѣ, дать стечь послѣдней, натереть или обсыпать внутри и снаружи мелкой солью (на фунтъ рыбы взять 1 чайн. ложку соли вровень) и дать полежать полчаса. Само собою разумѣется, что нѣтъ надобности солить соленой рыбы, которую, напротивъ того, вымачиваютъ часъ или два въ холодной водѣ, для того, чтобы сдѣлать ее менѣе соленою.

Примчаніе. Если употребляется мороженая рыба, то ее нужно предварительно положить въ холодную воду и держать въ ней до тѣхъ поръ, пока она не отойдетъ и не сдѣлается мягкой; тогда ее можно чистить.

Коренья, овощи и зелень. Коренья надо очистить отъ верхней кожицы, которая всегда бываетъ болѣе или менѣе покрытая землею. Для этого, обрѣзаютъ съ одной стороны то мѣсто, на которомъ корень соединяется со стеблемъ, а съ другой тонкій конецъ, равно какъ всѣ тонкіе корешки или хвостики, если таковые имѣются, и соскабливаютъ ножомъ до чиста верхнюю кожицу; если же она очень стара и землиста, то лучше срѣзать ее. Самый молодой картофель, на которомъ еще не образовалось землистой кожицы, можно просто положить въ холодную воду и мѣшать палкой до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается совершенно чистымъ. Картофель постарше, а также молодая рѣпа, брюква и проч. круглые коренья соскабливаются ножомъ; со старыхъ же картофеля и круглыхъ кореньевъ, равно какъ съ пастернака, сельдерея и земляныхъ грушъ верхняя кожица срѣзается ножомъ. Очистивъ коренья, ихъ перемываютъ въ хо-

лодной водѣ или просто разрѣзають на болѣе или менѣе мелкія части, или шинкуютъ, или нарѣзають кружечками, или же вырѣзають звѣздочками и другими фигурами.

Зелень нужно хорошенько перебрать, оборвать корешки, а у старой—и стебельки и перемыть въ нѣсколькихъ водахъ (холодной), чтобы совершенно очистить отъ земли и песку. У капусты нужно обрубать качарыгу и верхнія листья.

Какъ узнавать свѣжесть и достоинство провизіи.
Само собою разумѣется, что кушанья могутъ быть здоровы и вкусны только въ такомъ случаѣ, если они приготовлены изъ свѣжей и доброкачественной провизіи. Поэтому каждая хозяйка должна умѣть отличать свѣжую провизію отъ несвѣжей, доброкачественную отъ недоброкачественной и подмѣшанной.

Свѣжесть и достоинство говядины, телятины, баранины и свинины, равно какъ ощипаныхъ домашнихъ птицъ узнается по запаху и внѣшнему виду. Хорошая свѣжая говядина имѣетъ ярко-красный цвѣтъ, не слишкомъ толстыя, грубыя волокна, пріятный, свѣжій, мясной запахъ, и не должна быть слишкомъ кровяниста; жиръ ея долженъ быть желтовать съ нѣжнымъ розоватымъ оттѣнкомъ. Телятина должна быть бѣлая (особенно жиръ), съ нѣжнымъ розоватымъ оттѣнкомъ. Баранина—не слишкомъ красна, жиръ ея—бѣлаго цвѣта. Лучше брать мясо отъ тонкохвостыхъ барановъ. Хорошая свинина имѣетъ мясо равномернаго блѣдно-краснаго цвѣта, слой жира въ палецъ или полтора толщиной бѣлаго цвѣта съ легко розоватымъ оттѣнкомъ (жиръ долженъ безъ остатка растираться или таять между пальцами) и гладкую, чистую кожицу или шкурку (шкварку).

Домашнюю птицу нужно выбирать хорошо откормленную,

жирную и не старую. Мясистость ея узнается ощупываніемъ, для того же, чтобы узнать, жирна ли она или нѣтъ, лучше всего нѣсколько отогнуть края задняго прохода: если они изнутри заплыли жиромъ, то птица жирная. Возрастъ птицъ узнается по ногамъ: у старыхъ онѣ покрыты грубою, мозолистою, рубчатою тканью и снабжены крѣпкими толстыми когтями. Куръ лучше выбирать съ сѣрыми лапками и избѣгать съ свѣтло-желтыми.

Примѣчаніе. Если попадетъ старая птица, то она уваривается легче, если варить вмѣстѣ съ нею кусокъ хрустала.

Труднѣе узнать *свѣжесть дичи*. Для этого нужно выпинать нѣсколько перьевъ на спинѣ и животѣ, раздуть пушокъ и посмотрѣть и понюхать. Если мясо оказывается свѣжаго красноватаго или слегка синеватаго цвѣта и имѣетъ свѣжій, дичный, но никакъ не посторонній или гнилостный запахъ, то дичь свѣжа. Нужно также тщательно осмотрѣть мѣсто прострѣла, такъ какъ тамъ прежде всего заводятся черви.

Примѣчаніе. Дичь съ легкимъ душкомъ можно исправить, положивъ ее на нѣсколько часовъ въ уксусъ.

Свѣжесть уснувшей, не мороженой рыбы узнается по глазамъ и жабрамъ. Если глаза свѣтлые и жабры ярко-краснаго цвѣта¹⁾, то она свѣжа. Хорошая мороженная рыба должна имѣть свѣтлыя, вышуклыя глаза и полный животъ, такъ какъ вслѣдствіе порчи первымъ дѣломъ тускнѣютъ глаза и

1) Впрочемъ, и тутъ бываютъ обманы. Поэтому нужно не только осмотрѣть жабры, но и потереть ихъ полотенцемъ, платкомъ или просто пальцемъ, такъ какъ торговцы намазываютъ жабры кровью, чтобы придать имъ красный цвѣтъ.

вваливается животь. Несвѣжесть соленой рыбы узнается по желтоватому или ржавому цвѣту мяса, дряблости его, неприятному, своеобразному запаху и тому, что кости отставши отъ мяса.

Свѣжесть и полнота *яицъ* узнается слѣдующимъ образомъ: 1) свѣжее, полное яйцо тонетъ въ водѣ; 2) если поднести его къ уху и трясти, то оно не болтается; 3) если, прикрывъ яйцо сверху рукой, держать его на солнцѣ или предъ зажженою свѣчею, то свѣжее оказывается совершенно полнымъ, бѣлокъ свѣтлымъ и въ немъ нѣтъ темныхъ пятенъ; 4) свѣжія яйца потѣютъ вблизи огня, старыя — нѣтъ; 5) если, по приложеніи языка къ обимъ концамъ яйца, тупой конецъ окажется теплѣе острого, то яйцо годно для употребленія, если же температура ихъ одинакова, то нѣтъ.

Свѣжесть *масла* узнается по вкусу; различныя же подмѣси, какъ-то: мѣлъ, гипсъ, глина, мука, крахмалъ, песокъ и пр., открываются при растапливаніи масла, при чемъ онѣ осѣдаютъ на дно сосуда. Однако, ихъ можно также ощутить и на языкѣ.

Хорошая *мука* должна быть желтовато-бѣла, а не голубовато-бѣла; на ощупь зерниста, но суха и мягка; въ рукѣ, какъ бы крѣпко ни сжать ее, мука не должна скатываться въ комокъ, а выдвигаться между пальцами; по раскрытіи руки, оттиски не должны тотчасъ исчезать, и мука, образуя комковъ, должна опять совершенно рассыпаться. — Мука должна имѣть сладковатый, а не кисловатый вкусъ, не должна хрустѣть на зубахъ, не имѣть неприятнаго, особенно затхлаго запаха; замѣшанная съ водою въ тѣсто, должна скоро твердѣть; свѣжее тѣсто должно быть вязко, растя-

жимо и эластично, такъ чтобы мялось и вытягивалось, не разрываясь.

Горохъ нужно всегда выбирать средній, а не крупный, бѣловатый, а не желтый, и притомъ морщинистый, такъ какъ такой горохъ легче разваривается.

Мы уже сказали, что особаго вниманія заслуживаетъ *посуда*, въ которой готовится кушанье. Особенно надо слѣдить за мѣдною посудой: какъ скоро въ ней покажутся красныя пятна или большія царапины, то нужно отдать ее вылудить. Вновь вылуженную посуду нужно прокипятить съ водою и золою, потомъ вымыть ее, вытереть и за тѣмъ уже готовить въ ней кушанье. Мѣдная посуда чистится снаружи особымъ порошкомъ и масломъ, или кислотой и натертымъ кирпичемъ, а внутри вымывается водою съ мыломъ или съ золою, затѣмъ ополаскивается чистой водою и вытирается насухо. Чугунная и желѣзная посуда моется водою съ мыломъ, ополаскивается чистой водою, вытирается насухо и выжаривается въ печкѣ. Деревянная моется водою съ мыломъ.

Не слѣдуетъ долго оставлять кушанье въ мѣдной, чугунной и желѣзной посудѣ, а держать ее въ стеклянной или каменной.

О количествѣ провизіи. Пропорція во всѣхъ приведенныхъ ниже кушаньяхъ назначена на 4 человекъ. Если же требуется приготовить то или другое кушанье на большее или меньшее число лицъ, то нужно увеличить или уменьшить пропорцію въ соотвѣтственной постепенности (за исключеніемъ суповъ, о которыхъ будетъ сказано особо), а именно:

Для 1 лица берется въ 4 раза меньше показаннаго количества провизіи			
> 2 >	> 2 >	>	>
> 3 >	три четверти показаннаго количества провизіи	>	>
> 5 >	на $\frac{1}{4}$ больше	>	>
> 6 >	въ $1\frac{1}{2}$ раза больше	>	>
> 7 >	на $\frac{3}{4}$ больше	>	>
> 8 >	въ 2 раза больше	>	>
> 10 >	въ $2\frac{1}{2}$ раза >	>	>

и т. д.

Каждая хозяйка, желающая готовить по нашей книгѣ, должна прежде всего изучить всѣ изложенныя здѣсь и въ каждомъ отдѣлѣ особо общія правила, чтобы вполне ознакомиться со всѣми пріемами приготовленія разныхъ блюдъ.

ОТДѢЛЪ I.

Общія правила приготовленія горячихъ мясныхъ суповъ.

1. Для бульона и суповъ нужно брать сѣкъ, огузокъ, кострець, бедра, грудину (особенно пригодно для щей) и ребра отъ тонкаго края. Въ небольшомъ хозяйствѣ, гдѣ берется немного провизіи, при выборѣ изъ этихъ сортовъ мяса для супа, нужно соображаться съ остальными кушаньями, назначенными для обѣда. Такъ, если хотятъ подать хороший кусокъ разварной говядины, то нужно взять костреца, бедра или огузка, если битки, рубленыя котлеты, жареную или душоную говядину, то мякотной кусокъ сѣка или огузка и т. д.

Для телячьихъ и бараньихъ суповъ надо брать мясо отъ передней части, а именно: грудину, лопатку, шейную часть.

2. Вымывъ говядину, какъ сказано на стр. 2, положить ее въ кастрюлю, если кушанье готовится на плитѣ, или въ горшокъ или чугуиъ, если оно приготавливается въ русской печи, налить холодною водою (по 4 стакана на каждого человѣка), положить 1 луковицу средней величины съ перьями (она освѣтляетъ бульонъ, придаетъ ему хорошій цвѣтъ и пріятный вкусъ), полкорни петрушки, полкорни селерея, полпорейя и полморкови (все корни должны быть средней величины), очищенные, какъ сказано на стр. 5, всыпать соли (по чайной ложкѣ вровень на каждые 8 стакановъ) и поставить на сильно раскаленную плиту, на открытую комфорку или въ русскую печь, когда уже первый дымъ прошелъ и дрова начинаютъ горѣть ровнымъ пламенемъ, безъ большого дыма.

3. Когда бульонъ закипитъ и на поверхность его начнетъ всплывать пѣна (свернувшаяся кровь), то ее нужно снимать шумовкой (плоской ложкой въ видѣ ситка), или большой круглой, плоской ложкой. При этомъ нужно наблюдать, чтобы бульонъ не кипѣлъ ключомъ, а только перебирался, т. е. тихо кипѣлъ съ одного края.

4. Кастрюлю не нужно наливать полною, потому что въ такомъ случаѣ бульонъ легче можетъ сбѣжать, вслѣдствіе чего потеряются самые вкусные мясные соки, всплывающіе наверху, и онъ сдѣлается водянистымъ и невкуснымъ. Къ сожалѣнію, этого нельзя соблюдать при готовкѣ въ русской печкѣ, такъ какъ неполный горшокъ или чугуиъ можетъ легко лопнуть; почему его надо ставить не слишкомъ близко къ огню и оставлять еще дальше или совсѣмъ

выдвинуть, если бульонъ начинаетъ слишкомъ сильно кипѣть или сплывать

5. Говяжій бульонъ нужно варить на плитѣ 4 часа, телячій, бараній и куриный — 3 часа. Въ русской печкѣ нужно продержать супъ покрайней мѣрѣ 2 часа по закрытіи ея, чтобы говядина и овощи хорошенько упрѣли. Во все время варки бульона нужно наблюдать, чтобы онъ кипѣлъ равномерно и тихо, не сбѣгалъ, не выкипалъ слишкомъ (готовя въ русской печкѣ, нужно подливать по мѣрѣ выкипанія горячую воду) и снимать всякую накипь.

6. Готовя на плитѣ, черезъ 3 или 4 часа, смотря по тому варится ли бульонъ изъ говядины, телятины или курицы, а при готовкѣ въ русской печи, когда на немъ перестанетъ всплывать пѣна, снять кастрюлю или горшокъ съ огня, вынуть варившуюся въ бульонѣ говядину или курицу и бульонъ процѣдить сквозь частое волосяное сито или салфетку. Затѣмъ говядину сполоснуть теплой водой и сложить на блюдо, процѣженный же бульонъ слить обратно въ кастрюлю или горшокъ (которые нужно предварительно сполоснуть теплой водой), положить нашинкованные или нарѣзанные кружечками, звѣздочками или иными фигурками картофель и коренья ¹⁾, поставить опять на плиту или въ печь и варить до готовности послѣднихъ (отъ 20 до 30 минутъ). Когда они уварятся, то снять супъ, положить въ миску нарѣзанную ломтиками (по числу человекъ) вареную говядину, налить бульономъ, посыпать рубленной зеленой петрушкой (на 4 человекъ — 1 столов. ложка вровень) и подать на столъ.

¹⁾ Они кладутся, разумѣется, не во все супы, а только въ чистые; см. ниже.

7. Если бульонъ нечистъ, то процѣдивъ, можно освѣтлить его яичнымъ бѣлкомъ или льдомъ. Для этого ставятъ бульонъ опять на огонь, не давая ему кипѣть, и въ первомъ случаѣ, вливаютъ бѣлокъ отъ одного яйца, размѣшанный съ 3 или 4 столов. ложками холодной воды; когда бѣлокъ, свернувшись, всплыветъ на верхъ, бульонъ процѣживается. Если же онъ освѣчивается льдомъ, то надо дать ему закипѣть ключомъ, опустить въ него кусокъ льду, дать еще разъ вскипѣть и снять собравшуюся на верху накипь.

8. Бульонъ можно подкрашивать. Для этого или подрумяниваются коренья, капустные листья (которые потомъ выкидываются), мелкій сахаръ (чайная ложка вровень), или кладется бульонъ кускомъ (осьмая фунта на 4 человекъ.)

9. Если для другого блюда готовится домашняя птица, то въ бульонѣ можно отварить голову, лапки, желудокъ или пупокъ, съ котораго надо предварительно стянуть внутреннюю перепонку, сердце и печень.

№ 1. Бульонъ чистый бѣлый.

Обмывъ 3 или 4 фунта огузка, себѣка или костреца въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю съ 1 луковицей средней величины въ перьяхъ и прочими кореньями, налить 16 стакановъ средней величины холодной воды, положить 2 чайныя ложки вровень соли, поставить на легкой огонь и дать тихо кипѣть, тщательно снимая пѣну шумовкой и наблюдая, чтобы онъ не сбѣжалъ. За полчаса до обѣда бульонъ процѣдить чрезъ волосяное сито или салфетку, слить опять

въ кастрюлю, ополоснуть теплою водою, положить нашинкованные или точеные (звѣздочкой и иными фигурами) корни и дать тихо кипѣть на краю плиты съ полчаса, до готовности корней. Затѣмъ снять, слить въ миску, положить нарезанную ломтями вареную говядину, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Этотъ бульонъ можно подавать и въ чашкахъ. Въ такомъ случаѣ, процѣдивъ его, прямо налить въ чашки, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Этотъ бульонъ подается:

- 1) Съ пирожками;
- 2) Съ гренками;
- 3) Съ разварнымъ рисомъ.

Провизія.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ	$\frac{1}{2}$ петрушки.
Петрушки	$\frac{1}{2}$ моркови.
Селерея	$\frac{1}{4}$ рѣпы.
Моркови	$\frac{1}{2}$ селерея.
Порея	10 штукъ картофеля.
2 чайн. ложки (вровень) соли.	1 стол. ложку рубленой зелени
1 луковицу средней величины.	петрушки.

Примѣчаніе. Кто желаетъ, можетъ влить въ этотъ бульонъ, за 10 минутъ до подачи на столъ, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 рюмки хереса или мадеры

№ 2. Бульонъ чистый красный.

Обмывъ довольно жирный мякотной кусокъ говядины, безъ костей и пленокъ, въ 4 фунта въ холодной водѣ, слегка отжать, обтереть полотенцемъ, распустить въ кастрюль 1

столовую ложку чухонскаго или русскаго (т. е. топленаго) масла, положить туда говядину, половину очищенной луковицы, полморкови, полселлера и полпетрушки и все это хорошо зарумянить со всѣхъ сторонъ на легкомъ огнѣ. Когда говядина обжарится, налить въ кастрюлю 16 стакановъ теплой воды, положить 1 маленькую луковицу въ перьяхъ и 2 чайн. ложки (вровень) соли и дать медленно кипѣть 3 часа, тщательно снимая лишній жиръ и накипь. Кто любитъ, можетъ положить 2 штуки лавроваго листа и 4 зерна англійскаго перца. Черезъ 3 часа процѣдить чрезъ сито или салфетку, слить опять въ кастрюлю, хорошо ополоснутую горячей водой, положить нашинкованные или точеные коренья, поставить опять въ легкій жаръ на плиту или въ печь и дать кипѣть до готовности овощей. Затѣмъ слить въ миску и посыпать рубленой зеленью петрушки. Если же желаютъ подать бульонъ въ чашкахъ, то, процѣдивъ, прямо наливаютъ въ послѣднія и посыпаютъ рубленой зеленью петрушки. Подается съ тѣмъ же, какъ предыдущій.

Провизія.

Говядины 4 фунта.
 $\frac{1}{2}$ луковицы сред. величины.
 Петрушки
 Сельдерея } по $\frac{1}{2}$ корешку.
 Моркови }
 2 чайн. ложки соли.
 1 стол. ложку русскаго или чухонскаго масла.

$\frac{1}{2}$ моркови.
 $\frac{1}{4}$ рѣпы.
 $\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ сельерея.
 10 штукъ картофеля.

4 зерна англійск. перца } кто лю-
 2 штуки лавров. листа } бить.

Примѣчаніе. Кто желаетъ, можетъ влить за 10 минутъ до подачи на столъ отъ $\frac{1}{2}$ до 1 рюмки хереса или мадеры. Можно также подкрасить супъ жженымъ сахаромъ или бульономъ въ кускъ (стр. 13).

№ 3. Бульонъ съ кореньями.

Взять 4 ф. говядины, вымыть, положить въ кастрюлю, положить 2 чайн. ложки соли, 1 луковицу въ перьяхъ, порея, моркови, петрушки и сельдерея, по полукорешку, налить 16 стакановъ холодной воды и поставить вариться на легкомъ огнѣ, тщательно снимая накипь. Когда говядина пойдётъ въ половину, обмыть ее въ теплой водѣ, а бульонъ процѣдить чрезъ волосяное сито или салфетку. Потомъ положить говядину опять въ кастрюлю, влить процѣженный бульонъ и положить очищенныхъ и нарѣзанныхъ кореньевъ. Затѣмъ поставить на огонь, и когда поспѣютъ коренья (черезъ 20 или 30 минутъ), вылить супъ въ миску, положить нарѣзанную ломтиками говядину и посыпать рубленой зеленью петрушки. Брюссельскую капусту нужно положить послѣ всѣхъ кореньевъ, за 15 минутъ до обѣда.

ПРОВИЗІЯ:

Говядины 4 фунта.
Луку 1 штуку.
Петрушки 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.

Пастернаку $\frac{1}{2}$ штуки.
Рѣпы $\frac{1}{2}$ штуки.
Картофелю 10 штукъ.
Спаржи $\frac{1}{2}$ горсти.
Брюссельской капусты 6
чанчиковъ.

Подается съ пирожками и гренками.

№ 4. Весенній супъ.

Сваривъ бульонъ и процѣдивъ его, какъ сказано въ № 1, взять по равному количеству разныхъ молодыхъ кореньевъ.

а именно: коротели, петрушки, молодой рѣпы, спаржи, молодого картофеля, изрѣзать все тоненькими, узенькими полосками, также верхушки спаржи, обдать ихъ кипяткомъ, налить бульону и кипятить на маломъ огнѣ почти до готовности (минуть 15). Потомъ положить зеленого сахарнаго горошка и брюссельскую капусту, дать раза 3 вскипѣть, опустить нарѣзанные полосками листики шпината, щавеля и салата-латука, дать еще разъ вскипѣть, положить столовую ложку чухонскаго масла, слить супъ въ миску и посыпать рубленой зеленью петрушки. Подаютъ съ гренками или пирожками.

ПРОВИЗІЯ:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Щавель, шпинату и салату по 5 листовъ.
Луку 1 штуку.
Сельдерей $\frac{1}{2}$ штуки.
Петрушки $\frac{1}{2}$ штуки.
Перецъ $\frac{1}{2}$ шт.
2 чайн. ложки соли.
Масла 1 ложку.

Горошку, гореть.
Спаржи штуки 4.
Коротели штукъ 10.
Молодого картофеля штукъ 15.
Молодой рѣпы 3 штуки.
Кочешковъ 6 или 8 брюссельской капусты.
1 стол. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 5. Супъ жюльень.

Высушить кусокъ ржаного хлѣба въ $\frac{1}{2}$ фунта безъ корки, налить бульономъ, приготовленнымъ какъ сказано въ № 1, закрыть крышкою и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Нашинковать морковь, рѣпу, сельдерей, 5 стеблей спаржи; положить все

это, перемывши, въ приготовленный бульонъ, куда слить также процеженный хлѣбный настой, уварить до готовности коренья, положить пополамъ разрѣзанные листья шпината, дать раза 2 вскипѣть, слить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

ПРОВИЗІЯ:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Моркови 1 корень.
Рѣпы $\frac{1}{2}$ штуки.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 штуку.
Спаржи 5 штукъ.
Шпинату 1 горсть.

Хлѣба ржаного $\frac{1}{2}$ фунта.
2 чайн. ложки соли.
1 стол. ложку чухонск. или сливоч. масла.
1 стол. ложку рубленой зелени петрушки.

Въ этому супу подаются пирожки.

№ 6. Красный супъ изъ курицы и телятины.

Обжаривъ разныхъ очищенныхъ кореньевъ, какъ-то: $\frac{1}{4}$ моркови, $\frac{1}{4}$ рѣпы, $\frac{1}{2}$ сельдерея и т. п. въ кастрюль въ 1 столовой ложкѣ чухонскаго масла, очистить, оправить и разнять на части курицу и телятину, налить все это 16 стаканами холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, 2 чайн. ложки соли, краснаго и бѣлаго бульона, по 6 золотниковъ, поставить на легкой огонь и варить 3 часа, тщательно снимая накипь шумовкой. Затѣмъ бульонъ процедить чрезъ сито или салфетку, слить обратно въ кастрюлю, положить нашинкованные картофель и коренья и

Уварить ихъ до готовности (20 минутъ). Когда будутъ готовы, слить супъ въ миску, положить курицу и телятину и посыпать рубленой зеленью петрушки. Подавая супъ къ столу, положить 1 столов. ложку сливочнаго масла и, кто любитъ, $\frac{1}{8}$ натертаго мускатнаго орѣха.

Провизія:

Моркови 1 корень.
Рѣпы $\frac{1}{2}$
Сельдерею 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 штуку.
2 чайн. ложки соли.
1 столовую ложку чухонскаго
масла.

$\frac{1}{2}$ курицы.
Телятины 2 фунта.
Бѣлаго бульону 6 золотниковъ.
Краснаго бульону 6 золотник.
1 стол. ложку рубленой зелени
петрушки.
1 стол. ложку сливочнаго масла.
Кто любитъ: $\frac{1}{8}$ мускат. орѣха.

№ 7. Бульонъ съ яйцами въ мѣшечекъ и гренками.

Вымыть въ холодной водѣ, положи въ кастрюлю 1 ф. телятины, $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, отъ костреца отъ огузка, $\frac{1}{2}$ курицы и $\frac{1}{2}$ тетерева, налей 16 стакановъ холодной воды, положи одну луковичу въ перьяхъ, очищенныхъ кореньевъ по $\frac{1}{2}$ штукъ и 2 чайн. ложки соли, вари на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая пѣну шумовкой. За тѣмъ процѣди чрезъ сито, слей въ миску, опусти въ бульонъ столько сваренныхъ въ мѣшечекъ яицъ, сколько лицъ обѣдаетъ; гренки подаютъ отдѣльно; ихъ готовятъ такъ: нарѣзать маленькими кусочками бѣлый хлѣбъ и поджарить въ маслѣ. Подавая, посыпать супъ рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

Телятины 1 фунтъ.

$\frac{1}{2}$ тетерева.

Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.

Сельдерею $\frac{1}{2}$ корня

1 луковицу.

Моркови $\frac{1}{2}$ штуки

Говядины отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 фунт.

$\frac{1}{2}$ курицы.

4 яйца.

1 булку въ 3 копейки.

$\frac{1}{2}$ столов. ложки чухонскаго
масла.

Рубленой зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 8. Супъ на скорую руку.

Изрубн 6 фунтовъ сѣвка или огузка, вмѣстѣ съ кореньями, положи въ кастрюлю, налей 14 стакановъ холодной воды и посоли (2 чайн. ложки соли), положи 1 цѣльную луковицу въ перьяхъ, поставь на легкой огонь и дай слегка кипѣть, снимая пѣну. Когда она перестанетъ накипать, бульонъ процѣди чрезъ сито, слей въ миску или въ чашки, посыпь рубленой зеленью петрушки и подавай.

Къ этому бульону подаются пирожки.

Провизія:

6 фунт. говядины.

Петрушки

Сельдерея

Моркови

Порея.

} по $\frac{1}{2}$ штуки.

1 луковицу.

2 чайн. ложки соли.

1 столов. ложку рубленой зе-
лени петрушки.

№ 9. Супъ изъ курицы.

Вычищенную, опаленую и вымытую курицу положи въ кастрюлю, налей 16 стак. холодной воды, посоли (2 чайн. ложки), поставь на легкй огонь и дай тихо кипѣть, снимая пѣну. Черезъ 3 часа, когда курица совершенно сварится, вынь, вымой въ теплой водѣ, разбей на куски, а бульонъ процѣди, вылей опять въ кастрюлю, положи нарѣзанныхъ или нашинкованныхъ кореньевъ, увари послѣднiе до готовности. Разбитую на части курицу уложи въ миску и, наливши готовый бульонъ, посыпь рубленой зеленью петрушки и подавай на столъ. Можно положить въ супъ 1 столов. ложку сливочнаго масла.

Провизiя:

1 жирную молодую курицу.
1 луковицу.
1 морковь.
1 петрушку.
1 селлерей.

2 чайн. ложки соли.
Отъ 10 до 12 штукъ картофеля.
1 стол. ложку рубленой зелени петрушки.
1 стол. ложку сливочнаго масла.

№ 10. Супъ изъ курицы съ цвѣтной капустой.

Очистивь и обмывь хорошенько курицу, разбйть ее на куски, сложить въ кастрюлю, налить 16 стакан. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, очищенныхъ кореньевъ, по $\frac{1}{2}$ штукѣ, и 2 чайн. ложки соли и дать ки-

пѣть, снимая пѣну; варить 3 часа, до тѣхъ поръ, пока курица сварится до готовности. Тогда бульонъ процѣдить, слить опять въ кастрюлю, положить мелко нашинкованныхъ кореньевъ и штуки 2 или 3 разнятой на головки цвѣтной капусты, прибавить 1 стол. ложку сливочн. масла и варить 10 или 15 минутъ, наблюдая при томъ, чтобы цвѣтная капуста не переварилась. Затѣмъ вылить въ миску, посыпать рубленой зеленою петрушки и подавать.

Вмѣсто цвѣтной капусты можно прибавлять въ супъ $\frac{1}{2}$ фунта молодыхъ хорошо очищенныхъ стручьевъ зеленого гороха.

Провизія:

Курицу 1 штуку,
Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.
Сельдерею $\frac{1}{2}$ корня.
Соли 2 чайн. ложки.
Моркови $\frac{1}{2}$ корня.
1 луковицу.

Сливочнаго масла 1 ложку.
Зелени петрушки 1 стол. ложку.
Цвѣтной капусты отъ 2 до 3
штукъ, или зеленого гороху
 $\frac{1}{2}$ фунта.

№ 11. Супъ съ рисомъ.

Взять кострецу фунта 3 или 4, хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю или горшокъ, съ 1 луковицей въ перьяхъ, очищенными кореньями по $\frac{1}{2}$ штукъ и 2 чайн. ложками соли, налить 16 стак. холодн. воды, поставить на легкой огонь на плиту и варить 3 часа, снимая пѣну. Затѣмъ процѣдить бульонъ, вымыть говядину, чтобы не было накипи, слить опять въ кастрюлю или горшокъ, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана

рисовыхъ крупъ, положить наръзанные картофель и коренья и варить до готовности крупъ и кореньевъ. Подавая, посыпать рубленной зеленой петрушкой.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.

Луку 1 головку.

Моркови 1 корень.

$\frac{1}{2}$ рѣпы.

Сельдерея 1 корень.

2 чайн. ложки соли.

Петрушки 1 корень.

Крупъ четверть фунта.

10 штукъ картофеля.

1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 12. Супъ съ перловой крупой.

Взять 3—4 ф. хорошей говядины — огузка, вымыть въ холодной водѣ, положить вмѣстѣ съ неочищенной луковицею, кореньями, по $\frac{1}{2}$ штукѣ, и 2 чайн. ложками соли въ горшокъ или кастрюлю, налить 16 стакановъ холодной воды, поставить на плиту или въ печь и варить, снимая накипь, $2\frac{1}{2}$ часа; когда говядина въ половину сварится, вынуть ее и ополоснуть теплой водой, чтобы смыть пристающую къ ней накипь; бульонъ процѣдить сквозь сито, а горшокъ или кастрюлю также ополоснуть внутри. Затѣмъ положить говядину опять въ горшокъ или кастрюлю, налить процѣженный бульонъ, положить $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы, очищенные и наръзанные кружечками картофель и коренья: петрушку, сельдерея и лукъ и варить еще $\frac{1}{2}$ часа, снимая накипь, если таковая будетъ.

Перловую крупу нужно промыть раза 2 въ холодной водѣ. Подавая, положить въ миску ломтиками наръзанную

говядину и посыпать рубленой зеленой петрушкой. Можно положить 1 столовую ложку сливочного или чухонского масла.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
 $\frac{1}{2}$ рѣпы.
1 луковичу.
10 штукъ картофеля.
Сельдерея 1 корень.

2 чайн. ложки соли.
 $\frac{1}{4}$ фунта перловыхъ крупъ.
1 стол. ложку сливочного или чухонского масла.
1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 13. Супъ съ манною крупю.

Сварить бульонъ, какъ сказано въ № 1 и за $\frac{1}{4}$ часа до обѣда засыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки. Можно положить 1 стол. ложку сливочного или чухонского масла.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Луку 1 головку.
1 морковь.
 $\frac{1}{2}$ порея.
 $\frac{1}{2}$ рѣпы.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея.
10 штукъ картофеля.

Петрушки 1 корень.
Манной крупы $\frac{1}{2}$ стакана.
2 чайн. ложки соли.
1 столов. ложку сливочного или чухонского масла.
1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 14. Супъ съ макаронами.

Приготовивъ и процѣдивъ бульонъ, какъ сказано въ № 1, поставить его опять на плиту, дать закипѣть и всыпать $\frac{1}{4}$ фунта изломанныхъ на кусочки въ вершокъ длиною макаронъ. Дать нѣсколько разъ вскипѣть (варить отъ 10 до 15 минутъ); за тѣмъ положить 1 столов. ложку сливочнаго или чухонскаго масла, слить въ миску, посыпать рубленой зеленой петрушкой и подавать.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.

1 луковицу.

$\frac{1}{2}$ моркови.

$\frac{1}{2}$ сельдерея.

$\frac{1}{2}$ порея.

$\frac{1}{2}$ петрушки.

2 чайн. ложки соли.

$\frac{1}{4}$ фунта макаронъ.

1 столов. ложку сливочнаго или чухонскаго масла.

1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 15. Супъ съ вермишелью.

Въ приготовленный и процѣженный бульонъ, какъ сказано въ № 1, всыпать за 10 минутъ до обѣда $\frac{1}{4}$ ф. изломанной вермишели. Когда будетъ готова (что узнается потому, что она всплываетъ на верхъ, а также на вкусъ), положить 1 столов. ложку сливочнаго или чухонскаго масла, дать разъ вскипѣть, перелить въ миску, посыпать рубленой зеленою петрушкой и подавать.

Въ этотъ супъ можно положить также картофель (10 штукъ) и коренья (по $\frac{1}{2}$ штукъ). Коренья нужно опустить за полчаса до обѣда.

Провизія.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.

1 луковицу.

Моркови

Петрушки

Сельдерея

$\frac{1}{2}$ порея

} по $\frac{1}{2}$ или 1 шт.

2 чайн. ложки соли.

(10 штукъ картофеля).

1 столов. ложку сливочнаго или

чухонскаго масла.

1 столов. ложку рубленной зе-

лени петрушки.

№ 16. Супъ съ клецками.

Взять 3 или 4 фун. говядины, вымыть ее, положить въ кастрюлю, посолить (2 чайн. ложки соли), прибавить неочищенную луковицу и очищенные коренья (по $\frac{1}{2}$ штукъ) и варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, 3 часа. Когда говядина поспѣетъ, вынуть ее, бульонъ процѣдить; потомъ, перемивъ говядину, чтобы не было на ней накипи, положить опять въ кастрюлю, влить процѣженный бульонъ, прибавить очищенныхъ и наръзанныхъ кружечками кореньевъ и поставить на легкой огонь. Между тѣмъ приготовить клецки слѣдующимъ образомъ: взять 2 ложки коровьяго растопленнаго масла, тереть въ чашкѣ ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, положить 2 желтка, растереть, налить стаканъ холодной воды, посолить ($\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли), подсыпать, мѣшая $2\frac{1}{2}$ стак. муки и сбить хорошенько въ неслишкомъ густое тѣсто; затѣмъ сбить пѣну изъ 2 бѣлковъ, положить въ тѣсто и бить

еще минуты 3. Передъ обѣдомъ брать понемногу серебряною ложкою, обмакивая ее каждый разъ въ холодную воду, изъ приготовленнаго тѣста кусочки, опускать въ кипящій бульонъ и дать прокипѣть, чтобы клецки уварились. Готовность ихъ узнается по тому, что онѣ всплываютъ на верхъ. Потомъ налить въ миску, положить туда же ломтиками наръзанную говядину и посыпать зеленой петрушкой.

Провизія:

Говядины 4 фунта.
 1 луковицу.
 Кореньевъ: петрушки 1 штуку.
 » сельдерею пол. шт.
 Моркови одну штуку.
 $\frac{1}{4}$ рѣпы.

$2\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
 Коровяго масла 2 ложки.
 Липъ 2 штуки.
 Муки $2\frac{1}{2}$ стакана.
 1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 17. Лапша.

Замѣсить на $\frac{1}{4}$ стаканѣ холодной воды, 2 стакан. муки, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли и 1 яйцѣ кругое тѣсто, раскатать въ тонкіе листы, свернуть въ трубочки и искрошить въ видѣ тонкихъ нитей; за 15 минутъ до обѣда засыпать лапшу въ кипящій бульонъ и, давъ раза два прокипѣть, подать на столъ. Бульонъ готовится слѣдующимъ образомъ: взявъ фунта 3—4 говядины, вымыть и положить въ кастрюлю или горшокъ, съ очищенными кореньями (по полштыкѣ) и 1 луковицей въ перьяхъ, посолить, нааналить 16 стакан. холодной воды и варить до тѣхъ поръ, пока говядина не сдѣлается мягка (4 часа). Потомъ, вынувъ

говядину, смыть накипь, процѣдить бульонъ, слить опять въ кастрюлю или горшокъ. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда вскипятить его и засыпать лапшу, которая когда уварится, всплываетъ на верхъ. Подавая, посыпать зеленой петрушкой.

Провизія:

Муки 2 стакана.
1 яйцо.
 $2\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Луку 1 головку.

Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.
Моркови $\frac{1}{2}$ корня.
Сельдерея $\frac{1}{2}$ корня.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

Въ этотъ супъ можно также класть нарѣзанные кружечками картофель и коренья. Ихъ нужно опускать за $\frac{1}{2}$ ч. до обѣда. Передъ отпускомъ на столъ можно положить 1 столов. ложку сливочнаго или чухонскаго масла.

№ 18. Супъ ушки.

Замѣсивъ не очень крутое тѣсто на одномъ яйцѣ и $\frac{1}{4}$ стакана воды изъ 2 стак. муки съ $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, раскатать его потоньше, нарѣзать косыми четвероугольниками, положить на средину каждого изъ нихъ по немногу фаршу и защипать такъ, чтобы вышли треугольники; эти треугольники согнуть осторожно и, соединивши два угла, слѣпить. За 10 минутъ до обѣда опустить въ бульонъ, приготовленный, какъ сказано въ № 1, въ который можно положить коренья и картофель. Фаршъ для ушковъ готовится слѣдующимъ образомъ: взять $\frac{1}{2}$ фунта сырой мякотной,

жирной говядины, мелко изрубить ее ножомъ на столѣ или сѣчкой въ деревянной чашкѣ, выбрать жилки, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соли, столько же мелкаго перца и, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы и $\frac{1}{8}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.

Провизія:

Говядины отъ $3\frac{1}{2}$ до $4\frac{1}{2}$ фун.	}	отъ $\frac{1}{2}$ до 1 штук.	(10 штукъ картофеля).
Муки 2 стакана.			$2\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли.
1 яйцо.			$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.
1 или $\frac{1}{2}$ луковицы.			1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.
Моркови			(1/8 чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха).
Сельдерея Петрушки			

подавая, вылить въ миску и посыпать рубленой зеленою петрушки.

№ 19. Супъ изъ телятины съ картофелемъ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько кусокъ телятины, разрѣзать ее на небольшіе куски, положить въ кастрюлю или горшокъ, налить 16 стаканами холодной воды, положить туда же 2 чайн. ложки соли, 1 луковицу въ перьяхъ, очищенныхъ кореньевъ по полштукѣ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Затѣмъ бульонъ процѣдить чрезъ сито, телятину ополоснуть теплой водой, сложить опять въ кастрюлю, также ополоснутую водой, положить полчайной чашки рису, столов. ложку коровьяго масла, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ рѣпы, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 10 шт. сыраго очищеннаго картофеля. Варить

съ полчаса, потомъ, прибавить штукъ 10 листьевъ шпината, дать вскипѣть и подавать, посыпавъ рубленой зеленою петрушки и опустивъ въ супъ разрѣзанную телятину.

Провизія.

Телятины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Рису полчайной чашки.
Масла коровьяго 1 стол. ложку.
Петрушки
Сельдерея
Моркови. } по 1 корню.

10 штукъ картофеля.
1 луковицу.
Шпинату 10 листковъ.
2 чайн. ложки соли.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 20. Супъ изъ телятины.

Снявъ съ реберь переднюю часть молодого телянка и обмывъ хорошенько, разрѣзать ее на небольшіе куски, налить 16 стаканами холодной воды и посолить. Когда супъ будетъ кипѣть, то, снявши пѣну, положить въ него двѣ горсти тертаго бѣлаго хлѣба и столов. ложку коровьяго масла. Затѣмъ процѣдить, слить опять въ кастрюлю, ополоснутую теплой водой, положить штукъ 8 исшинкованнаго картофеля, накрошенной петрушки, рѣпы и моркови, 3 зерна перцу, мускатнаго орѣха, нѣсколько спаржи и ложку чухонскаго или сливочнаго масла и варить полчаса. Затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и штукъ 15 листьевъ перебраннаго шпината, дать вскипѣть, слить въ миску, положить телятину, посыпать рубленной зеленой петрушкой и подать.

Провизія:

Мякотной телятины отъ 4 до
5 фунтовъ.
1 луковицу.
Петрушки
Сельдерея
Моркови } по 1 корню.
10 штукъ картофеля.
1 столов. ложку чухонск. или

сливочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
3 зерна англійск. перцу.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки тертаго мускат-
наго орѣха.
1 булку въ 3 копейки.
1 столов. ложку рубленной зе-
лени петрушки.

№ 21. Супъ изъ баранины.

Разрубить баранину на куски, вымыть, посолить, сложить въ кастрюлю или горшокъ, положить 1 луковицу въ перьяхъ и очищенныхъ кореньевъ по полштукъ, налить 16 стакановъ холодной воды, такъ, чтобы она покрыла всю баранину и дать кипѣть, снимая пѣну 3 часа. Когда баранина уварится, процѣдить бульонъ, сполоснуть кастрюлю, слить опять туда бульонъ, подсыпать перловыхъ крупъ или рису, прибави очищенныхъ и изрѣзанныхъ кореньевъ и картофелю, и варить полчаса. Затѣмъ слить въ миску, сложить туда разрѣзанную на куски баранину, посыпать рубленной зеленой петрушкой и подать.

Провизія:

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
 $\frac{1}{2}$ рѣпы.
10 штукъ картофеля.
2 чайн. ложки соли.

1 луковицу.
Перловыхъ крупъ или рису 1
чайную чашку.
1 столов. ложку рубленной зе-
лени петрушки.
(1 шт. лавроваго листа и 1 стол.
ложку чухонскаго масла).

Кто желаетъ, можетъ положить въ этотъ супъ 1 штуку лавроваго листа и 1 столов. ложку чухонскаго масла.

№ 22. Супъ изъ поросенка.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ поросенка, какъ сказано въ № 1, положивши кореньевъ и приностей; процѣдить; разварить отдѣльно перловую крупу, смѣшавъ съ ложкою чухонскаго масла, бить пока побѣлѣетъ; прибавить сметаны, развести свареннымъ бульономъ, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленной петрушкой и укропомъ.

Провизія:

Поросенка 4 фунта.
Моркови 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерей 1 штуку.
Порея $\frac{1}{2}$ штуки.
1 луковицу.

Перцу 4 зерна.
Лавроваго листу 2 листика.
Перловыхъ крупъ полстакана.
Сметаны 1 стаканъ.
Петрушки рубленной 1 стол.
ложку.

№ 23. Лѣнныя щи.

Взять говядины фунта 3—4, хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю или горшокъ съ 1 луковицей въ перьяхъ и кореньями, по полшукѣ, посолить, налить 16 стак. холодной воды и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая пѣну. Взявъ кочанъ капусты, очистить, изрѣзать длинными

полосками или разрѣзать на восемь, частей нарѣзать кореньевъ: петрушки, сельдерею, моркови, рѣпы (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), все это хорошенько вымыть, и когда говядина уварится, процѣдить бульонъ, слить опять въ кастрюлю или горшокъ и, положивъ туда капусту и коренья, поставить на плиту или въ печку и варить полчаса. Между тѣмъ сдѣлать приправку: взять ложку коровьяго масла, вскипятить въ отдѣльной кастрюлѣ, всыпать 2 стол. ложки крупчатой муки, размѣшать, дать нѣсколько разъ вскипѣть, развести бульономъ изъ щей и влить въ супъ, поставить на плиту или въ печь и прокипятить.

Къ лѣнливымъ щамъ подаютъ хорошую сметану и, подавая, посыпаютъ ихъ рубленой зеленою петрушкой.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
 Луку 1 головку.
 Капусты 1 кочанъ средн. велич.
 Петрушки 1 корень.
 Сельдерею 1 неб. корень.
 2 чайн. ложки соли.
 Моркови 1 корень.

Рѣпы 1 небольшую штуку.
 Муки 2 ложки.
 Масла 1 ложку.
 Сметаны 1 стаканъ.
 Рубленной зелени петрушки 1
 столовую ложку.

№ 24. Супъ изъ молодаго свекольника.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3 или 4 ф. говядины, кореньевъ, 1 луковицы въ перьяхъ, 2 чайн. ложекъ соли и 16 стак. холодной воды (можно положить $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ и 1 ф. свиной грудины), какъ объяснено въ № 1; процѣдить. Очистить, вымыть и нарѣзать мелко

или изрубить молодого свекольника и нѣсколько самыхъ мелкихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ и сварить. Прибавить по вкусу свекольнаго разсола или квасу. Предъ отпускомъ положить сметаны и масла, вскипяченаго съ 2 ложками муки и разведеннаго затѣмъ бульономъ (см. лѣнивыя щи № 23), вскипятить, посыпать рубленной зеленью петрушки и укропа и подавать со сметаной и крутыми яйцами или въ мѣшечекъ.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
 (Свиной грудины 1 фунтъ).
 Петрушки
 Сельдерею
 Пореею } по $\frac{1}{2}$ штуки.
 Соли 2 чайн. ложки.
 Сушеныхъ грибовъ $\frac{1}{8}$ фунта.
 Сметаны 1 стаканъ.

Масла 1 ложку.
 Муки 2 ложки.
 Свекольнаго разсолу или квасу
 1 стаканъ.
 Свекольнику 1 фунтъ.
 (4 зерна англійск. перца и 2
 штуки лавроваго листа).

Кто желаетъ, можетъ варить въ бульонѣ 4 зерна англійскаго перца и 2 штуки лавроваго листа.

№ 25. Щи зеленыя съ крапивой.

Сварить бульонъ изъ 3—4 ф. говядины и $\frac{1}{2}$ —1 ф. ветчины съ кореньями, 1 луковицей въ перьяхъ, 2 чайн. лож. соли и 16 стак. холодной воды, какъ сказано въ № 1; процѣдить. Между тѣмъ взять фунтъ молодой крапивы, перебрать, вымыть и опустить въ кипятокъ, варить, пока не сдѣлается мягкой, но не закрывая ее крышкой, откинуть на

рѣшето, потомъ мелко изрубить или протереть сквозь сито. Положить въ кастрюлю 2 стол. ложки масла, сложить туда крапиву, пересыпать крупичатою мукой (2 стол. ложки), поджарить, мѣшая, развестъ процеженнымъ бульономъ, вскипятить, вылить въ миску, положить туда же нарѣзанную кусочками ветчину и вареную говядину, посыпать рубленною петрушкой и забѣлить сметаною. Подавать къ нимъ крутыя, пополамъ разрѣзанныя яйца.

Провизія:

Говядины 3 фунта.
 Ветчины отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта.
 Моркови
 Сельдерею
 Порею
 Петрушки
 1 луковицу.
 2 чайн. ложки соли.

Крапивы 1 или полтора фунта.
 Масла 2 ложки.
 Муки 2 ложки.
 Сметаны отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак.
 Яиць крутыхъ отъ 2 до 3 штукъ.
 Рубленой зелени петрушки 1 стол. ложку.

№ 26. Зеленяя щи изъ шпината.

1 фунтъ перебранаго шпината обдать кипяткомъ и мелко изрубить. Уварить говядину съ 1 луковицей въ перьяхъ, очищенными кореньями по полустукѣ, 2 чайн. ложками соли и 16 стак. холодной воды, какъ сказано въ № 1. Потомъ процедить бульонъ, говядину вымыть въ теплой водѣ, положить опять въ кастрюлю или горшокъ, налить бульономъ, положить рубленный шпинатъ и поставить вариться на полчаса; за десять минутъ до обѣда приправить 2 ложками муки,

вскипяченной въ 1 ложкѣ чухонскаго масла, дать вскипеть и подавать. Къ этимъ щамъ подаютъ свѣжую сметану и сваренны круто или въ мѣшечекъ яйца.

Провизія.

Шпинату 1 фунтъ.
 Луку 1 головку.
 Муки 2 ложкв.
 Петрушки
 Сельдерей
 Моркови
 Порей

} по 1/2 штуки.

Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
 Масла чухонскаго или русскаго
 1 ложку.
 Сметаны отъ 1/2 до 1 стакана.

№ 27. Зеленыя щи изъ щавеля.

Очистивъ и обобравъ щавель, вымыть его, сварить, откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла, а потомъ изрубить помельче. Между тѣмъ сварить, какъ сказано въ № 1, бульонъ, положить щавель, подправку изъ 2 столов. ложекъ крупчатой муки, вскипяченной въ 1 столов. ложкѣ чухонскаго или русскаго масла (см. лѣвивыя щи № 23), и варить полчаса. Подаютъ со сметаною и крутыми яйцами.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
 Луку 1 штуку.
 Петрушки 1/2 корня.
 Сельдерей 1/2 штуки.
 Моркови 1/2 штуки.
 2 чайн. ложки соли.

Щавелью 1 1/2 фунта (молодаго)
 Муки 2 ложки.
 Сметаны отъ 1/2 до 1 стакана.
 1 столов. ложку чухонскаго или
 русскаго масла.

Эти щи можно также готовить из щавеля по подамъ со шпинатомъ. Если же они готовятся изъ одного щавеля и притомъ не самого молодого, то лучше, перебрать, отварить и изрубить щавель, слегка поджарить его въ 1 стол. ложкѣ русск. или чухонскаго масла (см. щи изъ крапивы № 25); тогда щи будутъ не такъ кислы.

№ 28. Кислыя щи, къ нимъ кружки изъ каши.

Взять жирной говядины (лучше всего отъ грудины), положить въ горшокъ или кастрюлю, налить 16 стакан. холодной воды, положить 2 луковицы, по полштукѣ разныхъ корней, 1 или 2 штуки лавроваго листа, отъ 3 до 5 зеренъ англійскаго перца (можно и не класть ихъ) и 1 чайн. ложку соли, поставить на плиту или въ печь и варить 4 часа, снимая пѣну и наблюдая, чтобы бульонъ не скислъ. Затѣмъ процедить, обмыть говядину въ теплой водѣ, слить бульонъ въ кастрюлю, ополоснутую теплой водой, положить отжатую кислую капусту и 2 очищенныя луковицы, и поставить опять на плиту или въ печь, не давая сплывать, на $\frac{1}{2}$ часа. Между тѣмъ растопить въ особой кастрюлѣ 1 ложку коровьяго масла, всыпать, мѣшая, 2 стол. ложки муки, прокипятить, размѣшать, вылить эту подправку въ щи, прокипятить и подать со сметаной.

Кружки изъ гречневой каши дѣлаются такъ: размявши хорошенько 10 ложекъ съ верхомъ крутой гречневой каши, положить въ нее 2 стол. ложки масла и 1 сырое яйцо, размѣшать, сдѣлать круглыя лепешки, обвалить ихъ въ мукѣ и поджарить въ 1 стол. ложкѣ чухонскаго или русскаго масла.

Провизія:

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ
(грудины).
Капусты квашеной 1½ фунта.
Луку 2 головки.
Лавроваго листу 2 листика.
Английск. перца отъ 3 до 5 зеренъ.
3 стол. ложки крупчатой муки.
1 чайн. ложку соли.

Петрушки	} по 1½ штуки.
Сельдерея	
Моркови	
Коровьяго масла	4 ложки.
1 яйцо.	
Крутой гречневой каши	10 стол. ложекъ.
Сметаны отъ 1½ до 1 стакана.	

№ 29. Скоромная селянка.

Нарѣзанную ломтями говядину огузка, ветчину и 2 луковицы, разрѣзанныя на ломотки, 1 шт. лавров. листа и 3 зерна перцу обжарить въ маслѣ вмѣстѣ съ кислѡй капустою, налить 6 стакановъ крѣпкаго бульона, приготовленнаго какъ сказано въ № 1, и варить на легкомъ огнѣ. Между тѣмъ вскипятить въ особой кострюль 1 столов. ложку муки въ 1 столов. ложкѣ чухонскаго масла, прокипятить нѣсколько разъ, развести 1 стаканомъ бульона, влить въ селянку, положить тудаже точеные или нарѣзанные полморкови и ¼ петрушки и варить на легкомъ огнѣ. Когда капуста и коренья будутъ почти готовы, положить въ селянку ½ фунта изжаренныхъ и разрѣзанныхъ на кусочки сосисекъ, каперцевъ, оливокъ и нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, выбрать изъ селедки кости, искрошить ее, положить въ селянку, подлить 1 стак. квасу и 1 или 2 стол. ложки уксуса, посыпать укропомъ, дать прокипеть и, подавая на столъ, заправить сметаною.

Провизія:

Говядины 1 фунтъ.
 Ветчины 1 фунтъ.
 Луковиць 2 штуки.
 Огурцовъ 5 штукъ.
 Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
 1/2 фунта сосисекъ.
 Петрушки 1/2 корня.
 Моркови 1 корень.

Оливоеъ	} по стол. ложкѣ.
Каперцевъ	
1 ложку муки.	
1 ложку рублен. зелен. укропа.	
На бульонъ особо: отъ 1 1/2 до	
2 ф. говядины, кореньевъ по	
1/2 штукъ, 1 луковицу и 1 чайн.	
ложку соли.	

Въ скоромную селянку можно кромѣ того класть ломтиками нарѣзанную телятину, домашнюю птицу или дичь.

№ 30. Борщъ.

Нарѣзать 2 1/2 ф. огузка, сѣвка или грудины и 1 ф. ветчины небольшими кусками, все это, перемывъ, налить 16 стакан. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, очищенные корни по полустукѣ, 5 зеренъ англійскаго перца, 2 штуки лавроваго листа, 2 чайн. ложки соли, поставить на легкой огонь и, снимая пѣну, варить 3 часа. Затѣмъ процѣдить, а говядину и ветчину обмыть въ теплой водѣ. Между тѣмъ взять 5 бураковъ, средн. величины, искрошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить процеженнымъ мяснымъ отваромъ, положивъ туда упомянутую мясную провизію, подлить 1 или 2 стол. ложки уксуса, положить приправку изъ 1 ложки муки, вскипяченной въ 1 ложкѣ масла, 2 ишинкованныя луковицы и все уварить хоро-

шенько. Къ борщу подаютъ хорошую сметану и посыпаютъ его рубленной зеленью петрушки или укропа.

Провизія:

2 $\frac{1}{2}$ фунтъ огузка, сѣбка или грудины.
 1 фунта ветчины.
 3 луковицы.
 Перея
 Петрушки
 Моркови
 Сельдерея
 2 чайн. ложки соли.

} по $\frac{1}{2}$ штуки.

5 бураковъ средней величины.
 5 зеренъ англійск. перца.
 2 штуки лавров. листа.
 1 столов. ложку муки.
 1 столов. ложку чухонскаго или русскаго масла.
 Отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. сметаны.
 1 столов. ложку рубленной зелени петрушки или укропа.

Если желаютъ, чтобы борщъ былъ краснаго цвѣта, то натереть на теркѣ 1 красную свеклу и выжать изъ нея въ тряпочкѣ сокъ въ борщъ за 5 минутъ до обѣда.

№ 31. Бураки.

Искрошить мелко 5 штукъ свеклы и 1 луковицу, обжа- рить ихъ въ 1 ложкѣ масла, обсыпавъ 2 стол. ложками муки, налить процеженнымъ бульономъ, приготовленнымъ какъ сказано въ № 1, изъ 1 $\frac{1}{2}$ фунт. говядины (ог огузка сѣбка или грудины), 1 ф. баранины, $\frac{1}{2}$ фунта ветчины или солонины и $\frac{1}{2}$ ф. сосисекъ. Разрѣзавъ говядину, баранину, солонину или ветчину и сосиски на небольшіе куски, положить въ супъ, развести огуречнымъ разсолонъ или квасомъ и дать кипѣть. Когда все вполонину поспѣетъ, под- ложить въ бураки поджаренныхъ сосисекъ ($\frac{1}{2}$ фунта). Пода-

вая къ столу, заѣлнить сметаной, посыпать рубленной зеленью петрушки и подлить уксусъ.

Провизія:

Свеклы 5 корней.
Луку 2 головки.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 2 ложки.
Порея
Сельдерея
Петрушки
Моркови
1 или двѣ столов. ложки уксуса.

Сметаны отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана.
Говядины $1\frac{1}{2}$ фунта.
Солонины или ветчины $\frac{1}{2}$ фунт.
Баранины 1 фунтъ.
Сосисекъ 1 фунтъ.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
Соли 2 чайн. ложки.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

Кто любить, можетъ варить бульонъ съ 2 штуками лаврового листа и 4—5 зернами англійскаго перца.

№ 32. Сборный борщъ.

Взять 2 ф. жирной говядины, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, половину утки, $\frac{1}{2}$ ф. баранины и $\frac{1}{2}$ ф. солонины, вымыть, положить въ горшокъ или кастрюлю, посолить, положить 1 луковицу и кореньевъ по полштуркѣ, 5 зеренъ англійскаго перца и 2 штуки лаврового листа, налить 16 стак. холодной воды и варить, снимая пѣну. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, бульонъ процѣдить, снять мясо съ костей, разрѣзать на куски, положить въ супъ, опустить тудаже шинкованную свеклу, крошенную бѣлую капусту, кореньевъ и поджаренную луковицу. За 10 минутъ до обѣда подправить мукою, вскипяченою

въ маслѣ, и уксуомъ по вкусу (см. лѣнныя щи № 23).
 Предъ отпускомъ опустить жаренныя сосиски. Къ сборному
 борщу подается сметана. Можно посыпать рубленной зеленью
 петрушки.

Провизія:

2 фунта себѣ или огузка.
 ½ фунта ветчины.
 Половину утки.
 ½ фунта баранины.
 ½ фунта солонины.
 1 луковицу.
 Сельдерея
 Порей
 Петрушки } по ½ штукѣ.
 Моркови
 ½ фунта сосисекъ.

2 штуки лавроваго листа.
 5 зеренъ англійскаго перца.
 1 столов. ложку муки.
 2 столов. ложки масла.
 ½ кочна бѣлой капусты сред-
 ней величины,
 ½ стакана сметаны.
 1 столов. ложку рубленной зе-
 лени петрушки.
 1 или 2 столов. ложки уксуса.

№ 33. Потроха.

Вычистить, обобрать и обмыть хорошенько гусинныя пот-
 роха, положить въ горшокъ или въ кастрюлю, говядину
 хорошенько вымыть и положить туда же, посолить, очистить
 2 луковицы, нарѣзать петрушки, сельдерею, положить это
 все въ горшокъ, налить 16 стак. холодной воды, поставить
 на легкой огонь и варить 3 часа, снимая пѣну. Когда до-
 вольно поварится, бульонъ процѣдить, сдѣлать подправку:
 вскипятить 2 ложки муки въ 1 стол. ложкѣ масла, хоро-
 шенько стереть, прибавить немножко бульона, размѣшать, вы-
 лить въ потроха, опустить мелко нарѣзанный картофель,

морковь и репу и варить до готовности. За 5 минут до
обѣда положить 3 нарезанные ломтиками соленые огурца и
2 стол. ложки уксуса, дать вскипеть и подавать, посыпавъ
рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Гусиный потрохъ 1.
Говядины 1 фунтъ.
1 луковицу.
Огурцовъ 4.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 корень.
10 штукъ картофеля.
 $\frac{1}{2}$ репы.

2 чайн. ложки соли.
Сельдерею 1 кор., если большой;
маленькихъ 2 кор.
Муки 2 столовыя ложки.
Масла одну столов. ложку.
1 или 2 столов. ложки уксуса.
1 столов. ложку рубленной зе-
лени петрушки.

Къ этому супу можно подавать сметану ($\frac{1}{2}$ стакана). Кто
любитъ, можетъ варить въ бульонѣ 1 штуку лаврового листа
и 5 зеренъ англійскаго перца.

№ 34. Разсолъникъ изъ почекъ.

Разрѣзавъ вдоль 2 бычьи почки средней величины и
фунта 2 жирной говядины, телятины или баранины, перемыть,
налить водою (16 стакановъ), положить 1 луковицу въ перь-
яхъ, по полукорешку петрушки, сельдерея и моркови, 2 чайн.
ложки соли, 3 зерна англійскаго перца, 1 штуку лаврового
листа и варить, снимая репу. Затѣмъ процѣдить, обмыть говя-
дину въ теплой водѣ, слить бульонъ въ кастрюлю, ополос-
нутую водою, положить туда картофелю, корниевъ и варить
до готовности послѣднихъ. Между тѣмъ распустить въ особой

кастрюлѣ 1 ложку чухонск. масла, всыпать 2 ложки муки, вскипятить нѣсколько разъ, развести бульономъ, влить въ супъ. Накрошивъ помельче соленыхъ огурцовъ и наръзавъ кусочками ветчину, за 5 минутъ до обѣда положить въ разсолникъ, влить уксусу, посыпать рубленной зеленью петрушки и укропа, забѣлать сметаной положить наръзанныя кусочками почки и подавать.

Провизія:

Говядины 2 фунта.
 $\frac{1}{2}$ рѣпы.
Моркови 1 корень.
Огурцовъ 5 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сметаны 1 стаканъ.
Сельдерею $\frac{1}{2}$ корня.
1 луковичу.
10 штукъ картофеля.

2 чайн. ложки соли.
3 зерна англійскаго перца.
1 штуку лавроваго листа.
Порея $\frac{1}{2}$ штуки.
Ветчины 1 фунтъ.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Чухон. масла 1 столов. ложку.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 35. Супъ съ фрикадельками или фаршемъ.

Взять 3 фунта говядины, вымыть ее, положить въ кастрюлю, посолить, прибавить луковичу въ перьяхъ и коренья, соли (2 чайн. ложки) и варить 3 часа, какъ сказано въ № 1. Какъ говядина посибѣтъ, вынуть ее, бульонъ процѣдить, а говядину перемять, чтобы не было на ней накипи; влить въ кастрюлю процѣженный бульонъ, прибавить кореньевъ и поставить на легкой огонь. Между тѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: изрубить мягко 1 фунтъ говядины, размочить въ водѣ мякишъ бѣлаго хлѣба, смѣшать съ говядиною,

вбить 2 яйца, посолить (если угодно, положить немного тертаго мускатнаго орѣха и перцу), порубить еще, сдѣлать шарики, опустить предъ обѣдомъ въ горячій бульонъ, дать прокипѣть (готовность ихъ узнается потому, что они всплываютъ на верхъ) и подавать, посыпавъ рубленной петрушкой.

Провизія:

Говядины для бульону 3 фунта.
 Луку 1 штуку.
 Петрушки, сельдерея по 1 или по половинѣ корешка.
 Моркови 1 штуку.
 $\frac{1}{2}$ рѣпы.
 2 чайн. ложки соли.
 Говядины для фарша 1 фун.

Мякишъ изъ половины бѣлаго хлѣба въ 3 копѣйки.
 Яиць 2 штуки.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.
 1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 36. Консоме.

Перемыть 1 фунтъ говядины, 1 фунтъ телятины и 1 очищенную курицу, а еще лучше каплуна, все это положить въ кастрюлю, прикрыть крышкой, поставить на плиту и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока зарумянится, т. е. пока низъ означенной провизіи поджарится и дастъ колеръ или *дойдетъ до глазиру*, по выраженію кухмистерскому. Послѣ того, наливъ на мясо 16 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ по полукорешку, 2 чайн. ложки соли, 2 или 3 зерна англійскаго перца и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая пѣну. Когда бульонъ сдѣлается желтоватымъ и достаточно уварится, процѣ-

дуть его чрезъ волосяное сито и положить въ него (кто желаетъ, разныхъ очищенныхъ кореньевъ (моркови, рѣпы, петрушки и проч.), дать всему хорошенько упрѣть (варить $\frac{1}{2}$ часа), всыпать мускатнаго орѣха, петрушки и подавать.

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ можно прибавлять шампиньоновъ, обмывъ ихъ сперва хорошенько и поваривъ полчаса, а также 1 рюмку хереса или мадеры.

Провизія:

Говядины 1 фунтъ.
Телятины 1 фунтъ.
1 курицу или кашуна.
Моркови 1 корень.
Рѣпы половину.
3 зерна англійскаго перца.
2 чайн. ложки соли.
Петрушки 1 корень.

Сельдерею 1 штуку.
1 луковицу.
Шампиньоновъ штукъ 10.
Рубленной зелени петрушки 1 столовую ложку.
Тертаго мускатнаго орѣха $\frac{1}{8}$ чайн. ложки.

№ 37. Супъ пюре (протертый) изъ тетерева.

Сварить бульонъ изъ говядины и кореньевъ, какъ сказано въ № 1, съ 3 зернами англійскаго перца, кореньями, солью и 1 луковицей; процѣдить. Взять тетерева, снять мясо съ костей, сварить въ бульонѣ; половину мяса изрубить съ мякишемъ половины бѣлаго хлѣба и ложкой сливочн. масла; истолочь, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю съ 1 стол. ложкой чухонскаго масла и нагрѣть, не давая кипѣть и постоянно помѣшивая; потомъ влить нѣсколько ложекъ бульону, протереть еще разъ сквозь сито и развестъ осталь-

нымъ бульономъ. Другую половину мяса изрубить, истолочь и прибавить остальную половину бѣлаго хлѣба, яйцо, $\frac{1}{2}$ столов. ложки масла, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, протереть сквозь сито и полученную массу наложить на ножъ, сгладить и снимать другимъ ножемъ, нарѣзывая маленькими кусочками, которые опускать въ кипящую соленую воду. Когда эта кнель поспѣетъ (что узнается потому, что она всплыветъ на верхъ), откинуть на рѣшето. Между тѣмъ отварить шампиньоновъ, сладкаго мяса и пѣтушихъ гребешковъ, нарѣзать ихъ кусочками и опустить въ супъ вмѣстѣ съ кнелю. Предъ подачею влить малаги ($\frac{1}{2}$ стакана). Можно всыпать мускатный орѣхъ и рубленную петрушку.

Провизія:

4 фунта сѣвка или огузка.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею отъ половины до 1 корня.
Порею 1 корень.
Перцу 10 зеренъ.
Тетеревь 1.
Бѣлый хлѣбъ 1 (въ 3 копѣйки).
Масла чухонскаго 2 и сливочнаго 1 ложку.

Моркови 1 корень.
Яиць 1 штуку.
Сладкаго мяса четверть фунта.
Гребешковъ 6 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 шт.
Малаги полстакана.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мускатн. орѣха.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 38. Раковый супъ.

Отваривъ въ водѣ 25 раковъ, вылущить изъ нихъ шейки и клешни. Между тѣмъ шелуху (лузгу) высушить и истолочь мельче въ ступкѣ, выложить въ кастрюлю и жарить, мѣшая,

въ 2 стол. ложкахъ коровьяго масла до тѣхъ поръ, пока покраснѣетъ и начнетъ пѣниться; процѣдить. — Нарѣзавъ мелко $\frac{1}{2}$ курицы, 1 фунтъ жирнаго сѣрка, 2 фунта телятины и четверть фунта ветчины, накрошивъ нѣсколько луковницъ и кореньевъ петрушки и сельдерея, все это жарить четверть часа въ вышеприготовленномъ раковомъ маслѣ; потомъ прибавить горсть истертаго бѣлаго хлѣба, посолить и, наливъ на все 16 стак. воды, кипятить 3 часа и процѣдить. — Между тѣмъ очистить, перемять и сварить въ мясномъ бульонѣ свѣжихъ сморчковъ или шампиньоновъ, процѣдить, смѣшать тотъ и другой бульонъ, вскипятить, процѣдить. — При подачѣ къ столу, на дно суповой чаши должно сперва положить нарѣзаннаго ломтиками и поджареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба, на нихъ сморчки или шампиньоны и раковыя шейки съ клешнями, а потомъ налить супъ и посыпать мускатнымъ орѣхомъ и рубленной зеленой петрушкой. Можно подбѣлить сметаной или влить $\frac{1}{2}$ стакана малаги.

Къ этому супу подаются пирожки.

Провизія:

$\frac{1}{2}$ курицы.

1 фунтъ жирнаго сѣрка.

2 фунта телятины.

$\frac{1}{4}$ фунта ветчины.

Моркови

Сельдерея

Петрушки

} по $\frac{1}{2}$ штуки.

Штукъ 10 шампиньоновъ или сморчковъ.

25 раковъ.

1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 копейки).

4 ложки чухонскаго или сливочнаго масла.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.

1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

($\frac{1}{2}$ стакана сметаны или малаги).

№ 39. Супъ на манерь черепахового.

Сварить крѣпкой бульонъ изъ 1 ф. сѣвѣ, 1 ф. телятины $\frac{1}{2}$ курицы, 2 цыплятъ, $\frac{1}{2}$ телячьей головки, 2 луковицы въ перьяхъ, разныхъ кореньевъ по полштуркѣ, 3 зеренъ англійскаго перца, 2 чайн. ложекъ соли, 16 стакановъ воды, какъ можно чаще снимая пѣну, какъ сказано въ № 1. За тѣмъ процѣдить и всю мясную провизію сподоснуть теплой водой, бульонъ слить опять въ кастрюлю, а мясо снять съ костей и изрѣзать на куски. Нарѣзать 2 луковицы кружками, поджарить до красна въ двухъ ложкахъ сливочнаго или чухонскаго масла, прибавить ложку муки и еще поджарить. Потомъ сложить въ бульонъ и вскипятить; положить туда нарѣзанное мясо, штукъ 5 оливокъ, влить одну рюмку мадеры и сокъ изъ 2 лимоновъ, прибавить горсть сморчковъ или шампиньоновъ съ бульономъ, въ которомъ они варились, прокипятить еще разъ, разбить въ мискѣ 2 яичныхъ желтка развести, мѣшая, горячимъ бульономъ, всыпать $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатн. орѣха и рубленной зелени петрушки и подать. Можно подбѣлить сметаной.

Провизія:

$\frac{1}{2}$ телячьей головки.
2 луковицы.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Соли 2 чайн. ложки.
 $\frac{1}{2}$ курицы.
1 фунтъ сѣвѣ.

Мадеры 1 рюмку.
Солу изъ 2-хъ лимоновъ.
Сморчковъ или шампиньоновъ
10 штукъ.
Яичныхъ желтковъ 2.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.

1 фунтъ телятины.

2 цыплятъ.

Моркови

Петрушки

Сельдерея

Порея

} по 1/2 штуки.

1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.
(3/4 стакана сметаны).

ОТДѢЛЪ II.

Горячіе супы безъ мяса.

Горячіе супы безъ мяса приготавливаются или на рыбномъ или грибномъ бульонѣ, или просто на водѣ и масляной подправкѣ. Притомъ они бываютъ скоромные и постные. Въ первые кладутся коровье масло, сметана, если нужно, яйца и проч. скоромныя приправы, во вторые только постныя масла, какъ-то: маковое, горчичное, миндальное, прованское, подсолнечное и проч.

Рыба и коренья чистятся и приготавливаются, какъ сказано въ общихъ наставленіяхъ (см. стр. 4).

Супы безъ мяса приготавливаются при соблюденіи почти тѣхъ же правилъ, какъ и горячіе мясные супы (см. 10).

Если супъ варится изъ рыбы, то на каждого человѣка нужно брать отъ 1 до 1 1/2 фунт. рыбы. Для ухи и рыбныхъ суповъ лучше всего брать: ершей, окуней, налимовъ, стерлядей, пискарей, щукъ, судаковъ и линей.

На каждого человѣка берется 3 стакана холодной воды.

Варятся супы безъ мяса до готовности варимой въ нихъ провизіи.

Пропорція назначена на 4 человѣкъ (см. стр. 9).

№ 1. Уха из стерлядей и разной рыбы.

Взять штукъ 10 или 15 ершей (смотря по величинѣ ихъ), 1 налима и 1 стерлядь въ 3 фунта или 2 стерляди по 1½ фунта перемыть въ водѣ, выскоблить чешую, очистить и выпотрошить, какъ сказано на стр. 4, и перемыть въ 2 или 3 холодныхъ водахъ. Между тѣмъ налить въ кастрюлю 12 стакановъ холодной воды, положить 1 очищенную луковицу, полпетрушки, полсельдерея, полморкови и полпорая (отъ корешковъ средней величины), 2 чайныя ложки соли и, кто любитъ, 3 или 4 зерна англійскаго перца и 1 штуку лавроваго листа, поставить на довольно сильный огонь и дать вскипѣть. Когда вскипитъ ключемъ, опустить рыбу, дать ей разъ вскипѣть, наблюдая, чтобы уха не сбѣжала влить 1 столов. ложку холодной воды, отставить на менѣе горячее мѣсто и дать ухѣ тихо кипѣть, т. е. перебираться съ одного края, снимая шумовкой накипающую пѣну и наблюдая, чтобы она не сбѣжала и рыба не переварилась. Варить рыбу нужно отъ 20 до 30 минутъ. Когда рыба уварится по готовности (что узнается по тому, что она всплываетъ на верхъ и у нея лопаются глаза), снять кастрюлю съ огня, вынуть осторожно рыбу, чтобы не раскрошить ее, рыбной ложкой или шумовкой, сполоснуть ее теплой водой, уху же процѣдить сквозь частое волосяное сито или салфетку. Загѣмъ ополоснуть кастрюлю теплой водой, слить опять туда процѣженную уху, положить въ нее 1 или 2 мелко испинокванныхъ луковицы и 4 или 6 полуломтиковъ лимона (въ кожицѣ, но безъ зеренъ), дать раза 2 вски-

пѣть и подавать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки или укропа.

Кто любитъ, можетъ положить въ уху нашинкованные или точеные картофель (штукъ 10), полморкови, подрѣпы, полпетрушки. Ихъ нужно положить въ процѣженную уху, варить 15 или 20 минутъ, и когда они будутъ почти готовы, опустить шинкованный лукъ и лимонъ.

Можно также влить въ уху, за 3 минуты до подачи на столъ, 1 рюмку хереса или мадеры, или $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго.

Провизія:

10 или 15 ершей.
 1 налинь, отъ 1 до $1\frac{1}{2}$ фунт.
 1 или 2 стерляди въ 3 фунта.
 2 или 3 луковицы.
 Моркови }
 Петрушки } по $\frac{1}{2}$ или 1 шт.
 Сельдерей }
 $\frac{1}{2}$ рѣпы.

Картофеля 10 штукъ.
 2 чайн. ложки соли.
 $\frac{1}{2}$ лимона.
 (3 или 4 зерна англійскаго перца и 1 штуку лавроваго листа).
 1 столов. ложку рубленной зелени петрушки или укропа.

№ 2. Уха изъ мелкой рыбы.

Вычистивъ и выпотрошивъ отъ 3 до 4 ф. мелкой рыбы, какъ то: ершей, пискарей, окуней и т. п., какъ сказано на стр. 4, налить въ кастрюлю или горшокъ 12 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу и коренья, посолить, дать вскипѣть, положить очищенную и перемытую въ нѣсколькихъ водахъ рыбу и варить, снимая пѣну, до тѣхъ поръ,

пока вся рыба разварится; процѣдить бульонъ, поставить его на огонь, положить шинкованныхъ кореньевъ и варить до готовности. Когда будутъ почти готовы, положить 1 или 2 нашинкованныя луковицы, дать вскипѣть. Отпуская, выдавить въ уху сокъ изъ лимона или положить 3 или 4 полудомтика лимона и 1 столов. ложку сливочн. масла (если уха не постная) и посыпать рубленной зеленью петрушки или укропа.

Провизія:

Мелкой рыбы 3 фунта.
 Петрушки }
 Сельдерею } $\frac{1}{2}$ или 1 штуку.
 Луку 2 или 3 головки.
 Моркови $\frac{1}{2}$ или 1 корень.
 Штукъ 10 картофеля.

2 чайн. ложки соли.
 Соку изъ 1 лимона.
 1 столов. ложку рубленной зелени петрушки или укропа.
 (1 столов. ложку сливочн. масла).

Примѣчаніе. Если желаютъ подать эту уху по нѣмцамъ, то за 3 минуты до отпуска на столъ, влить въ нее 1 или $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить и подавать.

№ 3. Гороховый супъ.

Взять 1 фунтъ сушенаго желтаго гороха, перемыть его въ нѣсколькихъ водахъ (холодной), налить съ вечера 12 стаканами холодной воды и мочить до утра. Утромъ слить вмѣстѣ съ горохомъ въ кастрюлю или горшокъ и варить до совершенной мягкости гороха (3 или 4 часа). Затѣмъ откинуть на рѣшето, развести отваромъ изъ-подъ гороху, слить въ кастрюлю или горшокъ, вылить туда подправку (для подправки распушить въ особой кастрюлѣ 2 столов. ложки

макового, горчичнаго или какого либо другаго постнаго или 1 столов. ложку чухонскаго масла, всыпать 2 столов. ложки крупичатой муки, дать раза 2 или 3 вскипѣть, развести отваромъ изъ подь гороху), прокипятить, положить 2 искрошенных и поджаренныхъ въ 1 столов. ложкѣ масла луковицы, горохъ и 2 чайн. ложки соли и дать нѣсколько разъ вскипѣть. Подается съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Провизія:

Гороху 1 фунтъ.
3 столов. ложки постнаго или
2 столов. ложки коров. масла.
2 чайн. ложки соли.

2 столов. ложки крупич. муки.
Луку 2 головки.
Бѣлаго хлѣба половину (въ 3к.).

Примѣчаніе. Гороховый супъ можно приготовить и на мясѣ. Въ такомъ случаѣ варить горохъ съ 3 фунтами огузка, сѣвка или костреца или 2 фунтами свинины, тщательно снимая шумовкой пѣну. Въ остальномъ поступать, какъ сказано выше.

№ 4. Пюре изъ сухаго гороха.

Положить на сутки горохъ въ воду, откинуть на рѣшето. Налить въ кастрюлю или горшокъ 12 стакан. холодной воды, положить горохъ, 2 моркови, 2 луковицы, петрушки 1 корешокъ и, кто любитъ, 3 зерна англійскаго перца и 1 штуку лавроваго листу, варить горохъ 3 или 4 часа, пока онъ совершенно не разварится. Когда горохъ поспѣетъ, откинуть его на рѣшето, протереть его, развестъ процѣженнымъ отваромъ изъ подь гороха, положить подправку изъ 2 стол. ложекъ муки, вскипяченныхъ въ 1 столов. ложкѣ коровьяго

или 2 столов. ложкахъ постнаго масла и разведенныхъ отваромъ изъ подѣ гороха, 2 чайн. ложки соли, 2 искрошенныхъ и изжаренныхъ въ 1 столов. ложкѣ луковицы, вскипятить и подавать. Подается съ гренками, т. е. съ обжаренными въ маслѣ кусочками бѣлаго хлѣба.

Провизія:

Гороху сухаго $1\frac{1}{2}$ фунта.
 Моркови 2.
 Луку 2 головки.
 3 столов. ложки постнаго или коровьяго масла.
 2 стол. ложки муки.

Петрушки 1.
 Соли 2 чайн. ложки.
 (3 зерна авглійск. перца 1 шт. лавроваго листа).
 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 копѣйки).

Примѣчаніе. Этотъ супъ можно приготовить и на мясѣ (см. предыдущее блюдо).

№ 5. Пюре изъ риса.

Перемывъ въ 2 или 3 водахъ (холодной) $1\frac{1}{2}$ стакана риса, сложить его въ кастрюлю, налить 14 стакан. холодной воды, положить 1 или 2 стол. ложки сливочнаго, чухонскаго или постнаго масла, 1 цѣльную луковицу и по цѣльному корешку моркови, петрушки, порея и сельдерея, разварить, вынуть коренья, протереть рисъ чрезъ сито, развести отваромъ изъ подѣ него, положить въ кастрюлю, посолить, прибавить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мушкатнаго орѣха и приправку изъ 2 столов. ложекъ муки, вскипяченной въ 2 столовыхъ ложкахъ масла и разведенной отваромъ изъ подѣ риса; варить $\frac{1}{2}$ часа. Подавая, посыпать рубленной зеленью петрушки.

П Р О В И З И Я :

Рису $1\frac{1}{2}$ стакана.
 1 луковичу.
 1 морковь.
 2 чайн. ложки соли.
 Петрушки, сельдерею, луку, по
 1 корню.

(Лавроваго листу 1—2).
 2 столов. ложки муки.
 2 столов. ложки коровьяго или
 постнаго масла.
 1 столов. ложку рубленной зе-
 лени петрушки.

Примѣчаніе 1. Такимъ же образомъ готовится пюре изъ перловыхъ крупъ.

Примѣчаніе 2. Если желаютъ приготовить этотъ супъ на мясномъ бульонѣ, то, сваривъ и процѣдивъ бульонъ, какъ сказано въ № 1 горячихъ мясныхъ суповъ, налить 14 стаканами его $1\frac{1}{2}$ стакана перемятаго риса, разварить его и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 6. Картофельное пюре на грибномъ бульонѣ.

Перемявъ въ 2 или 3 водахъ (холодной) $\frac{1}{2}$ фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, сложить ихъ въ кастрюлю, налить 14 стаканами холодной воды, положить 2 чайныя ложки соли, 1 очищенную луковичу, очищенные же морковь, порей, сельдерей и петрушку (по полукорешку) и варить 1 часъ на легкомъ огнѣ. Затѣмъ процѣдить, слить бульонъ опять въ кастрюлю, положить 20 штукъ очищеннаго и наръзаннаго мелко картофеля средней величины и варить, пока онъ не разварится. Когда онъ разварится, протереть сквозь рѣшето, развести бульономъ, слить опять въ кастрюлю, положить подправку (см. гороховый супъ № 3), разрѣзанные грибы, поджареннаго въ маслѣ луку, дать нѣсколько разъ вскипеть и подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

Картофеля 20 штукъ.
Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.
Сельдерею $\frac{1}{2}$ корня.
Моркови $\frac{1}{2}$ корня.
 $\frac{1}{2}$ порея.
2 чайн. ложки соли.

Луку 3 головки.
Масла 2 ложки.
Грибовъ четверть фунта.
2 столов. ложки муки.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

Примѣчаніе. Какъ готовить этотъ супъ на мясномъ бульонѣ, см. примѣчаніе 2-е къ предыдущему блюду.

№ 7. Зеленяя щи съ грибами.

Сварить бульонъ изъ четверти фунт. хорошихъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, положить немного кореньевъ, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ, процѣдить. Между тѣмъ перебрать 1 фунт. щавеля, вымыть, отжать, мелко изрубить, обжа- рить въ 1 ложкѣ масла, опустить въ процѣженный бульонъ, дать поспѣть, заправить мукою и масломъ (см. гороховый супъ № 3) и дать поспѣть. Передъ отпускомъ грибы начин- ковать, опустить въ супъ, вскипятить.

Провизія:

Грибовъ сухихъ четверть фун.
Щавеля 1 фунтъ.
Луку 1 головку.
Моркови полкорня.
2 чайн. ложки соли.

Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Петрушки полкорня.
Сельдерею полкорня.

Примѣчаніе. Если этотъ супъ готовится скоромный, то къ нему можно подать $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и яйца, вкрутъ или въ мѣшечекъ, по 1 яйцу на человѣка.

№ 8. Зеленяя щи съ рыбой.

Перебравъ, перемывъ и обжаривъ щавель или шпинатъ въ маслѣ, масло слить, а зелень протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ 3 или 4 фунт. рыбы, какъ сказано въ № 2 этого отдѣла, и варить до готовности зелени. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда подпирать щи мукою и масломъ, въ которомъ жарилась зелень (для этого вскипятить 2 столов. ложки муки въ маслѣ изъ подъ зелени, развести бульономъ и вылить въ супъ).

Провизія:

Щавелю 1 фунтъ.
Масла 3 ложки.
Рыбы 3 фунта.
Соли 2 чайн. ложки.
2 столов. ложки муки.

Петрушки, сельдерею, луку, по
1 корню.
(3 зерна англійскаго перца и 1
штуку лавроваго листа).

Примечаніе. Если эти щи подаются скоромными, то подать къ нимъ сметаны.

№ 9. Супъ изъ свѣжей капусты.

Разрѣзать кочанъ капусты на нѣсколько кусковъ, ошпарить ихъ, положить въ кастрюлю съ кускомъ рыбы (осетрины, бѣлушкины), налить водою и варить, снимая пѣну и не давая сливать. Когда поспѣетъ рыба, вынуть ее, а бульонъ съ капустой продолжать варить, прибавя луку и

крошенных кореньевъ. Можно положить подправку, т. е. 2 столов. ложки муки вскипятить нѣсколько разъ въ 2 столов. ложкахъ постнаго или коровьяго масла, развести бульономъ и слить въ супъ. Подавать можно со сметаной (если супъ скоромный). Посыпать рубленой петрушкой.

Провизія:

Капусты 1 небольш. кочанъ.
Рыбы 3 или 4 фунта.
Луку 1.
Петрушки, сельдерею, по 1 кор.
Моркови 1; 10 шт. картофеля.
2 столов. ложки коровьяго или
постнаго масла.

2 столов. ложки муки.
2 чайн. ложки соли.
(Лавроваго листу 2).
Перцу горошчатого 3 зерна.
Хлѣба и масла для гренковъ.
1 столов. ложку рубленой зе-
лени петрушки.

№ 10. Щи изъ свѣжей капусты.

Изрѣзать кочанъ свѣжей капусты, положить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, потомъ откинуть на рѣшето, отжать; изрѣзать двѣ — три луковицы, изжарить въ маслѣ, прибавить обваренную капусту, подлить масла и обжарить. Вскипятить 2 ложки муки въ 3 столов. ложкахъ масла, налить воды пополамъ съ квасомъ (всего 12 стакановъ), положить капусту, лукъ и 2 чайн. ложки соли, прибавить нашинкованную петрушку и двѣ моркови, влить 2 столов. ложки уксуса и поставить въ печь или на плиту, чтобы упрѣло. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

Капусты 1 кочанъ.
 Луковицъ 2 штуки.
 Масла 3 ложки.
 2 ложки муки.
 2 столов. ложки уксуса.

Муки 1 ложку.
 Петрушки 1 корень.
 Моркови 2 штуки.
 1 столов. ложку рубленой зе-
 лени петрушки.

№ 11. Селянка рыбная.

Вымыть кусокъ семги, осетрины и бѣлужины, нарѣзать ихъ кусочками, изжарить на сковородѣ въ 2 столов. ложкахъ коровьяго или 3 столов. ложкахъ постнаго масла, часто помѣшивая, чтобы рыба зарумянилась со всѣхъ сторонъ. Взять кислой капусты, намочить въ холодной водѣ, отжать, изрубить двѣ луковицы; сложить капусту и лукъ въ кастрюлю, влить 2 ложки масла, обжарить, налить рыбнаго отвара, положить лавровый листъ и перецъ, опустить рыбу, подправить мукою, вскипяченою въ маслѣ, и 1 столов. ложкой уксуса и кипятить. Когда поспѣетъ, прибавить каперсовъ, оливокъ и ломтиками* нарѣзанныхъ зеленыхъ огурцовъ, Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

Осетрины 1 фунтъ.
 Бѣлужины 1 >
 Семги 1 >
 Капусты кислой 1 фунтъ.
 Муки 2 ложки.
 Каперсовъ 1 ложку.
 Луку 2 головки.

Масла 4 ложки.
 Лавроваго листу 2 штуки.
 Перцу 5 зеренъ.
 Оливокъ 10.
 Рубленой зелени петрушки 1
 столовую ложку.

Примѣчаніе. Такъ же готовится селянка изъ всякой другой рыбы.

№ 12. Бураки на рыбномъ бульонѣ.

Взять головизны, вымыть ее, нарѣзать кусками, положить въ горшокъ или кастрюлю, положить 1 луковицу и по полукорешку кореньевъ, 3 зерна англійскаго перца, 2 штуки лавроваго листа, 2 чайн. ложки соли (если головизна свѣжая, а не соленая), налить 12 стакановъ холодной воды и варить. Когда головизна посидѣтъ, вынуть ее, бульонъ процѣдить, влить опять въ горшокъ или кастрюлю, положить кореньевъ и шинкованныхъ бураковъ, а также 1 — 2 печеныя луковицы и поставить на плиту или въ печь; за полчаса до обѣда подправить мукою, вскипяченою въ 2 стол. ложк. масла, и влить уксусъ.

Провизія:

Головизны 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1.
Моркови 1.
3 зерна англійскаго перца.
2 штуки лавроваго листа.

Бураковъ 5 штукъ.
Луку печенаго отъ 1 до 2 шт.
Муки 2 ложки.
4 столов. ложки масла.
2 столов. ложки уксуса.

№ 13. Борщъ съ жареными карасями.

Нашинковать бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ кореньевъ и луку, поджарить все это въ маслѣ, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить 10 стак. отвару изъ подѣ головизны, приготовленнаго, какъ сказано въ предыдущемъ

блюдѣ, и процѣженного, посолить, если нужно, вскипятить нѣсколько разъ, развести 2 стак. кваса, положить лавровый листъ и горошчатого перцу, уксусъ и подправку изъ 2 стол. ложекъ муки, вскипяченной въ 2 столов. ложкахъ масла, и вскипятить. Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ нѣсколько карасей, обвалить ихъ въ мукѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ, поворачивая, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонѣ. За четверть часа до обѣда опустить жареныхъ карасей въ борщъ. Предъ отпускомъ посыпать рубленную зеленью петрушки.

Провизія:

Капусты половину небольшого кочна.	2 или 3 столов. ложки уксуса.
Свеклы 5 штукъ.	Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Моркови 1 корень.	Муки 2 ложки.
Петрушки 1 „	Лавроваго листу 2 штуки.
Сельдерей „	Перцу 5 зеренъ.
Луку 2 головки.	Карасей 6 штукъ.
	Зелени рубленной 1 стол. ложку.

Примѣчаніе. Если этотъ борщъ готовится скромный, то можно забѣлить сметаной [$\frac{3}{4}$ стакана].

№ 14. Кислыя щи съ головизною.

Взять осетровую головизну, намочить ее съ вечера. Утромъ взять 1 фунтъ кислой капусты, налить водою, отжать и обжарить въ постномъ или коровьемъ маслѣ (3 стол. ложки), съ одною или двумя искрошенными луковицами; головизну вымыть, уложить въ горшокъ вмѣстѣ съ обжаренною капустою и поставить вариться, снимая пѣну. Когда они будутъ почти готовы,

вскипятить въ особой кастрюлѣ 2 ложки муки въ 2 стол. ложкахъ постнаго или коровьяго масла, смѣшать съ супомъ, положить лавроваго листу, горошчатого перцу и рубленнаго луку, который прокипятить сперва въ достаточномъ количествѣ масла; положить также и масло изъ подъ луку; все это вылить въ щи, размѣшать хорошенько и варить полчаса, не давая сплывать.

Провизія:

Головизны 3 фунта.
Кислой капусты 1 фунтъ.
Муки 2 ложки.
Масла 4 ложки.

Луку 2 штуки.
Лавроваго листу 2 штуки.
Перцу 5 зеренъ.

№ 15. Грибныя щи.

Приготовивъ грибной отваръ, какъ сказано въ № 6 этого отдѣла, положить 1 фунтъ кислой капусты въ горшокъ или кастрюлю вмѣстѣ съ печеною луковицею, налить грибнымъ отваромъ и поставить вариться. Давши вскипеть нѣсколько разъ, положить два корня петрушки, а за полчаса до обѣда вскипятить 2 ложки муки съ 2 столов. ложками масла, прибавить лавровый листъ, соли по вкусу, горошчатого перцу и луку, поджареннаго въ маслѣ; заправить этимъ щи, прибавить варенные грибы, мелко изрубленные, вскипятить и подавать.

Провизія:

Грибовъ сухихъ бѣлыхъ четверть фунта.
Кислой капусты 1 фунтъ.
Луку 2 головки.
Петрушки 1 корень.

Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Лавроваго листу 2 штуки.
Соли; перцу 5 зеренъ.

№ 16. Грибной супъ.

Отварить бѣлые сушеные грибы, какъ сказано въ № 6 этого отдѣла, положить шинкованныхъ кореньевъ и печеную луковицу, заправить 2 ложками муки, вскипяченной въ 2 столов. ложкахъ постнаго или коровьяго масла; за полчаса до обѣда засыпать рисомъ, варить до готовности послѣдняго, а отпуская, положить въ миску сваренные грибы и зеленой рубленой петрушки. Можно положить горсть вымытыхъ маслинъ.

Провизія:

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею полъ корня.
Луку 2 головен.
Масла 2 ложки.

Муки 2 ложки.
Рису 1 стаканъ.
Маслинъ отъ 10 до 12 штукъ.
1 столов. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 17. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупю.

Отварить перловую крупу, смѣшать съ масломъ и выбить до бѣла. Нарѣзать кореньевъ, половину ихъ поджарить въ маслѣ; потомъ положить въ кастрюлю перемытыхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ и корни какъ сырые, такъ и обжаренные, прибавить луку, налить 12 стаканами холодной воды и варить часъ. Затѣмъ процедить, слить бульонъ опять въ кастрюлю, положить мелко изрубленные варенные грибы и перловую крупу, варить полчаса, посыпать зеленью и подавать.

Провизія:

Грибовъ четверть фунта.
 Перловыхъ крупъ полстакана.
 Петрушки 1 корень.
 Сельдерею 1 корень.
 Порей 1 корень.

Моркови 1 корень.
 Масла 2 ложки.
 Луку отъ 1 до 2 пегуевъ.
 Зелени петрушки.

№ 18. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Распустить 2 ложки масла въ кастрюлѣ, всыпать 2 ложки крупичатой муки, растереть, дать 2 или разъ вскипѣть, налить понемногу 2 стакана горячей воды, посолить и вскипятить, помѣшивая; чтобы не было комковъ; положить свѣжіе грибы, перемывши ихъ, одну искрошенную луковину, коренья и соли; затѣмъ налить, помѣшивая еще 10 стакановъ горячей воды. Кипятить до готовности кореньевъ, снимая наливъ. Если супъ очень загустѣетъ, то подлить во время варки теплой воды. Когда коренья и грибы будутъ готовы, процѣдить супъ, вынуть грибы и коренья, первые разрѣзать и опустить въ супъ, поставить опять на огонь, выжать сокъ изъ одного лимона, предъ отпускомъ посыпать рубленнымъ укрупомъ и подавать.

Провизія:

Муки 2 ложки.
 Масла 2 ложки.
 Грибовъ очищенныхъ свѣжихъ
 1 тарелку.
 1 морковь.
 1 петрушку.
 1/2 сельдерея.

1/2 порей.
 Луку 1 головку.
 Укрупорубленного 1 стол. ложк.
 1 лимонъ.
 2 чайн. ложки соли.
 (1/4 чайн. ложки тертаго мускатнаго орѣха).

Примчаніе. Если этотъ супъ готовится скоромный, то забыть его сметаной (3/4 стакана). Кто любитъ, можетъ положить 1/4 чайн. ложки тертаго мускатнаго орѣха.

№ 19. Супъ пюре съ шампиньонами.

Вымыть шампиньоны, обрѣзать концы корешковъ, положить въ кастрюлю, накрыть крышкой, влить лимоннаго соку (изъ 1 лимона) и воды, поставить на огонь и дать упрѣть, откинуть на рѣшето, изрубить, протереть сквозь рѣшето или рѣдкое сито, положить протертые шампиньоны въ кастрюлю съ масломъ, обжарить, влить жидкаго грибнаго отвара приготовленнаго изъ $\frac{1}{4}$ фунта хорошо перемытыхъ сушеныхъ грибовъ, какъ сказано въ № 6 этого отдѣла, вскипятить, посолить положить подправку, приготовленную изъ 2 столов. ложекъ муки и 2 столов. ложекъ хорошаго чухонскаго, маковаго, горчичнаго или прованскаго масла (см. № 3 этого отдѣла), вскипятить, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки тертаго мускатнаго орѣха и 1 столов. рубленной зелени петрушки и подавать. Можно влить 1 рюмку хереса или мадеры.

Провизія:

Шампиньоновъ 15—20 штукъ.
Лимонъ 1.
Муки 2 ложки.
2 чайн. ложки соли.
Масла 2—3 ложки.
Грибовъ для отвара $\frac{1}{4}$ фунта.

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки тертаго мускатнаго орѣха.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.
(1 рюмку хереса или мадеры).

№ 20. Супъ съ фрикадельками или фаршемъ.

Взять 3 ф. какой угодно свѣжей мелкой рыбы, вычистить, выпотрошить, снять съ нея кожу, выбрать кости, мясо истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣ-

бомъ, посолить, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и столько же мелкаго перца, и если супъ готовится скромный, то 1 яйцо, если же постный, то 2 столов. ложки крупчатой муки, и надѣлать небольшихъ шариковъ. Между тѣмъ кожу, кости и головы отъ рыбъ варить на сильномъ огнѣ, положить 1 луковицу и коренья (по корешку), $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, 3 зерна англійскаго перца и 1 штуку лавроваго листа (можно положить еще головизну отъ свѣжаго осетра); потомъ процѣдить бульонъ, слить опять въ кастрюлю, положить шинкованныхъ кореньевъ, двѣ луковицы, опустить шарики и дать имъ поспѣть; положить 4 ломтика лимона или сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, посыпать петрушкой.

Провизія:

Мелкой рыбы 3 фунта.
Бѣлаго хлѣба 1, соли.
Головизны 3 фунта.
3 зерна англійскаго перца.
1 штуку лавроваго листа,
Сельдерею 1.
Моркови 1.

3 луковицы.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.
 $\frac{1}{2}$ лимона.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 21. Раковый супъ.

Вымыть 50 раковъ и отварить ихъ съ солью въ небольшомъ количествѣ воды. Отобрать и очистить хвостики и клешни, остальное истолочь, прибавить постнаго или коровьяго масла и еще толочь. Положить эту массу въ кастрюлю, кипятить, пока масло не покраснѣетъ; процѣдить сквозь сито, хорошенько отжимая. Полученную жидкость положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ натертымъ хлѣбнымъ мякишемъ, дать вски-

пѣть, протереть сквозь сито, развести рыбнымъ отваромъ, приготовленнымъ изъ 3 фунт. рыбы, какъ сказано въ № 2 этого отдѣла, вскипятить, положить очищенные хвостики и клешни, прокипятить, всыпать $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха, выдавить сокъ изъ половины лимона, посыпать рубленной зеленью петрушки или укропа и подавать. Можно влить 1 рюмку хереса или мадеры.

Провизія:

Раковъ 50 штукъ.
Масла 4 ложки.
Хлѣбъ 1 (въ 3 копейки).
4 чайн. ложки соли.
Рыбы 3 фунта.

Луку, моркови, петрушки, сель-
дерю, по полкорню.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мускати. орѣха.
1 столов. ложку рубленной зе-
лени петрушки или укропа.
(1 рюмку хереса или мадеры).

№ 22. Супъ изъ вишень.

Обобрать вѣтки отъ вишень, истолочь въ ступкѣ, не вынимая косточекъ; влить въ кастрюлю поровну вина и воды, (всего 12 стакановъ), положить толченныя вишни, корки съ $\frac{1}{4}$ лимона, гвоздики и корицы; когда вишни разварятся, протереть ихъ сквозь сито, прибавить мелкаго сахару, подогрѣть и подавать.

Провизія:

Вишень полтора фунта.
Вина краснаго 2 бутылки.
Лимонной корки 2 золотника.

Корицы 1 вершокъ.
Сахару мелкаго 2 стакана.
Гвоздики 3 штуки.

№ 23. Супъ изъ яблокъ съ клецками.

Налить въ кастрюлю 12 стакановъ холодной воды, положить 2 золотн. корицы и 3 штуки гвоздики и варить часъ; затѣмъ опустить 10 вымытыхъ и разрѣзанныхъ на четверо свѣжихъ или цѣльныхъ сушеныхъ яблока и $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара и варить на легкомъ огнѣ, не допуская шибко кипѣть, 20 или 30 минутъ, и не давая яблокамъ развариваться. Между тѣмъ растереть до бѣла или растопить 3 ложки масла, вбить 2 яичные желтка, положить 1 чайн. ложки соли, растереть, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. крупчатой муки, разбить въ тѣсто, развести $\frac{1}{2}$ стакан. холодной воды, размѣшать, подсыпать еще 1 стаканъ муки, опять разбить, чтобы не было комковъ, развести еще $\frac{1}{2}$ стак. воды, всыпать еще 1 стаканъ, бить тѣсто минутъ 5, потомъ положить пѣну изъ 2 бѣлковъ, бить еще минуты 3. Наливъ въ кастрюлю воды до половины ея, вскипятить, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, опустить чайной ложкой клецки, обмакивая ее въ холодную воду, дать нѣсколько разъ вскипѣть. Когда будутъ готовы (всплывутъ на верхъ), выбрать ихъ дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить яблочнымъ супомъ и подавать.

Провизія:

10 свѣжихъ или сушен. яблокъ.	$2\frac{1}{2}$ или 3 стак. крупчатой муки, 3 ложки масла.
2 золотн. корицы.	$1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
3 штуки гвоздичи.	или
$1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару.	1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 кофѣйки).
2 яйца.	

Примѣчаніе. Если этотъ супъ желаютъ подать постнымъ, то имѣ, вмѣсто клецокъ, обливають грени изъ бѣлаго хлѣба, т. е. четвероугольные кусочки его, засушенные въ печи.

ОТДѢЛЪ III.

Мясныя жаркія или жаренныя мяса.

ОБЩИЯ ПРАВИЛА.

1. Вымывъ и очистивъ говядину, телятину, баранину, свинину, домашнюю птицу или дичь, назначенные для жаренья, какъ сказано въ общихъ наставленіяхъ (стр. 2 и сл.), посыпать или натереть ихъ солью и дать полежать отъ $\frac{1}{2}$ до 2 часовъ, смотря по величинѣ данной провизіи.
2. Для жаренья берется изъ говядины: вырѣзка изъ филея и тонкаго края (преимущественно для бифтекса), тонкій и толстый филей, огузокъ и ссѣкъ; изъ телятины, баранины и свинины — преимущественно задняя четверть, т. е. задняя нога; для котлетъ — котлетная часть.
3. Телятина и баранина дѣлается нѣжнѣе, если намочить ее съ вечера въ молоко.
4. Дичь, а иногда и говядина и домашняя птица, обыкновенно или обкладываются тонкими ломтиками шпика, или шпикуются. Въ первомъ случаѣ нужно нарѣзать шпикъ тонкими ломтиками, обложить всю живность и потомъ обвязать ниткой; во второмъ же — онъ нарѣзывается узенькими досками и подводится шпиковальной иглой подъ кожу дичи или въ самое мясо.

5. Во время жаренья нужно наблюдать, чтобы жаркое хорошо зарумянилось со всѣхъ сторонъ, для чего его чаще поварачивать.

6. Когда жаркое — говядина кускомъ, домашняя птица или дичь изжарится, то говядину нарезать ломтями, дичь же мелкую разнять вдоль на 2 или вдоль и поперекъ на 4 части, крупную же дичь и домашнюю птицу на 6 или 8 частей.

7. Такъ какъ нѣкоторыя жаркія пригововляются изъ цѣльной крупной домашней птицы, какъ напр. индѣекъ, гусей, а также изъ цѣльныхъ заднихъ четвертей телятины, баранины и пр., которыя неудобно дѣлить сырыми на части, то для такихъ блюдъ провизія назначена нами не на 4, а на большее число лицъ.

8. Жаренныя мяса подаются съ жаренымъ картофелемъ, различными соусами изъ овощей, салатомъ и пр., о приготовленіи которыхъ будетъ сказано особо въ отдѣлѣ VIII.

№ 1. Жаренная телятина (на 8—12 человекъ).

Взять заднюю четверть, т. е. окорокъ телятины, вымочить въ водѣ или молокѣ, чтобы была бѣлѣе, обрубить нижнюю часть голяшки (если телятина не подается въ папильоткахъ) и сверху хребетъ, натереть солью, дать полежать часъ. Затѣмъ стереть лишнюю соль, положить ни противень, положить 2 столов. ложки чухонскаго или русскаго масла, обмазать коровьимъ масломъ, поставить въ печь и жарить, наблюдая, чтобы телятина, какъ нѣжное мясо, не пережарилась, а для того надобно ее поворачивать съ одной стороны на другую и поливать обѣ стороны масломъ. Когда же теля-

тина довольно зарумянится съ обѣихъ сторонъ, облить ее $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, проколоть въ разныхъ мѣстахъ вилкой и жарить опять, поворачивая со стороны на сторону; минутъ черезъ 10 опять полить водою и опять проколоть вилкой, и поставить опять въ печь и т. д. почти до готовности телятины. Подъ конецъ жаренья поливать телятину сокомъ, который изъ нея вытекъ, обсыпать толчеными сухарями и поставить еще на пять минутъ въ печь. Жарить нужно ее, смотря по величинѣ четверти, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 часа. Когда телятина будетъ готова, вынуть ее, нарезать столько ломтей, сколько требуется (подавая, ихъ можно опять сложить, такъ, чтобы телятина казалась цѣльною), подливу же процѣдить, снять съ нея сверху жиръ, посыпать телятину рубленной зеленью петрушки и подавать.

Провизія:

Заднюю четверть телятины, отъ
10 до 15 фунтовъ.

Отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго
или русскаго масла.

Отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 столов. ложекъ
соли.

1 столов. ложку рубленной зе-
лени петрушки.

Примѣчаніе. Такъ же можно приготовить и баранину.

№ 2. Жаренная говядина (на 4 человекъ).

Для жаренаго должно выбрать филейную часть говядины или отъ сѣзка, хорошенько вымыть ее, посолить, дать полежать полчаса, положить на противень, положить 1 или $1\frac{1}{2}$ столов. ложки масла, сверху обмазать немного масломъ, поставить въ печь и жарить, поворачивая со стороны на сторону, чтобы равномѣрно зарумянилась и не пригорѣла. Когда

зарумянится, полить 2 или 3 столов. ложками воды и поставить опять въ печь, потомъ опять полить водой и т. д. Жарить всего отъ полу до $\frac{3}{4}$ часа. Въмѣстѣ съ говядиной можно жарить сырой очищенный картофель. Подавая, нарезать ломтями, облить процеженнымъ соусомъ или подливой и посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Отъ 4 до 5 ф. филея или сѣвка.
2 чайн. ложки соли.
2 столов. ложки чухонскаго или
русскаго масла.

1 чайн. ложку рубленной зелени
петрушки.
(12 штукъ картофелю.)

№ 3. Биштексъ.

Взять 3 фунта вырѣзки тонкаго краю или филею, разрѣзать ее на круглые, довольно большіе ломти, вынуть жилы и кости, побить скалкою съ обѣихъ сторонъ, посыпать солью и мелкимъ перцемъ, положить 1 ломоть на другой и дать полежать такъ четверть часа. Между тѣмъ раскалить сковороду, распустить на ней $\frac{1}{2}$ стол. ложки масла; когда закипитъ, снять сковороду съ плиты, опустить въ масло ломти биштекса и жарить. Какъ зарумянится съ одной стороны, перевернуть на другую, не давая говядинѣ пережариться, но чтобы она давала сокъ, если воткнуть въ нее вилку. Переворачивать нѣсколько разъ, чтобы биштексъ зарумянился со всѣхъ сторонъ. Если будетъ горѣть, то прибавить масла. Жарить всего, если желаютъ чтобы биштексъ былъ внутри сыроватъ (по-англійски), — 5 минутъ, если же прожареннымъ, то 10 минутъ. Снявъ биштексъ, налить 3

столов. ложки бульона или кипятку, дать прокипеть, облить бифштексъ. Уложить куски на блюдо, къ одному краю, а къ другому положить жареный картофель и наструганный хрѣнь (но не тертый). Можно посыпать бифштексъ рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

3 фунта вырѣзки филей или тонкаго брая.
1 столов. ложку чухонскаго или русскаго масла.
1 чайн. ложку соли.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго русскаго перца.
 $\frac{1}{2}$ корешка хрѣна.
1 чайн. ложку рубленой зелени петрушки.
Картофелю 12 штукъ.

№ 4. Французскій бифштексъ (на 4 человекъ).

Нарѣзать филей ломтями, толщиною въ палець, расколотить каждый кусокъ скалкой, положить на 2 часа въ прованское масло, посолить, раскалить сковороду, изжарить въ коровьемъ маслѣ, какъ сказано въ предыдущемъ №. Предъ отпускомъ уложить бифштексъ на блюдо, облить его же подливкой, убрать картофелемъ и тонко наструганнымъ хрѣномъ, и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

Вырѣзки 3 фунта.
Масла прованскаго полфунта.
Соли чайн. ложку.
 $\frac{1}{2}$ корешка хрѣна.

Масла коровьяго 1 стол. ложку.
Картофелю отъ 10 до 12 штукъ.
1 чайн. ложку рубленой зелени петрушки.

№ 5. Ростбифъ (на 4 человѣкъ).

Кусокъ филейной говядины вымыть, потомъ побить деревянной скалкой или обухомъ топора, посолить и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа; распустить на противнѣ 2 столов. ложки чухонск. или русскаго масла, положить говядину, поставить въ русскую или духовую печь и жарить, поворачивая со стороны на сторону, наблюдая, чтобы говядина зарумянилась, но не пригорѣла. Когда зарумянится, мясо пустить изъ себя сокъ, проколоть вилкой, обложить его крупнымъ варенымъ картофелемъ и обсыпать послѣдній солью; кто любитъ, прибавить въ сокъ зернистаго перцу, лавроваго листу и немного луку. Если соку будетъ мало, то полить говядину водой или бульономъ. При подачѣ, мясо переложить на блюдо, разрѣзавъ, на ломти, а также картофель; сокъ процѣдить сквозь частое сито и вылить на ростбифъ. Посыпать петрушкою.

Провизія:

Говядины отъ 5 до 6 фунтовъ.
 Картофелю отъ 10 до 15 штукъ.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
 2 столов. ложки чухонскаго или русскаго масла.

(5 зеренъ англійскаго перцу.)
 (2 штуки лавроваго листу.)
 (1 луковцу.)
 1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 6. Жареная въ горшкѣ говядина (на 4 человѣкъ).

Обмыть говядину и положить на ночь въ молоко. На другой день обтереть говядину, посолить, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, разогрѣть въ горшкѣ осьмью фунта коровьяго масла, положить въ него говядину и обжарить ее въ немъ хоро-

шенько со всѣхъ сторонъ; потомъ прибавить туда 2 стакана воды, 5 зеренъ англійскаго перцу и 2 штук. лавров. листа, накрыть горшокъ крышкою и постепенно прожаривать говядину часъ или полтора. Наконецъ подбавить въ соусъ этогъ небольшое количество обжаренной въ маслѣ муки (1 ложку муки на $\frac{1}{2}$ стол. ложки масла), вскипятить и облить такимъ соусомъ жаркое при подачѣ къ столу. Можно прибавить въ соусъ уксусу по вкусу.

Провизія:

Говядины 4 фунта.

Масла коровьяго осьмью фунта.

1 чайн. ложку соли.

Перцу отъ 3 до 5 зеренъ.

1 столов. ложку муки.

(1 столов. ложку уксуса.)

№ 7. Жаренная баранина, шпикованная чеснокомъ.

(На 6—8 человекъ).

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины (вымоченную въ водѣ или молокѣ) деревяннымъ молоткомъ и вымывъ ее, снять осторожиѣе съ нея верхнюю кожицу, нашпиковать шпикомъ и чеснокомъ, посолить и дать полежать часъ. Между тѣмъ распустить на противнѣ 2 столов. ложки чухонскаго или русскаго масла, положить баранину, поставить въ жарко истопленную печь и жарить, чаще поворачивая ее со стороны на сторону. Когда она зарумянится совсѣхъ сторонъ, полить водою и поставить ее опять въ печь, часто вынимая ее изъ оной и обливая водою, сначала не такъ много, а потомъ болѣе, и наконецъ ко-

ровымъ масломъ, пока баранина совершенно обжарится, на что потребно часъ или два. Подавая, облить процеженнымъ соусомъ.

Провизія:

Заднюю четверть баранины отъ
8 до 10 фунтовъ.
Шпикъ четверть фунта.
Чесноку 2 головки.

Масла коровьяго 2 ложки.
2 столов. ложки соли.
(Молока.)

№ 8. Фаршированный поросенокъ на вертелѣ (на 4 ч.).

Обдавъ кипяткомъ, очистивъ, выпотрошивъ, посоливъ, давъ вылежаться и приготовивъ поросенка, нафаршировать его слѣдующимъ фаршемъ: изрубивъ телячью печень, изъ которой вынута желчь, смѣшать съ чухонскимъ масломъ или изрубленнымъ свинымъ саломъ, трюфелями, шампиньонами, шарлотомъ, каперсами, анчоусами, мускатн. орѣшкомъ, перцемъ и солью, хлѣбнымъ мякишемъ, коровымъ масломъ, изрубить, истолочь и развести двумя цѣлыми яйцами и тремя желтками; когда поросенокъ будетъ нафаршированъ, связать его и положить на вертелъ или противень и жарить, поливая масломъ, до готовности. Всегда почти подаютъ его съ перцевымъ соусомъ.

Провизія:

Поросенка фунта въ 4.
Печенки 1 фунтъ.
Свинаго сала $\frac{1}{4}$ фунта.
Трюфелей 3.
Шампиньоновъ 4.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелваго перца.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.

2 чайн. ложки соли.
Каперсовъ 1 ложку.
Анчоусовъ 4.
Коровьяго масла отъ 2 до 3
ложекъ.
Яиць 5 штукъ.
Мякишь изъ 1 бѣлаго хлѣба
(въ 3 копейки).

№ 9. Жаренные тетерева со сливками (на 4 человек).

Очистить, опалить, выпотрошить и заправить тетеревовъ какъ сказано въ общихъ наставленіяхъ (стр. 2), натереть ихъ солью и толченымъ перцемъ, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, положить на глубокой противень или въ кастрюлю, прибавить четверть фунта масла и обжарить. Когда тетерева зарумянятся, подлить полштофа сливокъ и жарить до готовности (отъ 20 до 30 минутъ), чаще обливая сокомъ и переворачивая со стороны на сторону.

Провизія:

Тетеревовъ 2 штуки.
Масла четверть фунта.
Завокъ 1 стаганъ.

Соли 1 чайн. ложку.
Мелкаго перцу $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.

№ 10. Фаршированные цыплята (на 4 человек).

Вычистить, выпотрошить 2 или 4 цыплятъ, положить въ теплую воду, чтобы побѣдѣли; разрѣзать вдоль спинки, вынуть кости, кромѣ ножекъ и крылушекъ, не повреждая кожицы. Изрубить 1 ф. телятины, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. шпикку, размоченнаго въ молокъ и отжатаго хлѣба, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, рубленной зелени петрушки и $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха, хорошенько смѣшать. Начинить этимъ фаршемъ цыплятъ, зашить кожу, посолить сверху, дать полежать 15 минутъ. Распустивъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, положить цыплятъ и жарить

$\frac{1}{2}$ часа, чаще поворачивая, потряхивая кастрюлю и поливая масломъ. За 5 минутъ до обѣда можно, сливъ лишнее масло, влить 1 стаканъ сливокъ. Подавая, посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Цыплятъ 2 или 4 штуки.
Телятины 1 фунтъ.
Шнику $\frac{1}{4}$ фунта.
Хлѣба 1 штуку (въ 3 копѣйки).
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.

Яиць 2 штуки.
 $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 11. Куропатки со сливками (на 4 человекъ).

Уложивъ дно кастрюли тенькими ломтиками ветчиннаго сала, изрубанными: чеснокомъ, петрушкой и сырою ветчиной, положить на все это очищенныхъ, вымытыхъ, выпотрошенныхъ и натертыхъ солью куропатокъ, прибавить 2 ложки коровьяго масла, немного лавроваго листу и англійскаго перцу закрыть кастрюлю крышкою и, поворачивая стороны на сторону, потряхивая кастрюлю и поливая масломъ, исподволь жарить до готовности. Потомъ, выложивъ куропатокъ, разбить ихъ на части, а въ соусъ подмѣшать немного муки, соли, мускатнаго орѣшка, прилить туда же хорошихъ свѣжихъ сливокъ, и все это вскипятить хорошенько до готовности; процѣдить его, наконецъ положить опять куропатокъ въ соусъ, вскипятить и подавать къ столу, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Саза ветчиннаго $\frac{1}{4}$ фунта.
 Чесноку 1 зуб., петрушки 1 кор.
 Ветчины полфунта.
 Куропатокъ 2 штуки.
 Масла коровьяго $\frac{1}{2}$ фунта.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мус-
 катнаго орѣха.

Лавроваго листу 1 листъ.
 Муки 1 ложку.
 2 чайн. ложки соли.
 Сливокъ 1 стаканъ.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.
 1 столов. ложку рубленой зе-
 лени петрушки.

№ 12. Жареный заяць (на 4 человекъ).

Хорошенько очистить и оправить свѣжаго зайца, какъ сказано въ общихъ наставленіяхъ (стр. 3), нашиковать его мелкимъ шпикомъ, посолить, дать полежать часъ, распустить на противнѣ (если заяць жарится цѣльнымъ), или въ кастрюлѣ (если онъ разнять на части) $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, положить туда зайца и жарить, часто поворачивая и поливая масломъ. Между тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ ложку масла, вскипятить въ немъ 1 ложку муки съ крошеннымъ лукомъ или шарлотами, очищенными и перемытыми сморчками и трюфелями, подлить сливокъ, закрыть кастрюлю крышкою и уварить до надлежащей густоты: потомъ приправить по вкусу солью и лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксуемъ. При подачѣ къ столу, положить жареннаго зайца на блюдо и процѣдить къ нему сквозь сито этотъ соусъ. Жарить зайца нужно часъ.

Провизія:

Масла 4 ложки.
 Муки 1 ложку.
 Луку 2 шт. или отъ 6 до 7 шар-
 лотокъ.
 2 чайн. ложки соли.
 Горсть сморчковъ.

Трюфелей 5 штукъ.
 $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ лимона или 1 столов. ложку
 ренсков. уксуса.
 1 столов. ложку рубленой зе-
 лени петрушки.

№ 13. Буженина (на 4 человекъ).

Очистивъ хорошенько и оскобливъ ножомъ кожу парной свинины, нашпиговать ее рѣпчатымъ лукомъ, посыпать и облить лукомъ же, разведеннымъ небольшимъ количествомъ кислыхъ щей; прибавя немного чесноку, вылить на свинину разведенный кислыми щами лукъ и поставить на сутки или болѣе въ холодное мѣсто. Послѣ того распустить на противнѣ 3 столов. ложки коровьяго масла, обтереть свинину, посолить, дать полежать еще часъ, положить на противень, поставить въ печь и жарить, поворачивая со стороны на сторону, чтобы хорошо зарумянилась, и поливая собственнымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Къ столу буженину подаютъ съ горчицею, тертымъ хрѣномъ и уксусомъ; также съ изрѣзаннымъ кружками жаренымъ лукомъ, либо подъ слѣдующимъ луковымъ соусомъ: изрѣзавъ тонкими кружками и поджаривъ въ масле двѣ или три луковицы (мѣшая, чтобы лукъ не подгорѣлъ), сдѣлать съ луку до чиста масло въ особую кастрюльку, положить муки и, стеревъ съ масломъ, поджарить до красна; потомъ развести бульономъ, положить поджаренный лукъ, прибавить ложку или двѣ уксуса, лавроваго листу, по вкусу соли, подожженного сахару и прокипятить хорошенько.

Провизія:

• Свинины отъ 3 до 4 фунтовъ.
 Луку 1 головку.
 Кислыхъ щей полбутылки.
 Чесноку 1 зубокъ.
 Масла 3 столов. ложек.
 Соли 2 чайн. ложки.

Для соуса:

Луку отъ 2 до 3 головокъ.
 Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
 Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
 Уксуса отъ 1 до 2 ложекъ.
 Лавров. листу, соли ($\frac{1}{2}$ чайн. ложки.)
 1 чайн. ложку мелкаго сахару.

№ 14. Грудина жаренная подь краснымь соусомь.

(На 4 человекъ.)

Взять телячью грудину, перерубить ребра, вымыть, отварить въ кипятокѣ до полуготовности (варить 1 часъ; отваръ можетъ пойти на супъ), вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, дать полежать полчаса. Въ кастрюлю влить полстакана вина, ложки двѣ уксуса, два стакана бульону изъ телятины, положить 2 луковицы, нашіпованные 3 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 2—3 штуки лавроваго листа и, наконецъ, цѣльную грудинку, сварить до мягкости; вынуть грудинку. Положить подь прессъ, остудить, разрѣзать продолговатыми кусочками, каждый кусокъ грудинки обмакнуть въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудины, положить 2—3 куска сахару, поджечь одинъ кусокъ сахару, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ, вскипятить, процѣдить, положить полстакана изюму и еще разъ вскипятить.

Провизія:

Грудину въ 4—5 фунтовъ.
Вина полстакана.
Уксуса 2 столов. ложки.
Луку 2 головки.
Гвоздики отъ 2 до 3 головокъ.
Лавроваго листу отъ 1 до 2
листьевъ.

Лимона четверть.
Яиць 2 штуки.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.
Масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Изюму полстакана.
Сахару отъ 3 до 4 кусковъ.

№ 15. Баранина съ перечнымъ соусомъ (на 4 человекъ).

Вымывъ кусокъ баранины, напиковать ее большими кусками шпигу, положить на 1 или 2 дня въ уксусъ съ лимономъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикой, ломтями луку, чеснокомъ и петрушкою. Затѣмъ обереть ее до суха, распустить на противнѣ или въ кастрюлѣ 2 столов. ложки масла, положить баранину, поставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ, изжарить до готовности (отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа) и подать съ слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю стол. ложку масла, ломоть ветчины, нарѣзанной кусками, 1 нарѣзанную луковицу, 1 изрѣзан. корень петрушки, 3 зерна англійск. перца, половину зубка чесноку, двѣ гвоздики, 1 лавров. листъ, щепоть тмину и базилики, соли по вкусу, держать на огнѣ, пока не зарумянится; посыпать мукою, влить стаканъ краснаго вина, стаканъ воды, ложку уксуса, варить полчаса; снять жиръ и процѣдить сквозь сито; облить баранину и подать.

Провизія:

Мякотной баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Шпигу $\frac{1}{4}$ фунта.
2 бутылки уксуса.
1 лимонъ.
Луку 3 штуки.
Петрушки отъ 2 до 3 штукъ.
Чесноку 1 головку.
8 зеренъ англійскаго перца.
2 штуки лавроваго листа.
Гвоздики 3 штуки.

Для соуса:

Масла 2 ложки.
Ветчины полфунта.
Луку 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Чесноку половину зубка, 2 гвоздики, лавроваго листа 2, тмину, базилики щепоть, ложку муки, стаканъ краснаго вина, ложку уксуса, соли, перцу.

№ 16. Рубленные котлеты (на 4 человекъ).

Взять 2 фунта мякотнаго огузку или сѣбка, обрѣзать, вымыть, изрубить мелко ножомъ или сѣчкой въ деревянной чашкѣ, прибавить мякишъ вымоченнаго въ водѣ и отжатаго бѣлаго хлѣба, 1 чайн. ложку соли, 2 яйца; порубить еще, сдѣлать лепешки круглой, сердцевидной или овальной формы. Можно смазать яйцомъ и обсыпать мелко истолченными сухарями. Кто любитъ, можетъ класть въ котлеты мелкій перецъ и натертый мускатный орѣхъ (по $\frac{1}{4}$ чайной ложки). Надѣлавъ котлеты (отъ 4 до 6), раскалить сковороду, распустить одну столов. ложку масла, положить котлеты и изжарить, поворачивая со стороны на сторону, чтобы зарумянились (жарить отъ 5 до 8 минутъ). Соусъ къ нимъ дѣлается на красномъ бульонѣ: поджарить въ кастрюлѣ ложку муки въ маслѣ, налить кипящаго красного бульона (сперва распустивши его въ $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, поджечь на сковородѣ кусокъ сахара, прибавить 1 столов. ложку уксуса, влить въ соусъ, помѣшать, прокипятить и облить на блюдѣ котлеты.

Провизія:

Говядины 2 фунта.

Хлѣбъ бѣлый 1 (въ 3 копейки).

Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.

Сахару 1 кусокъ.

(Сухарей отъ 3 до 4 штукъ).

Муки для соуса 1 ложку.

Масла коровьяго 2 ложки.

Бульону краснаго сухаго 4 золотника.

Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.

№ 17. Отбивныя свиныя котлеты съ острымъ соусомъ.

(На 4 человекъ.)

Вырѣзать 4 котлеты, отбить, выбрать жилы, посолить, дать полежать четверть часа, обмазать яйцомъ, обвалять ихъ въ сухаряхъ. Накалить сковороду, распустить 1 столовую ложку масла, положить котлеты. Когда обжарятся съ одной стороны, повернуть на другую. Когда зарумянятся и съ этой и совершенно прожарятся (жарить 10 минутъ), сложить на блюдо и облить масломъ, въ которомъ жарились. Или же онѣ подаются со слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю нѣсколько шарлотокъ, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки толченаго перца, лавровый листъ и немного тмину; налить полстак. бульона и уксусъ, уварить до половины; потомъ положить муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, уварить хорошенько, процѣдить и подать отдѣльно отъ котлетъ.

Провизія:

Шарлотокъ отъ 4 до 5 штукъ.

Свинины отъ 2 до 3 фунтовъ

(отъ котлетн. части.)

Яиць 2 штуки.

Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.

Уксусу 1 столов. ложку.

$1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Толченаго перцу $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.

Лавроваго листу 1 листокъ.

Тмину 1 чайн. ложку.

Муки 1 ложку.

Бульона полстакана.

№ 18. Отбивныя телячы котлеты (на 4 человекъ).

Разрѣзавъ котлетную часть на котлеты, снять позвонокъ съ каждой котлеты; вынуть жилы и кожу; побить слегка

ножомъ и скалкой, дать каждой котлетѣ продолговатую форму, посолить и дать полежать минутъ десять, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ. Затѣмъ накалить сковороду, распустить 1 столов. ложку чухонскаго масла, положить котлеты, обжарить, поворачивая съ одной стороны на другую, съ обѣихъ сторонъ. Для того, чтобы котлеты изжарились, нужно не болѣе 8 или 10 минутъ. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарились.

Провизія:

Телятины отъ котлетной части
отъ 2 до 3 фунтовъ (отъ 4 до
6 котлетъ, смотря по велич).

Масла 1 или 2 стол. ложки.
1 чайн. ложку соли.

№ 19. Гусь, начиненный гречневою кашей или капустой.

(На 4 человекъ.)

Ошипавъ и опаливъ съ вечера гуся, натереть его мукою или отрубями для приданія ему бѣлаго цвѣта; потомъ, на другой день, выпотрошить его, обрубивъ крылья, шею и ноги до колѣнъ, вычистить, хорошенько вымыть его и мочить въ водѣ около часа времени, обтереть до суха, посолить внутри и снаружи и дать полежать часъ. Между тѣмъ взять отъ 5 до 6 стакановъ крутой гречневою каши, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ чайн. ложкой мелкаго перца, 2 искрошенными и поджаренными въ маслѣ луковцами, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ фунта сваренныхъ и изрубленныхъ сухихъ грибовъ и поджарить до красна на сковородѣ. Такъ же готовится и кислая капуста (ее надо

хорошо отжать). Затѣмъ начинить внутренность и зобъ гуся, зашить, сложить на противень съ $\frac{1}{4}$ ф. масла и жарить въ печи 1 или $1\frac{1}{2}$ часа, часто поворачивая и поливая сначала масломъ и собственнымъ сокомъ, а когда зарумянится, холодною водою. Подавая, обложить на блюдѣ жареннымъ картофелемъ (его можно изжарить вмѣстѣ съ гусемъ).

Провизія:

Гуся 1 штуку.
Луку 2 головки.
Перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Соли 1 столов. ложку.
Масла коровьяго $\frac{1}{2}$ фунта.

Крутой гречневой каши или
кислой шинкованной капусты
отъ 5 до 6 стакановъ.
Сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ $\frac{1}{4}$
фунта.

№ 20. Жареная пулярда (на 4 человекъ).

Очистивъ, опаливъ, вымывъ, выпотрошивъ и посоливъ пулярду, дать ей полежать полчаса, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунта масла, поставить кастрюлю на самый легкій огонь и жарить, поворачивая пулярду, поливая ее масломъ и потряхивая кастрюлю (отъ 30 до 40 минутъ, подливая, если надобно, еще масла). Когда пулярда изжарится до готовности, вынуть ее, разнять на части и подать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки.

Провизія:

Пулярду 1 штуку.
 $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла.

1 чайн. ложку соли.

№ 21. Жаренный гусь, начиненный яблоками.

(На 4 человекъ.)

Ощипать, выпотрошить, опалить и вымыть гуся, посолить, дать полежать часъ; затѣмъ въ средину положить очищенныхъ яблокъ, цѣльныхъ или наръзанныхъ кружечками или четвертинками; зашить разрѣзъ; можно пересыпать ихъ сахаромъ. Затѣмъ распустить на противнѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла и изжарить, какъ сказано въ № 19 этого отдѣла. Подаютъ съ шинкованною красною капустой, въ которую положить прованское масло, немного сахару и уксусъ (см. салаты).

Провизія:

Гуся 1 штуку.

Капусты 1 кочанъ.

Масла прованскаго отъ 2 до 3
ложекъ.

Масла чухонскаго $\frac{1}{4}$ фунта.

Яблокъ отъ 10 до 15 штукъ
(смотря по величинѣ).

Сахару отъ 1 до 2 чайн. ложекъ.

Уксусу отъ 3 до 4 ложекъ.

№ 22. Жареные цыплята (на 4 человекъ).

2—3 цыпленка разрѣзать, опустить ихъ въ холодную воду на полчаса, потомъ въ горячую, ощипать, выпотрошить, посолить, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 15 сухарей истолочь, смѣшать съ 2—3 ложками свѣжаго масла и 2 яйцами, всыпать 6 столовыхъ ложекъ зеленой мелко изрубленной петрушки съ укропомъ; распустить

въ кастрюль $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить цыплятъ, зарумянить со всѣхъ сторонъ; затѣмъ подлить еще $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ ф. масла и жарить цыплятъ полчаса, часто поворачивая и потряхивая кастрюлю. Подавая, облить масломъ съ поджаренными въ немъ сухарями и посыпать рубленной зеленью петрушки. Если желаютъ приготовить цыплятъ подъ соусомъ на сливахъ, то, когда изжарятся цыплята, слить лишнее масло, влить 1 стаканъ сливокъ, всыпать $\frac{1}{4}$ чайной ложки натертаго мускатн. орѣха и рубленной зелени петрушки, прокипятить и облить цыплятъ.

Провизія: *

Цыплятъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{1}{2}$ фунта.
Сухарей отъ 1 до 2 штукъ.

На фаршъ:

Толченыхъ сухарей полтора
стакана.
Петрушки 3 ложки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
2 яйца.

Примѣчаніе. Можно жарить цыплятъ и пекфаршированными.

№ 23. Жаренная утка (на 4 человекъ).

Взять хорошую утку, очистить отъ перьевъ, опалить. Чтобъ очистить копоть и черноту, должно натереть утку ржаную мукою, потомъ выпотрошить, хорошенько вымыть, посолить, дать полежать полчаса, положить на противень, помазать масломъ, поставить въ печь и жарить, переворачивая чаще и обливая сперва масломъ, а потомъ водой и собственнымъ ея сокомъ, до готовности (всего полчаса). Мож-

но также жарить въ кастрюлѣ. Подавая, разнять на части, но сложить опять вмѣстѣ, облить подливкой, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

1 довольно большую утку.
1 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
 $\frac{1}{2}$ фунта чуховскаго масла.

1 чайн. ложку рубленой зелени
петрушки.

№ 24. Котлеты изъ мозговъ (на 4 человѣкъ).

Изъ 2-хъ телячьихъ головъ или 1 бычьей мозги сварить въ соленой водѣ съ 2 столов. ложками уксуса, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, откинуть на рѣшето, облить холодной водой, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки толченаго перца, маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ полъ-ложкѣ масла, прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо; смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждую въ яйцѣ, посыпать, сухарями, класть на раскаленную сковороду, въ кипящее масло (1 или 2 стол. ложки), обжарить съ обѣихъ сторонъ (отъ 5 до 8 минутъ) и подавать.

Провизія:

Телячьихъ мозговъ 3 штуки
(или бычью).
Уксуса 2 столов. ложки.
Бѣлаго хлѣба половину (3 коп.).
4 зерна англійскаго перца.
1 штуку лавроваго листа.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченаго перца.

Луку полголовки.
Яицъ 3 штуки.
Сухарей отъ 4 до 6 штукъ.
Масла 2 стол. ложки.
1 чайн. ложку рубленой зелени
петрушки.
1 столов. ложку соли.

№ 25. Сосиски съ кислой капустой.

Взять $1\frac{1}{2}$ ф. сосисекъ, ополоснуть ихъ холодной водой, положить на глубокую сковороду, проколоть ихъ въ разныхъ мѣстахъ вилкой, положить $\frac{1}{2}$ стол. ложки коровьяго масла и жарить на легкомъ огнѣ, поворачивая, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ. Жарить 10 минутъ. Соусъ изъ капусты готовится слѣдующимъ образомъ: отжавъ кислую капусту, положить ее на сковороду, прибавить ложки 2 коровьяго масла и поставить жарить; между тѣмъ приготовить приправку: $1\frac{1}{2}$ ложки крупчатой муки вскипятить въ 2 ложкахъ коровьяго масла, развести 2 стак. горячей воды или бульона, капусту сложить въ кастрюльку, вылить туда подправку и перемѣшать; поставить въ печь или на плиту и варить, помѣшивая, до мягкости капусты (полчаса). Подавая, съ одного бока положить капусту, а съ другаго сосиски.

Провизія:

$1\frac{1}{2}$ фунта сосисекъ.

$1\frac{1}{2}$ фунта квашенной капусты.

4 ложки русскаго или чухонскаго масла.

$1\frac{1}{2}$ ложки муки.

№ 26. Телячья печонка, жаренная ломотками.

Положить телячью печонку фунта въ 2 на полчаса въ холодную воду, затѣмъ снять съ нея кожицу, вырѣзать жилы, положить минутъ на 10 опять въ воду, потомъ отжать,

разрѣзать поперекъ и наискось на ломтики въ палецъ толщиною, посолить и дать полежать минутъ 15. Затѣмъ накалить сковороду, распустить на ней 1 или 2 ложки коровьяго масла, обвалить каждый ломтикъ печонки въ мукѣ или въ яйцѣ и истолченныхъ сухаряхъ, уложить на сковороду, поставить на огонь, обжарить съ одной стороны, повернуть на другую, обжарить и съ этой. Когда прожарятся (жарить минутъ 10), сложить на блюдо, влить на сковороду 2 или 3 ложки бульона (можно прибавить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны), дать вскипѣть, облить печонку и подать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Телячью печонку фунта въ 2.

$\frac{1}{2}$ фунта муки или 2 яйца и
10 сухарей.

1 или 2 ложки коровьяго масла.

2 чайн. ложки соли.

2 чайн. ложки рубленной зелени
петрушки.

№ 27. Душеная телячья печонка.

Вымочивъ телячью печонку въ 2 или $2\frac{1}{2}$ фунта полчаса въ холодной водѣ, снять кожицу, вырѣзать жилы, нашпиговать шпикомъ, посолить и дать полежать полчаса. Затѣмъ распустить въ кастрюлѣ 2 столов. ложки масла, положить туда печонку, накрыть крышкой, поставить на плиту на легкой огонь или въ печь и душить, потряхивая кастрюлю, прибавляя масло и поворачивая печонку, чтобы она обжарилась со всѣхъ сторонъ. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа, когда печонка обжарится со всѣхъ сторонъ, подлить полстакана бульона,

положить 3 или 4 зерна англійскаго перца и 1 или 2 штуки лавроваго листа и душить еще четверть часа, подливая понемногу бульона (всего 1 стаканъ); прибавить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, дать вскипѣть, нарѣзать ломтиками печонку, сложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ и посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Телячью печонку въ 2 или въ $2\frac{1}{2}$ фунта.

Коровьяго масла отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта.

$\frac{1}{4}$ фунта шпика.

2 чайн. ложки соли.

$\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 28. Зразы съ гречневой кашей по польски.

Взять 2 фунта мякотной говядины отъ сѣбка или огузка, вымыть, нарѣзать на продолговатые ломти пальца въ 3 шириною, длиною въ $1\frac{1}{2}$ ладони и толщиною въ палець, выбить хорошенько деревяннымъ молоткомъ или скалкой, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, положить одинъ на другой и дать полежать $\frac{1}{4}$ часа. Между тѣмъ поджарить 2 мелкоискрошенныя луковицы въ ложкѣ коровьяго масла; когда обжарятся, сложить туда же $\frac{3}{4}$ стакана крутой гречневой каши, прибавить еще $\frac{1}{2}$ или 1 ложку масла, обжарить кашу, снять съ огня, остудить, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, вбить 1 яйцо, хорошенько размѣшать, положить 2 ложки этой каши на середину каждаго ломтика говядины, свернуть ее въ трубочку, связать ниткой. Распу-

свить въ кастрюль 1 или 2 столов. ложки коровьяго масла, положить туда зразы, накрыть крышкой, поставить на легкой огонь и душить $\frac{1}{2}$ часа, потряхивая кастрюлю, поворачивая зразы, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ, и прибавляя, если нужно, масла. Когда изжарятся, вынуть, снять нитки, сложить на блюдо, въ масло же всыпать $\frac{1}{2}$ столов. ложки муки, дать вскипеть, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона (можно прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны), вскипятить, облить зразы, посыпать рубленной зеленью петрушки и подавать.

Зразы готовятъ также съ начинкой изъ чернаго или бѣлаго хлѣба. Въ такомъ случаѣ, поджаривъ 2 искрошенные луковицы, смѣшать ихъ съ $\frac{3}{4}$ стак. тертаго чернаго или бѣлаго хлѣба. Въ остальномъ поступать, какъ сказано выше.

Провизія:

2 фунта мягкой говядины
отъ сѣлка или огузка.
 $\frac{3}{4}$ стакана крутой гречневой
каши, или тертаго чернаго
или бѣлаго хлѣба.
1 чайную ложку (вровень) мелкаго перца.

1 яйцо.
 $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла.
 $1\frac{1}{2}$ или 2 чайн. ложки соли.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
2 луковицы средней величины.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

ОТДѢЛЪ IV.

Жаркія рыбныя.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНІЯ РЫБНЫХЪ ЖАРКИХЪ.

1. О чищеніи и приготовленіи рыбы сказано въ общихъ наставленіяхъ (см. стр. 4).

2. Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ рыбу, посолить ее или натереть солью (если она не соленая) и дать полежать 10 или 15 минутъ.

3. Съ толстокожихъ рыбъ снимается кожа.

4. Рыба жарится или просто такъ, или же ее нужно обвалить въ крупицатой мукѣ или въ яйцѣ и мелко истолченныхъ сухаряхъ.

5. Если рыба жарится на сковородѣ, то послѣднюю нужно раскалить, распустить на ней вдоволь масла, положить рыбу и жарить ее, поворачивая со стороны на сторону, наблюдая, чтобы она не припекалась къ сковородѣ, кипѣла въ маслѣ и зарумянилась со всѣхъ сторонъ. Жаря въ печи, нужно чаще поворачивать рыбу, поливать ее масломъ или собственнымъ ея сокомъ и наблюдать, чтобы она не пригорала и не пережарилась.

6. Если рыбу желаютъ подать скоромною, то ее нужно изжарить въ коровьемъ маслѣ (русскомъ или чухонскомъ), если же постною, то въ прованскомъ, маковомъ, горчиномъ, подсолнечномъ и т. д.

№ 1. Мелкая жареная рыба.

Взять $2\frac{1}{2}$ или 3 фунта мелкой рыбы, напр. окуней, пискарей, сижковъ, корюшки, язей и пр., очистить, выпотрошить, посолить, дать полежать минутъ 5, обвалить въ мукѣ или яйцѣ и сухаряхъ, раскалить сковороду, распустить масло, когда закипитъ, положить рыбу, обжарить съ одной стороны, повернуть и съ этой, зарумянить и съ этой. Когда изжарится (всего жарить минутъ 8), снять на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарилась рыба, и подавать. Можно посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія :

$2\frac{1}{2}$ или 3 фунта мелкой рыбы.
 $\frac{1}{4}$ фунта крупчатой муки.
 или
 2 яйца и отъ 10 до 12 сухарей

2 ложки масла коровьяго или
 4 ложки постнаго.
 $1\frac{1}{2}$ столов. ложки соли.

№ 2. Жареная навага.

Выпотрошить, снять (кто желаетъ) кожу, начиная съ головы, вымыть, завалить въ тертомъ хлѣбѣ и изжарить въ какомъ угодно постномъ или коровьемъ маслѣ, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ.

Провизія :

Наваги 12 штукъ.
 Тертаго хлѣба.

Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

№ 3. Жаренный лещь.

Вычистить, выпотрошить, вымыть леща, обвалить въ мукѣ и изжарить въ коровьемъ или постномъ маслѣ на глубокой сковородѣ, поворачивая со стороны на сторону, чтобы не пригорѣлъ и зарумянился со всеѣхъ сторонъ. Можно начинить леща гречневою кашею съ жаренымъ лукомъ (тогда нужно зашить разрѣзъ). Подается съ солеными огурцами.

Провизія:

Лещь 1, фунта въ 2.

Муки 2 ложки.

Масла отъ 3 до 4 ложекъ.

Крутой гречневой каши 1 стая.

Луку отъ 2 до 3 головокъ.

Масла 2 ложки.

№ 4. Лещь, фаршированный кислую капустою.

Очистить и выпотрошить леща; поджарить въ маслѣ кислую капусту и мелко изрубленный лукъ, прибавить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченаго перцу, посолить (если нужно); нафаршировать этимъ рыбу, зашить разрѣзъ и, обвалявъ въ яйцахъ и истолченныхъ сухаряхъ, изжарить въ печи, поворачивая съ боку на бокъ и поливая масломъ и собственнымъ сокомъ (жарить полчаса).

Провизія:

Леща 1, фунта въ $2\frac{1}{2}$.

Капусты кислой 3 стакана.

Масла 3 ложки.

2 яйца.

Луку 2 головки.

Перцу, соли.

Сухарей 8 штукъ.

№ 5. Караси въ сметанѣ.

Вычистить, выпотрошить, вымыть 12—15 карасей, посолить, обвалить ихъ въ мукѣ или яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ маслѣ, облить сметаною и поставить въ вольный духъ на 10 минутъ. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія:

Карасей отъ 12 до 15 штукъ.
Муки $\frac{1}{2}$ фунта.
Соли 2 чайн. ложки.

Масла 2 ложки.
Сметаны 1 стаканъ.
Зелени петрушки.

№ 6. Караси жаренные.

Снять чешую, выпотрошить, вымыть, посолить, дать полежать полчаса; обвалить въ мукѣ и обжарить въ 2 ложк. масла съ обѣихъ сторонъ; за нѣсколько минутъ до подачи облить сметаною, дать ей вскипеть и подать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Карасей отъ 12 до 15 штукъ.
Муки $\frac{1}{2}$ фунта.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.

Сметаны полстакана.
Зелени петрушки.
Соли 2 чайн. ложки

№ 7. Караси начиненные.

Вычистить, выпотрошить и вымыть ихъ; поджарить въ маслѣ икру, вынутую изъ карасей (если же ея нѣтъ въ карасяхъ, то взять $\frac{1}{2}$ стакана икры изъ другой рыбы), смѣшать съ рисомъ и мелко нарубленною вязигою (того и другого по $\frac{1}{8}$ ф., предварительно отваривъ ихъ до мягкости въ водѣ), посолить, прибавить 1 или 2 ложки масла, начинить карасей, зашить и изжарить. Можно также начинить ихъ и гречневою кашею съ поджареннымъ лукомъ.

Провизія:

Карасей 10 штукъ.

Рису $\frac{1}{8}$ фунта.

Вязиги $\frac{1}{8}$ фунта.

Масла $\frac{1}{4}$ фунта, соли.

№ 8. Душные пискари съ шампиньонами.

Оскоблить чешую, выпотрошить и вытереть пискарей, положить на дно кастрюли петрушки, луку, тмину, лаврового листу и перцу и 2 или 3 ложки масла, уложить пискарей сверху и покрыть ихъ слоемъ тѣхъ же приправъ; смочить $\frac{1}{2}$ стаканомъ краснаго вина; накрыть кастрюлю и кипятить на хорошемъ огнѣ. Когда почти не будетъ соуса, подлить еще $\frac{1}{2}$ стакана вина, положить шампиньоновъ, дать постоять на огнѣ еще минутъ 5, вынуть пискарей, сложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ, положить туда же шампиньоновъ, посыпать рубленною зеленью укропа или петрушки.

Провизія:

Пискарей 20 штукъ.
Петрушки $\frac{1}{4}$ корня.
Луку 1 головку.
Шампньоновъ отъ 4 до 5 шт.
Лавроваго листу 2 штуки.

Тмину 1 чайн. ложку.
Краснаго вина 1 стаканъ.
4 зерна англійскаго перцу.
Зелени укропа или петрушки.

№ 9. Фаршированная печеная щука.

Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта и осторожно отдѣлить мясо и кости, не повреждая кожи. Мясо изрубить мелко съ лукомъ, 1 чайн. ложк. соли и сардельками (кто желаетъ), смѣшать съ хлѣбомъ, масломъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{4}$ чайн. ложк. мускатн. орѣха, истолочь въ ступкѣ и нафаршировать щуку. Разрѣзъ зашить и жарить въ маслѣ, поливая имъ рыбу.

Провизія:

Щуку 1, въ $2\frac{1}{4}$ фунта.
Луку 1 головку.
Соли 2 чайн. ложки.
(Сарделекъ отъ 3 до 4 штукъ).

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу.
Хлѣба бѣлаго половину (въ 3 в.).
1 яйцо.

Примчаніе. Если это блюдо подается скоромнымъ, то въ начинку можно вбить 2 яйца.

№ 10. Жаренная щука.

Жарятъ только небольшихъ щукъ. Снять чешую, выпотрошить, отрѣзать плавательныя перья, отнять жабры, помочить немного въ молоко, посолить, обвалить въ мукѣ или яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на сковородѣ, въ коровьемъ или постномъ маслѣ.

Провизія:

Щукъ 2 штуки.
Молока 2 бутылки.
Муки $\frac{1}{4}$ фунта или 2 яйца

и 8 сухарей.
Масла 2 или 3 ложки.

№ 11. Душоная щука.

Поджарить 1 ложку муки въ 2 или 3 ложк. масла, положить 1 или 2 гвоздики, горсть полусваренныхъ маленькихъ луковицъ, лавров. листу, перцу, соли; разрѣзать щуку на куски и положить въ кастрюлю; душить потихоньку на умѣренномъ огнѣ, подливая, если нужно, масла, пока не обжарится; тогда вынуть приправы и прибавить 1 стаканъ рыбнаго бульона или бѣлаго вина, отъ 7 до 8 штукъ шампиньоновъ, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. ложку уксуса и ложку каперсовъ, накрыть крышкой и душить еще съ $\frac{1}{4}$ часа, до готовности. Выложить рыбу на блюдо, обложить ее обжаренными ломтями хлѣба и облить процеженнымъ соусомъ, положивъ въ него шампиньоновъ.

Провизія:

Масла 2 ложки, муки 1 ложку.
Бѣлаго вина или бульону 1 стак.
Гвоздики отъ 1 до 2 зеренъ.
Луковиць маленькихъ отъ 5 до
8 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 6 до 8 шт.

Перцу 3 зерна.
2 шт. лавров. листу.
Щуку 1, фунта въ $2\frac{1}{2}$.
Масла 1 ложку.
Каперсовъ 1 ложку.
Хлѣба на гренки (булку въ 3 в.)

№ 12. Карпiя фаршированная.

Ошпарить шампиньоны, и изрубивъ ихъ съ петрушкою, лукомъ, обжарить въ маслѣ и смѣшать съ хлѣбнымъ мякишемъ, намоченнымъ предварительно въ водѣ и отжатымъ, рубленными анчоусами, солью и перцемъ (если карпъ готовится скоромнымъ, то вбить 1 яйцо). Положить этотъ фаршъ въ вычищеннаго карпа, зашить, посолить, дать полежать $\frac{1}{4}$ часа, завернуть его въ листъ масляной бумаги и изжарить на противнѣ въ печи. Можно также изжарить просто въ маслѣ, не завертывая въ бумагу. Предъ подачею обрызгать лимоннымъ сокомъ.

Провизія:

Шампиньоновъ 10—15.
Петрушки зелени 1 ложку.
Луку 1 головку.
Хлѣбнаго мякина (въ 3 ков.).
Карпа 1, фунта въ $2\frac{1}{2}$.

Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
Соли 2 чайн. ложки.
Лимонъ.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки толчен. перцу.
(1 яйцо).

№ 13. Душоная треска.

Мочить треску въ холодной водѣ 24 часа; вскипятить нѣсколько разъ въ соленой водѣ, снять мясо съ костей; распустить въ кастрюлѣ 2 или 3 ложки масла, сложить туда рыбу и 2 искрошенные луковицы, 1 штуку лаврового листа и 4 зерна англійскаго перца и держать на умѣренномъ огнѣ $\frac{1}{4}$ часа, подливая масло. Когда все посидѣть, влить лимоннаго соку.

Провизія:

Трески $2\frac{1}{2}$ фунта.
Луку 2 штуки.
Лавров. листу 1 штуку.
4 зерна англійск. перцу.

Масла 4—5 ложекъ.
Лимон. соку 1 ложку.
Соли 2 чайн. ложки.

№ 14. Жаренная селеднa.

Вымочивъ пару астраханскихъ круинныхъ сельдей, снять кожу, вынуть кости и мелко изрубить съ 1 луковицею. Если есть молоки, то ихъ также изрубить. Прибавить мякина 3-хъ копѣчнаго бѣлаго хлѣба, 1 или 2 ложки масла, 1 ложку муки, смѣшать хорошенько, дать массѣ форму селедки, посыпать сухарями и поджарить.

Провизія:

Сельдей 2 шт.
Луку 1 шт.
Муки 1 ложку.
Бѣлаго хлѣба 1 шт. (въ 3 коп.)

Масла 1 ложку.
5 сухарей; масла для жаренія
2 или 3 ложки.

№ 15. Селедна съ картофелемъ.

Вымочить 2—3 селедки въ квасу, снять кожу, выпотрошить, распластать, вынуть кости, нарѣзать кусками (можно также цѣльную, обваливъ ее въ мукѣ), положить на сковороду вмѣстѣ съ очищеннымъ и нарѣзаннымъ ломтями картофелемъ; влить 2 или 3 ложки масла и изжарить, поворачивая селедокъ и картофель. Когда будутъ готовы, влить ложки двѣ-три рыбнаго бульона и подержать еще минуты 3 на огнѣ.

Провизія:

Селедокъ 2—3 штуки.

Картофелю отъ 5 до 10 штукъ.

Масла 2 ложки.

3—4 ложки муки.

№ 16. Жаренный линь.

Вскипятить воду и опустить туда на одну минуту линя; вынуть, снять шелуху, начиная съ головы, стараясь не рвать кожи или не сдернуть ея; выпотрошить, вымыть, обрѣзать плавники, разрѣзать вдоль спины, вынуть кости, посыпать солью; потомъ обвалить въ мукѣ, опустить въ кипящее масло на сковороду и жарить 10 минутъ, поворачивая со стороны на сторону, чтобы хорошо зарумянился. Когда будетъ готовъ, подать на блюдѣ, покрывъ салфеткою; можно также облить его соусомъ изъ мелко нарубленныхъ анчоусовъ, шампиньоновъ и каперсовъ, которые отварить въ говяжьемъ соку, и прибавить лимоннаго соку.

Провизія:

1 или 2 линей, фунта 2.

$\frac{1}{4}$ фунта масла.

2 чайн. ложки соли.

На соусъ:

3 или 4 анчоуса.

1 столов. ложку каперсовъ.

Отъ 5 до 6 штукъ шампиньон.

1 стаканъ говяжьяго бульона.

$\frac{1}{2}$ лимона.

№ 17. Свѣжая осетрина, жаренная и залитая яйцами.

Вычистивъ и вымывъ 2 фунта свѣжей осетрины, нарѣзать ее ломтями, посолить, дать постоять немного, обвалить въ муку и изжарить на сковородѣ въ маслѣ, котораго бы было столько, чтобъ оно покрывало куски. Когда почти поспѣетъ, смѣшать пятокъ сырыхъ яицъ съ достаточнымъ количествомъ молока, залить этимъ куски, посыпать рубленной зеленью петрушки и поставить въ печь, чтобы запеклось.

Провизія:

Осетрины отъ 1 до $2\frac{1}{2}$ фунт.

Масла коровьяго полфунта.

Муки отъ 3 до 4 ложекъ.

Соли $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Яицъ 5 штукъ.

Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 18. Осетрина подъ соусомъ.

Вымазать сковороду масломъ, положить слой кореньевъ, а на нихъ осетрину; поджарить въ 2 ложкахъ масла 1 искрошенную луковицу, всыпать 1 лужку муки, развести рыб-

нымъ бульономъ, чтобъ было довольно густо, облить этимъ рыбу и поставить потомъ въ печь. Когда осетрина поспѣетъ, переложить ее на блюдо, а корни смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. вина, $\frac{1}{2}$ стак. бульона, 1 стол. ложкой уксуса и 1 чайн. ложкой горчицы, вскипятить, процѣдить, облить осетрину и посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Осетрины 2 фунта.
Масла 3 ложки.
Моркови 1 корень.
Луку 2 головки.
Петрушки 1 кор.
Муки 1 ложку.

Вина полстак.
Уксусу 1 ложку.
Горчицы сухой 1 чайн. ложку.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.

№ 19. Осетрина по провансальски.

Нарѣзать свѣжую осетрину ломтями, нашпиковать анчоусами, обжарить въ кастрюлѣ въ 2 или 3 ложкахъ масла, съ петрушкою, солью и перцемъ; прибавить 1 штуку лавров. листа, закрыть крышкой и жарить на самомъ умѣренномъ огнѣ, поворачивая, потряхивая кастрюлю и поливая масломъ. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарилась, вынувъ перецъ и лавровый листъ.

Провизія:

Осетрины до $2\frac{1}{2}$ фунт.
Анчоусовъ 2.
Масла провансальскаго до $\frac{1}{2}$ фунт.
Петрушки 1 корень.

2 чайн. ложки соли.
3 зерна англійскаго перца.
1 штуку лавроваго листа.

№ 20. Жаренная лососина.

Снять чешую, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, дать полежать $\frac{1}{4}$ часа, обвалить в яйца или пиво и сухарях; распустить на сковороде 1 или 2 ложки масла, положить лососину, зарумянить с одной стороны, повернуть на другую, зарумянить и с этой. Всего жарить от 5 до 10 минут.

Провизия:

Лососины 2 фунта.
Пива полстакана.
Масла 3 ложки.

или
2 яйца.
6 сухарей.

№ 21. Форель по венециански.

Очистить, выпотрошить одну или несколько форелей (всего фунта $2\frac{1}{2}$), надрезать спинки и вложить внутрь масло, стертое с мукою; положить на полчаса в прованское масло, обвалить в яйца и сухарях, раскалить сковороду, распустить 1 или 2 ложки масла, положить форелей и изжарить, поворачивая со стороны на сторону и поливая маслом. Подавать с каким угодно соусом, в который опустить несколько ломтей лимона.

Провизия:

1 или несколько форелей, всего
всего в $2\frac{1}{2}$ фунта.
(2 яйца).
6—8 сухарей.

1 ложку муки.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла.
2 чайн. ложки соли.

№ 22. Семга подь соусомъ.

Нарѣзать семгу ломтами, положить ихъ на два часа въ маринадъ изъ прованскаго масла, петрушки, луку, соли и перцу; потомъ вынуть, положить на сковороду, подлить 2 или 3 ложки масла и изжарить, поворачивая со стороны на сторону, чтобы хорошенько зарумянились. Подавать съ соусомъ изъ каперсовъ. Последній готовится такъ: положить въ кастрюлю масла и муки, поджарить последнюю слегка, влить, быстро размѣшивая, стаканъ рыбнаго бульона или кншютку, снять съ огня, прибавить каперсовъ и подавать.

Провизія:

Семги 2 фунта.
Масла прованскаго полфунта.
Петрушка, лукъ, по 1 штукѣ.
2 чайн. ложки соли.
5 зеренъ англійскаго перцу.

Для соуса:
Муки 1 лож.
Масло останется отъ жаренья.
Каперсовъ 2—3 ложки.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
(1 стакан. рыбнаго бульона).

№ 23. Лососина въ папильоткахъ.

Очистить чешую съ лососины, нарѣзать ее тонкими ломтиками, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ кто любитъ, мелко изрубленнымъ лукомъ, помазавши сперва каждый ломтикъ прованскимъ масломъ и оставить на нѣсколько часовъ. Завернуть потомъ каждый ломтикъ въ бумагу, пропитанную масломъ, и поставить въ печь, въ которой держать, пока

бумага не зарумянится и рыба не пропечется до готовности. Подавать, не развертывая бумаги.

Провизія:

Лососины 2 фунта.

Масла прованскаго $\frac{1}{4}$ фунта.

2 чайн. ложки соли.

1 луковицу.

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

№ 24. Угорь жаренный, подь соусомъ.

Снять съ угря кожу, начиная съ головы, вымыть, выпотрошить, посолить, вытереть и изжарить на сковородѣ на плитѣ или на противнѣ въ печи въ 2 или 3 ложк. масла. Соусъ къ нему слѣдующій: поджарить въ маслѣ муку и луковицу, развестъ 1 стак. бульона, прибавить нѣсколько зеренъ перцу и кружковъ лимона, вскипятить, опустить въ этотъ соусъ угря, еще разъ вскипятить и подавать.

Провизія:

Угоря 1, фунта въ $2\frac{1}{4}$.

Масла 2 или 3 ложки.

Луку 1 головку.

2 чайн. ложки соли.

Перцу отъ 3 до 5 зеренъ.

Лимона половинку

Муки 1 ложку.

№ 25. Стерлядь съ шампиньонами.

Вычистивъ, вымывъ, посолить, давъ вылежаться, заправить стерлядь и выжавъ ее масломъ, положить на противень съ 2 или 3 ложками масла, поставить въ печь и жарить

полчаса, поливая масломъ и собственнымъ сокомъ и поворачивая со стороны на сторону. Очистить шампиньоны, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ ломтами лимона, изрубленными и снятыми съ костей анчоусами, солью, налить рыбнымъ бульономъ и сварить. Положить стерлядь на блюдо, облить сказаннымъ соусомъ и посыпать петрушкой.

Провизія:

Стерлядь 1, въ $2\frac{1}{2}$ фунта.

Масла $\frac{1}{4}$ фунта.

Шампиньоновъ отъ 6 до 8 шт.

Лимона половину.

Анчоусовъ отъ 3 до 4 шт.

Соли 2 чайн. ложки.

Рубленной зелени петрушки 1 столов. ложку.

№ 26. Фаршированный угорь.

Снять кожу съ угря, вырѣзать мясо съ костей; мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить мякиша бѣлаго хлѣба, изрубленную луковицу и петрушки, поджаривши ихъ въ маслѣ, соли, перцу, изрубленныхъ трюфелей, влить бульону, размѣшать, начинить этимъ кожу угря, дать форму угря, посыпать сухарями, распустить на противѣ 2 или 3 ложки масла и жарить до готовности (полчаса), поворачивая и поливая масломъ и сокомъ отъ угря.

Провизія:

Угря 1, въ $2\frac{1}{2}$ фунта.

Хлѣба бѣлаго полов. (въ 3 коп.).

Луку 1 головку.

Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.

Перцу мелкаго $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.

Трюфелей отъ 2 до 3 штукъ.

2 чайн. ложки соли.

5 сухарей.

$\frac{1}{4}$ фунта масла.

№ 27. Котлеты изъ рыбы.

Очистить какую угодно рыбу, снять мясо съ костей, посолить. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, остудить, смѣшать съ изрубленною рыбой, прибавить бѣлаго хлѣба, мелко изрубить ножомъ или сѣчкой въ деревянной чашкѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать котлетъ и, обвалявши ихъ въ сухаряхъ, жарить на сковородѣ, въ маслѣ, поворачивая съ боку на бокъ. Если котлеты приготавливаются скоромныя, то въ нихъ можно вбить 1 яйцо.

Провизія:

Рыбы 3 фунта.
Луку 1 головку.
Хлѣба бѣлаго половину.

6 сухарей.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
(1 яйцо).

№ 28. Котлеты изъ судака.

Снять мясо съ костей и мелко его изрубить, прибавить масла, 2 ложки муки и перцу; истолочь все въ ступкѣ. Сдѣлать изъ массы котлеты, раскалить сковороду, положить масло котлеты и изжарить ихъ, обвалявши въ мукѣ, или сухаряхъ (см. № 27).

Провизія:

Судака 3 фунта.
Масла 3 ложки.
Муки 3 или 4 ложки.

Соли 1 чайн. ложку.
6 сухарей.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

№ 29. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.

Очистить, вымыть, нарѣзать осетрину ломтями, въ видѣ котлетъ, посолить, посыпать перцемъ, окропить масломъ, завернуть въ бумажки, пропитанныя масломъ и жарить въ печи, поливая масломъ.

Провизія:

Осетрины 2 фунта.

Мелкаго перцу $\frac{1}{2}$ чайн ложки.

Масла $\frac{1}{4}$ фунта.

$1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

ОТДѢЛЪ V.

Салаты.

№ 1. Латукъ-салатъ.

Перебрать, вымыть въ холодной водѣ, отжать, нарезать; смѣшать 1 чайн. ложку горчицы съ 4 столов. ложками уксуса, прибавить прованское масло, сахаръ и соль, этою смѣсью облить салатъ, перемѣшать хорошенько и подавать.

Провизія:

Латуку $\frac{1}{2}$ фунта.

Уксусу 4 ложки.

Прованск. масла 3 ложки.

Горчицы 1 чайн. лож.

Сахару 1 чайн. ложку.

Соли $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.

Примѣчаніе. Можно также сперва растереть желтозъ кругосвареннаго лайна, смѣшать съ вышеописанной подливой, облить салатъ, и убрать мелко нарезаннымъ крутымъ бѣлкомъ.

№ 2. Огурцы свѣжіе.

Очистить и нарезать кружками свѣжіе огурцы; смѣшать прованское масло, уксусъ, соль и толченый перецъ, и этою смѣсью облить огурцы.

Провизія:

Огурцовъ свѣжихъ отъ 4 до 5 шт.

Уксусу 3 ложки.

Прованск. масла 2 ложки.

Перцу желтаго $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Соли $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.

№ 3. Кочанный салатъ.

Снять верхніе листья, вымыть, отжать, перебрать, отбросить стебельки, изрѣзать. Облить слѣдующею смѣсью: 3 ложки сметаны смѣшать съ 3 ложками уксуса, сахаромъ, солью и растертымъ яичнымъ желткомъ, или, вмѣсто этого, облить салатъ такою же смѣсью, какая приготавливается для латука № 1.

Провизія:

Салата $\frac{1}{2}$ фунта.
Сметаны 3 ложки.
Уксусу 3 ложки.

Сахару 1 чайн. ложку.
Яичный желтокъ 1 шт.
Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

№ 4. Капуста.

Нашинковать утромъ свѣжую бѣлую или красную капусту, вымыть, хорошенько посолить, обдать кипяткомъ и оставить такъ до обѣда. За часъ до обѣда отжать, сполоснуть водой, потомъ облить слѣдующею смѣсью: 5 ложекъ уксусу, 3 ложки прованскаго масла, 1 чайную ложку горчицы, немного сахару и соли смѣшать и взбить.

Провизія:

Капусты $\frac{1}{2}$ небольш. кочна.
Уксусу 5 ложекъ.
Прованск. масла 3 ложки.

Горчицы 1 чайн. ложку.
Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Сахару 2—3 чайн. ложки.

№ 5. Салать изъ кислой капусты.

Облить 1 $\frac{1}{2}$ фунта отжатой шинкованной кислой капусты 4 ложками уксуса, всыпать 2 или 3 чайн. ложки сахара, хорошенько размѣшать и подавать.

№ 6. Маринованная свекла.

Отварить утромъ свеклу въ водѣ, очистить и нашинковать ее, натереть хрѣну; положить въ банку слой хрѣну, слой свеклы, слой хрѣну, посыпать толченымъ тминомъ; класть слоями до тѣхъ поръ, пока банка не будетъ полна; залить вскипяченнымъ уксусомъ. Къ обѣду выложить на блюдо, огарнировать хрѣномъ.

Провизія:

Свеклы отъ 5 до 8 шт.
Хрѣну 1 корень.

Уксусу до 2 стак.
Тмину 2 чайн. ложки.

№ 7. Цикорій.

Оставить только желтые листья, промыть и облить прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ и солью. Можно посыпать перцемъ.

Провизія:

Цикорію 1 фунтъ.
Масла прованск. 4 ложки.
Уксусу 5 ложекъ.

Соли 1 чайн. ложку.
(Мелк. перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки)

№ 8. Картофель въ видѣ салата.

Отварить въ соленой водѣ очищенный картофель, нарѣзать его ломтиками, уложить на блюдо, убрать огурчиками, маринованными въ уксусѣ, вареною свеклой, каперсами; смѣшать прованское масло съ уксусомъ, перцемъ, солью, и этою смѣсью облить приготовленный картофель. Можно облить этой смѣсью и одинъ картофель, посыпавъ его рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Картофелю до 20 шт.
Огурчиковъ 2 ложки.
Свеклы 1 шт.
Каперсовъ 1 ложку.
Прованск. масла 3 лож.

Уксусу 5 ложекъ.
Перцу мелкаго $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
(Рубленн. зелени петрушки 1 столов. ложку).

№ 9. Сборный салатъ.

Взять поровну латуку, цикорію, кочаннаго салата, вымыть, отжать, сложить на блюдо, убрать очищенными и нарѣзанными кружечками очищенными огурцами, маринованными въ уксусѣ огурчиками, каперсами, оливками и облить слѣдующею смѣсью: стереть вмѣстѣ яичный желтокъ, горчицу, соль, сахаръ, прованское масло и уксусъ.

Провизія:

Латуку $\frac{1}{4}$ фунта.
Цикорію $\frac{1}{4}$ фунта.
Кочан. салата $\frac{1}{4}$ фунта.
Огурчиковъ 1 лож.
Огурцовъ 2 шт.
Каперсовъ 1 лож.
Оливокъ 1 лож.

Яичный желтокъ 1 шт.
Горчицы 1 чайн. лож.
Прованск. масла 1 чайн. ложку.
Сахару 2 чайн. лож.
Перцу мелкаго $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Уксусу 5 ложекъ.
Соли 1 чайн. ложку.

Примчаніе. Можно промѣ того убрать отваренными и очищенными раковыми шейками (20 штукъ), маринованными вишнями, пиккулами и проч.

ОТДѢЛЪ VI.

Варенныя мяса.

№ 1. Соусъ изъ говядины.

Изрубить мелко говядину, какъ для котлетъ, положить яиць, соли, и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. — Къ этимъ лепешечкамъ готовится слѣдующій соусъ: взять ложку крупчатой муки, поджарить до красна въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона, прибавить двѣ ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу, и вскипятить раза два. За четверть часа предъ подачей къ столу, приготовленные говяжьи лепешки надобно опустить въ соусъ и варить немного на легкомъ огнѣ.

Провизія:

Говядины 2 фунта.
Яиць 2 штуки.
Лавроваго листа 1 листикъ.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.
Луку 1 головку.

Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Уксусу въ соусъ 2 ложки.
Соли 1 чайн. ложку.

№ 2. Говядина подь соусомъ.

Разрѣзать 2 луковицы на ломти и хорошенько поджарить ихъ въ маслѣ, прибавить щепоть муки, размѣшать и дать зарумяниться; влить потомъ стаканъ бульону и $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, приправить солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; кипятить, чтобы поспѣли луковицы и сгустился соусъ; потомъ положить туда тонкіе ломти вареной говядины и варить на легкомъ огнѣ четверть часа. Подавать, приправя уксуомъ и дѣланною горчицею.

Провизія:

Луковиць отъ 2 до 3 шт.
 Масла 2 ложки.
 Муки 1 ложку.
 Вареной говядины 2 фунта.
 Бульону 1 стаканъ.
 (Бѣлаго вина полстакана).

Соли 1 чайн. ложку.
 Уксуу 2 столов. ложки.
 Мелкаго перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
 Натертаго мускатнаго орѣха
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.

№ 3. Соусъ изъ говядины.

Изрубить вареную говядину, какъ для котлетъ, положить на 2 фунта оной 2 яйца, 1 чайн. ложку соли и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, по желанію — круглыя или продолговатыя, и обвалявъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. — Къ этимъ лепешечкамъ готовится слѣдующій соусъ: взявъ ложку крупчатой муки, поджа-

рить до-красна въ 2 ложкахъ масла, развести 2 стаканами бульона, прибавить 2 ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу и все это вскипятить раза два. — Предъ подачею къ столу приготовленныя говяжьи лепешки надобно опустить въ соусъ и поварить на легкомъ огнѣ минутъ 10.

Провизія:

Вареной говядины 2 фунта.
Яиць 2 штуки.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 1 ложку.

Соли 1 чайн. ложку.
Уксусу 2 ложки.
Лавроваго листу 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Мелкаго перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

№ 4. Говяжій соусъ съ рисомъ и сыромъ.

Взять полфунта рису, хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю, прибавить четверть фунта мелко изрубленной ветчины, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мускатнаго орѣха, подлить 2 стакана крѣпкаго, жирнаго бульону, положить ложку масла и сварить густую кашу. Давъ остынуть, прибавить въ нее 2 яйца, хорошенько размѣшать и обложить говядину (вареную), нарѣзанную ломтями и сложенную на блюдо, слоємъ толщиной въ палець. Взять $\frac{1}{8}$ фунта пармезану, натереть на теркѣ и обсыпать имъ говядину. Наконецъ, облить 3 ложк. масла, поставить въ печь и дать хорошенько зарумяниться. Между тѣмъ приготовить соусъ: поджаривъ ложку муки въ ложкѣ масла, прибавить стаканъ хорошаго бульона, ложку

каперсовъ, двѣ рубленныя луковицы и сокъ изъ одного лимона. Прокипятить хорошенько и подать въ соусникѣ къ говядинѣ.

Провизія:

Вареной говядины 2 фунта.
Рису полфунта.
Ветчины $\frac{1}{4}$ фунта.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.
Масла 4 ложки.
Яицъ 2 штуки.

Пармезану осьмушку фунта.

Для соуса:

Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Каперсовъ 1 ложку.
2 луковицы.
Сокъ изъ лимона.

№ 5. Соусъ изъ рубцовъ.

Обдать кипяткомъ рубцы, выскоблить ихъ хорошенько, положить снова въ кипятокъ, опять вычистить, положить еще разъ въ кипятокъ и дать постоять; потомъ варить съ шпикомъ, лукомъ, морковью, лавровымъ листомъ, петрушкою, чеснокомъ, солью и горошчатымъ перцемъ, въ достаточномъ количествѣ воды. Кипятить потихоньку втеченіе 4 часовъ и, когда рубцы будутъ готовы, выложить ихъ на блюдо, изрѣзавши на куски, и облить слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю 2 ложки чухонскаго масла, ложку муки, поджарить, налить 2 стакана бульона и полстакана бѣлаго вина; прибавить немного тмину, 1 лавров. листъ, соли, перцу, дюжину маринованныхъ шарлотокъ и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ; подболтать, когда подавать на столъ, 2 личными желтками и прибавить столовую ложку лимоннаго соку. Можно прибавить полстакана сметаны.

Провизія:

Телячьяго рубца 1 штуку.
Шинку полфунта.
Луковиць отъ 1 до 2 штукъ.
Моркови 1 корень.
Перцу отъ 5 до 6 зеренъ.
Бульону 2 стакана.
Бѣлаго вина полстакана.
Чухонскаго масла для соуса
отъ 2 до 3 ложекъ.

Муки 1 ложку.
Тмину шепотку.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 шт.
Петрушки 1 корень
Чесноку 1 зубчикъ.
Шарлотовъ 12 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 10 до 15 шт.
Желтковъ 2 штуки.
Лимоннаго соку 1 ложку.

№ 6. Гаше изъ говядины.

Изрубить какъ можно мельче 2 луковицы и поджарить въ 2 ложкахъ коровьяго масла; прибавить 1 ложку муки и, держа на огнѣ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока мука не приметъ золотистаго цвѣта; подлить 1 стаканъ бульону и $\frac{1}{4}$ стакана бѣлаго вина, прибавить соли и перцу, варить, пока поспѣетъ; положить рубленную вареную говядину, поддержать еще на огнѣ и, вливъ ложку приготовленной горчицы, подавать.

Провизія:

Луку 2 головки.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Бульону 1 стаканъ.

Вина $\frac{1}{4}$ стакана.
Вареной говядины 2 фунта.
Горчицы дѣланной 1 ложку.

№ 7. Соусъ изъ почекъ.

Вымывши почки и наръзавши ихъ кусками, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить 4 стакана холодной воды, посолить и варить 3 часа, снимая накипь; когда почки совсѣмъ почти поспѣютъ, вынуть ихъ, бульонъ процѣдить и дать ему вскипѣть. Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ 2 столов. ложки масла, поджарить въ немъ 1 ложку муки и налить кипящаго почечнаго бульона, хорошенько размѣшивая притѣмъ, положить почки, которыя предъ этимъ поджарить съ крошенымъ лукомъ въ 2 ложк. масла, 2 лавровыхъ листа, 3 перечныхъ горошины и уксусу по вкусу; дать вскипѣть и подавать на столъ. Можно влить 1 стаканъ сметаны. Посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Почку 1 штуку. фунта въ 2.
 Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
 Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
 Луку 2 головки.
 Соли 2 чайн. ложки.
 Перцу 3 горошины.

Лавроваго листу 2 штуки.
 Уксусу отъ 2 до 3 ложекъ.
 (Сметаны 1 стаканъ).
 Рубленной зелени петрушки 1
 столов. ложку.

№ 8. Телячья лопатка по мѣщански.

Очистивъ и обмывъ телячью лопатку, положить ее въ кастрюлю, налить 3 стаканами воды, прибавить нѣсколько уксусу, 3 или 4 зерна англійскаго перцу, 2 чайн. ложки соли, изрѣзанныхъ ломтиками корней петрушки и моркови,

2 крошенныя луковицы, 1 штуку лавроваго листу, 1 гвоздику и 2 ложки коровьяго масла; накрыть кастрюлю крышкой, края обмазать тѣстомъ и поставить въ печь часа на три или болѣе. Часа черезъ три, когда все поспѣетъ, лопатку выложить на блюдо, а соусъ (снявъ съ него прежде жиръ) процѣдить на лопатку чрезъ сито и посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Телячью лопатку фунта въ 3.
Уксусу 2 ложки.
Перцу англійск. 3 или 4 гор.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 корень.
1 чайн. ложку соли.

Лубу 2 штуки.
Лавроваго листу 1 штуку.
Гвоздики 1 штуку.
Коровьяго масла 3 ложки.
Рубленой зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 9. Фрикассе изъ телятины.

Разбивъ переднюю часть телятины на небольшіе куски, положить въ кастрюлю, налить 6 стаканами холодной воды, посолить и поставить на горячую плиту; когда вскипитъ телятина, вынуть ее изъ кастрюли и положить въ холодную воду, чтобы она остыла; снять мясо съ костей; потомъ опять положить въ бульонъ, поставить на плиту, дать кипѣть и снимать безпрестанно пѣну. Между тѣмъ прибавить въ бульонъ 1 накрошенный корень петрушки, 2 мелкоизрѣзанныя луковицы, 3 зерна англійскаго перца, 1 чайн. ложку соли, 2 ложки коровьяго масла, 1 стол. ложку рубленой зелени петрушки, чесноку и все это варить 2 часа; затѣмъ вынуть телятину, соусъ процѣдить, поставить опять на огонь,

положить телятину, подлить въ соусъ лимоннаго соку, 2 или 3 растертыхъ яичныхъ желтка, прибавить 1 ложку масла и 1 стаканъ сметаны, подогрѣть, не давая кипѣть и подавать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Телятины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Луковицъ 2 штуки.
Лимоннаго соку 2 ложки.

1 чайн. ложку соли.
Масла полфунта.
Петрушки зелени 2 стол. ложки.
Яичныхъ желтк. отъ 2 до 3 шт.

№ 10. Телячьи ножки.

Взять 4 телячьи ножки, ошпарить ихъ, снять какъ можно чище волосы, хорошенько вымыть, отварить до мягкости въ соленой водѣ, вынуть кости, вымыть еще разъ, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ и изжарить на легкомъ огнѣ.

Между тѣмъ вскипятить въ кастрюлѣ 2 столов. ложки масла, поджарить въ немъ 1 столов. ложку муки, развести 2 стакана бульона отъ телячьихъ ножекъ, положить туда одинъ кусокъ подожженного сахара, сокъ изъ 1 лимона, 1 или 2 столов. ложки мелкаго сахара, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ ф. перебраннаго и перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ кишмиша, дать раза два вскипѣть и облить ножки.

Провизія:

Телячьихъ ножекъ: по одной ножкѣ на каждую персону.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей отъ 6 до 8 штукъ.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла.

1 ложку муки.
Сахару отъ 1 до 2 ложекъ.
Муки 1 ложку.
($\frac{1}{4}$ фунта кишмиша).

№ 11. Баранина подь соусомъ съ виномъ.

Изрѣзать кусокъ баранины, налить 4 стакана воды, посолить, положить лукъ, перецъ и лавровый листъ, дать кипѣть часа 2, вынуть, обдать холодною водою и опять положить въ процѣженный уже бульонъ, варить, пока не сдѣлается мягка. Между тѣмъ поджарить 1 ложку муки въ такомъ же количествѣ масла, развести процѣженнымъ бульономъ, прибавить 2 ложки лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана вина, 2 или 3 ложки сахару и предъ отпускомъ 2 желтка. Подавая, посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Баранины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Соли 1 чайн. ложку.
Масла 1 ложку.
1 штуку лавроваго листа.
3 зерна англійск. перца.
Лимоннаго соку 2 ложки.

Вина полстакана.
Сахару отъ 2 до 3 ложекъ.
Желтковъ 2 штуки.
Соли 2 чайн. ложки.
Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 12. Рагу изъ баранины.

Разрѣзать на куски баранью лопатку, поджарить на сильномъ огнѣ въ кастрюлѣ съ масломъ; когда она зарумянится, тогда снять съ огня и слить жидкость; разрѣзать рѣпу на маленькія палочки и обжарить ее въ жирѣ отъ баранины; поджарить въ кастрюлѣ 1 ложку муки въ 2 столов. ложк. масла, развести 3 стакана хорошаго бульона, сдѣлать соусъ.

положить въ него разрѣзанную на куски баранину, прибавить перцу, гвоздики, луковицъ, лавровато листу и рѣпы. Когда баранина почти поспѣетъ, снять жиръ и дать ей потихоньку дойти; если соусъ жидокъ, уварить часть его до приличной степени; потомъ уложить рагу на блюдо, покрыть рѣпою и подавать. Приготовляютъ рагу также съ морковью или картофелемъ, вмѣсто рѣпы, или со всѣми тремя овощами вмѣстѣ. Посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Баранины 2 фунта.
 Масла 2 ложки.
 Рѣпы 3 штуки.
 Муки 1 ложку.
 Перцу 2—3 зерна.
 1 чайн. ложку соли.
 Гвоздики 1 штуку.

Луку 2 штуки.
 Лавровато листу отъ 1 до 2 шт.
 Моркови 2 штуки.
 Картофелю отъ 8 до 10 штукъ.
 Рубленой зелени петрушки 1
 столов. ложку.

№ 13. Фрикассе изъ баранины.

Разрубить баранью грудинку на мелкіе куски, перемыть ихъ, положить въ кастрюлю, налить 4 стак. холодной воды и дать кипѣть, снимая пѣну; потомъ подбавить 1 столов. ложку коровьяго масла, крошенной петрушки и мелкоизрѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и продолжать кипятить. За симъ, поджаривъ 1 столов. ложку муки въ 2 ложк. коровьяго масла, развести процеженнымъ бульономъ отъ баранины, прибавя очищенныхъ и перemyтыхъ сморчковъ, шампиньоновъ и мускатнаго орѣшка, и все это хорошенько прокипятить. Когда же фрикассе будетъ готово, подлить

къ нему лимоннаго соку, подсыпать сахару и подавать къ столу, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Грудинки бараньей отъ 2 до 2
съ половиною фунтовъ.
Масла 3 ложки.
Петрушки полкорня.
Лимонной корки съ $\frac{1}{4}$ лимона.
Муки 1 ложку.
Сморчковъ 5 штукъ.

Шампиньоновъ 3 штуки.
2 ложки лимоннаго соку.
Сахару 2 столов. ложки.
1 чайн. ложку соли.
Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 14. Соусъ изъ мозговъ.

Снять съ мозговъ перепонку и запекающуюся кровь; положить ихъ на нѣсколько часовъ въ теплую воду, а потомъ въ кастрюлю, влить 2 стакана воды, положить луку, нарѣзаннаго ломтями, моркови, петрушки, лавроваго листа, горошчатого перца, 2 ложки уксуса и соли и варить минутъ пять. Затѣмъ распустить въ другой кастрюлѣ масла, поджарить въ немъ 1 искрошенную луковицу, прибавить 1 ложку муки, дать вскипѣть, влить жидкость, въ которой готови, лись мозги, процѣдивши ее сперва сквозь сито; прибавить нѣсколько шампиньоновъ и варить 10 минутъ. Когда соусъ поспѣетъ, положить мозги, разрѣзанные на куски, вскипятить посыпать петрушкой и подавать.

Провизія:

Мозговъ 2 штуки.
2 ложки уксуса.
Луку 2 штуки.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 лист.

Перцу 3 зерна.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Шампиньоновъ отъ 7 до 10 шт.
Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 15. Телячье легкое подь соусомъ.

Нарѣзать кусками 1 телячье легкое, вымыть его въ нѣсколькихъ водахъ, выжимая всякій разъ; помочить его еще въ холодной водѣ и обдать кипяткомъ. Затѣмъ налить 4 или 5 стаканами воды, посолить, положить 3 зерна англійскаго перца, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ моркови, 2 луковицы, варить 2 часа. Послѣ этого вынуть, положить въ холодную воду и откинуть на рѣшето. Распустить въ кастрюлѣ 4 ложки масла, положить туда легкое и обжарить, посыпавъ мукою, помѣшивая и постепенно подливая процеженнаго бульону; варить на легкомъ огнѣ, постоянно размѣшивая соусъ. Черезъ три четверти часа прибавить шарлотокъ, подболтать 2 яичными желтками, влить лимоннаго соку, всыпать $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца и подавать. Если соусъ жидокъ, то отлить половину, а другую уварить до надлежащей густоты. Можно влить сметаны.

Провизія:

Телячье легкое 1 штуку.
Масла четверть фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Желтковъ 2 штуки.
Лимоннаго соку 2 ложекъ.
Соли 1 чайн. ложку.

Петрушки $\frac{1}{4}$ корня,
Моркови $\frac{1}{8}$ корня.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 шт.
Шарлотокъ отъ 5 до 6 штукъ.
Мелкаго перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
(1 стакавъ сметаны).

№ 16. Рагу изъ ветчины и телятины съ жареннымъ картофелемъ.

Растопивъ $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить въ него ложку муки, дать вскипѣть, но только чтобъ масло не зарумянилось, потомъ взять мелко изрѣзанной телятины, жаренныхъ шампиньоновъ, зеленой петрушки и цвѣтной капусты, положить въ масло и поджарить. Между тѣмъ развести 2 стаканами бульона, вскипятить, потомъ очистить 16 большихъ вареныхъ картофелинъ, истереть на теркѣ. 2 ложки масла стереть до бѣла, прибавить въ него одно цѣлое яйцо и 2 желтка, смѣшать съ картофелемъ, сдѣлать изъ него маленькiя лепешки, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, изжарить въ 2 ложкахъ масла. Рагу приправить двумя желтками, положить на блюдо, обсыпать мелко искрошенной ветчиной, обложить картофельными лепешечками и посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизiя:

Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Муки 1 ложку.
Телятины 1 фунтъ.
Шампиньоновъ отъ 4 до 5 шт.
Зелени петрушки.

Картофелю отъ 6 до 10 штукъ.
Яйцо 1.
Желтковъ 4 штуки.
Ветчины $\frac{1}{2}$ фунта.

№ 17. Курица съ рисомъ.

Отварить курицу, какъ сказано въ отдѣлѣ I № 9; въ полученномъ такимъ образомъ бульонѣ сварить $\frac{1}{2}$ фунта риса; когда хорошо разварится, положить 2 столовыя ложки чухонскаго масла, смотря по количеству риса. Разнять курицу,

облить яйцами, обсыпать сухарями и зарумянить. Подавая къ столу, сперва рисъ выложить на блюдо, а потомъ обложить курицей, посыпать рубленной зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Провизія:

1 курицу.
 $\frac{1}{2}$ фунта рису.
 $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла.
Отъ 5 до 6 сухарей.

2 яйца.
2 чайн. ложки соли.
Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 18. Фрикассе изъ курицы.

Разнявъ курицу на части, вымочить ее въ горячей водѣ. — Между тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, вложить туда курицу, а когда масло совсѣмъ растопится, прибавить къ нему 2 столов. ложки муки и перемѣшать хорошенько; когда курица обжарится, влить туда 2 стакана мяснаго бульона и приправить перцемъ и натертымъ мускатнымъ орѣшкомъ; когда же курица въ половину сварится, то прибавить туда же очищенныхъ шампиньоновъ, мелкихъ луковокъ, коринионовъ, доньшекъ отъ артишоковъ и т. п. и влить 1 стаканъ сметаны или сливокъ и варить курицу до готовности. Наконецъ, выложивъ готовое фрикассе на блюдо, снять съ соуса жиръ, подбить его 2 личными желтками съ лимоннымъ сокомъ и облить имъ фрикассе, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

1 курицу.
 $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.
Штукъ 5 шампиньоновъ.
2 стакана бульона.

1 стаканъ сливокъ или сметаны.
Коришоновъ } по стол. ложкѣ.
Мель. луковиць }
2 яичныхъ желтка.
Сока изъ 1 лимона.
Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 19. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

Вымывъ 2 цыплятъ, обжарить ихъ въ маслѣ, разбить на части, налить 2 стак. воды и варить 1 часъ. Между тѣмъ растопить въ кастрюлѣ 2—3 ложки масла и положить въ него ложку или двѣ муки; когда мука покраснѣетъ, влить горячій бульонъ отъ цыплятъ, и $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ или сметаны и постоянно мѣшать, пока не образуется бѣлая однородная масса; тогда положить сокъ изъ одного лимона, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и 2 столов. ложки сахару, дать увариться до готовности, положить цыплятъ, дать вскипѣть и подать, посыпавъ петрушкой.

Провизія:

Цыплятъ 2 штуки.
Масла коровьяго полфунта.
Масла для соусу отъ 2 до 3
ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.
Лимона 1 штуку.
1 стаканъ сметаны или сливокъ.
Рубленной зелени петрушки 1
столов. ложку.

№ 20. Соусъ изъ цыплятъ.

Вычистивъ и вымывъ цыплятъ, разбить ихъ на части, положить на три минуты въ кипятокъ, дать стечь водѣ и положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунта масла, обжарить, налить 2 стакана воды и варить, накрывъ крышкой, полчаса. Затѣмъ въ отдѣльной кастрюлѣ вскипятить ложку муки въ 2 ложк. масла, развести бульономъ отъ цыплятъ, положить ихъ въ соусъ и варить до готовности. Затѣмъ подбить яичными желтками и поставить на огонь, но не давать кипѣть; когда соусъ поснѣетъ, выложить на блюдо, выжать въ соусъ сокъ изъ лимона. Въ этотъ соусъ можно положить шампиньоновъ.

Провизія:

Цыплятъ 2 штуки.

Масла $\frac{1}{4}$ фунта.

Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

(Шампиньоновъ 1 горсть).

Муки 1 ложку.

Желтковъ яичныхъ 2.

Союзъ изъ 1 лимона.

№ 21. Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ.

Сварить до половины готовности очищенныхъ, вымытыхъ и выпотрошенныхъ цыплятъ съ разными кореньями, обвалить ихъ въ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ и изжарить. Разбить на части и облить слѣдующимъ соусомъ: изрубить нѣсколько шампиньоновъ, обжарить ихъ въ маслѣ, прибавить 1 ста-

канъ хорошаго бульона или отъ цыплятъ, довести до густоты соуса, положить масла, изрубленной петрушки, процѣдить, прибавить сокъ изъ половины лимона и 1 стаканъ сливокъ, еще разъ процѣдить и подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

Провизія:

Цыплятъ 2 штуки.
Петрушки
Сельдерею
Порею
Моркови
Луку 1 штуку.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей отъ 5 до 6 штукъ.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Для соуса:

Шампильоновъ отъ 10 до 12 шт.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Бульону 1 стаканъ.
Соку изъ половины лимона.
1 стаканъ сливокъ.
Рубленной зелени петрушки 1 столовую ложку.

№ 22. Цыплята съ бешамелью.

Очищенныхъ и посоленныхъ цыплятъ изжарить въ кастрюлѣ, поливая масломъ, или отварить съ кореньями (по полшукѣ) и солью въ водѣ (отваръ употребить на супъ). Когда будутъ готовы, взять полстакана муки, полторы ложки масла, вскипятить раза два, развести двумя стаканами сливокъ или молока, всыпать $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и 1 стол. ложку сахара, вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая. Когда бешамель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо, облить ихъ густою бешамелью, поставить не надолго въ печь и подавать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Цыплятъ 2 штуки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли 1 чайн. ложку.
На беѣамель:
Масла полторы ложки.

Муки полстакана.
Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Сливкоъ 2 стак. или молока.
Мускатнаго орѣха $\frac{1}{2}$ чайн.
ложки.

№ 23. Сладкое мясо подъ соусомъ.

Изрубить какъ можно мельче $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ луковицы, 10 штукъ шарлоту и 10 штукъ шампиньоновъ; стертъ все это хорошенько съ 2 ложками масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и $\frac{1}{4}$ чайной ложки перцу; сложить все въ кастрюлю съ нѣсколькими ломтями шпика, положить туда же изрубанное сладкое мясо; сверху налить полстакана бѣлаго вина и столько же хорошаго бульону, накрыть крышкой и варить на очень умѣренномъ огнѣ, чтобы соусъ только слегка кипѣлъ; когда мясо посигѣтъ, вынуть его, снять жиръ съ соуса, процѣдить его, прибавить немного бульону и подавать.

Провизія:

Луку 1 штуку.
Шарлотокъ 10 штукъ.
Шампиньоновъ 10 штукъ.
Масла 1—2 ложки.

Шпику $\frac{1}{4}$ фунта.
Бѣлаго вина полстакана.
Бульону полстакана.
Сладкаго мяса 2 фунта.

№ 24. Куропатки съ кислымъ соусомъ.

Изжарить куропатокъ, обернувши ихъ въ ломти шпигу какъ сказано въ III отдѣлѣ; приготовить слѣдующій соусъ: распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить 1 ложку муки и дать ей прокипѣть; тогда развести кипящимъ бульономъ (1 стаканъ), посолить по вкусу, положить каперсовъ, оливокъ, вынувши изъ послѣднихъ косточки, 2—3 ломтя лимона и стаканъ бѣлаго вина, прокипятить раза 3 или 4. Когда соусъ поспѣетъ, опустить въ него куропатокъ и держать 5 минутъ на огнѣ, не давая сильно кипѣть.

Провизія:

Куропатокъ 2 штуки.
Шпигу $\frac{1}{4}$ фунта.
Каперсовъ 1 ложку.
Лимона половину.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Оливокъ 1 ложку.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
1 стак. бульона.

№ 25. Соусъ изъ тетеревей.

Очистивъ, выпотрошивъ, посолить и оправивъ, какъ слѣдуетъ, 2 молодыхъ тетеревей, изжарить ихъ въ кастрюлѣ въ 3 ложкахъ масла, вынуть, снять мясо съ костей и разрѣзать на части; кости же истолочь мелко въ ступкѣ, положить въ кастрюлю съ корками $\frac{1}{2}$ бѣлаго французскаго хлѣба, изрѣзаннымъ лукомъ, солью, лавровымъ листомъ, налить стаканъ краснаго вина и стак. воды или бульона; давъ хорошенько прокипѣть, протереть сквозь частое сито,

слить въ кастрюлю, положить туда мясо отъ тетеревей, дать нѣсколько разъ прокипѣть, выложить на блюдо, обложить кругомъ гренками и посыпать рубленною зеленью петрушки.

Провизія:

2 молодыхъ тетерева.
4 ложки масла коровьяго.
1½ чайн. ложки соли.
1 стак. краснаго вина.
1 франц. бѣлый хлѣбъ (въ 3 к.)

1 шт. лавроваго листу.
1 луковицу.
Рубленной зелени петрушки 2
чайн. ложки.

№ 26. Куропатки подь соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ, выпотрошивъ, посоливъ и оправивъ 2 куропатокъ, положить ихъ въ кастрюлю съ 2-мя горстями тертаго чернаго или пеклеваннаго хлѣба, 3-мя изрубленными сарделами, 3-мя мелко искрошенными луковицами и 2 ложками коровьяго масла, налить мяснымъ бульономъ, чтобы покрывалъ куропатокъ, и дать вариться 2 часа; когда же куропатки будутъ готовы, соусъ процѣдить, подлить лимоннаго соку и прибавить 2 ложки каперсовъ и, еще разъ прокипятить, куропатокъ разбить на части, уложить на блюдо и облить соусомъ.

Провизія:

Куропатокъ 2 штуки.
Чернаго или пеклеваннаго хлѣба ¼ фунта.
Сарделей 3 штуки.
Луку 2 штуки.

1½ чайн. ложки соли.
Масла коровьяго отъ 2 до 3 лож.
Каперсовъ 2 ложки.
1 лимонъ.
3 или 4 стак. мясваго бульона

№ 27. Утка подь соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ, выпотрошивъ, посоливъ и оправивъ 1 утку, изжарить въ коровьемъ маслѣ до половины готовности (жарить 15 минутъ). Между тѣмъ распустить особо въ кастрюлѣ 1 ложку масла, выкипятить въ немъ 1 ложку муки, развести 2 стаканами мяснаго бульона, дать вскипѣть. Изрубить мелко очищенныхъ сарделей или селедку, трюфелей, сморчковъ и луку, положить все это въ соусъ, приправить его лимоннымъ сокомъ, положить утку, разнятую на части, уварить ее до готовности и подавать.

Провизія:

1 домашнюю или 2 див. утокъ.
3 или 4 ложки масла.
2 сардели или 1 голландскую селедку.
5 трюфелей.
5 сморчковъ.

1 луковицу.
1 ложку муки.
2 стак. мяснаго бульона.
1½ чайн. ложки соли.
Сокъ изъ 1 лимона.

№ 28. Соусъ изъ потроховъ.

Опалить и вымыть гусинья или индѣичьи крылья; разрѣзать пупокъ, снять съ него кожу, вымыть; обдать кипяткомъ лапы и снять съ нихъ кожу. Приготовя такимъ образомъ потроха, положить ихъ въ кастрюлю съ ломтемъ шишку, кореньями и лукомъ, налить 3 стаканами воды и варить; когда потроха почти поспѣютъ, обжарить ихъ въ маслѣ. Вскипятить въ особой кастрюлѣ 1 ложку муки въ 2 ложкахъ масла,

развести бульономъ отъ потроховъ, мѣшать, чтобы не было комковъ; когда соусъ будетъ поспѣвать, опустить въ него потроха, черносливъ, изюмъ, 1 столов. ложку сахару, 2 ложки уксуса и дать поспѣть. Можно влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Провизія:

Потроховъ 2.
Шпикъ 1 лозоть.
Луву 1 головку.
Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.
Сельдерей $\frac{1}{2}$ корня.
1 чайн. ложку соли.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.

Муки 1 ложку.
Черносливу четверть фунта.
Изюму 1 горсть.
1 столов. ложку мелкаго сахару.
2 столов. ложки уксуса.
($\frac{1}{2}$ стакана сметаны).

№ 29. Утка съ рѣпой.

Очистивъ, выпотрошивъ, посоливъ и заправка утку, обжа- рить ее въ кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ масла; очистить рѣпу и также обжарить ее въ 1 ложкѣ масла въ особой кастрюлѣ; вынуть рѣпу и утку, положить ложку муки, дать ей покраснѣть, влить 2 стакана мяснаго буль- ону, положить туда утку и рѣпу и варить до готовности (отъ 15 до 20 мин.). Если рѣпа очень молода, то ее нуж- но класть тогда только, когда утка поспѣетъ вполовину. Когда соусъ поспѣетъ, снять жиръ и сгустить его, если это нужно; предъ отпускомъ влить ложку уксуса и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, разнять утку на части, обложить рѣпой, облить соусомъ.

Провизія:

1 домашнюю утку.
Рѣпы отъ 4 до 5 штукъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Муки 1 ложку.
Уксусу 1 ложку.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
2 стакана мяснаго бульона.

ОТДѢЛЪ VII.

Горячія блюда изъ варенной рыбы.

№ 1. Разварная рыба.

Очистить и выпотрошить какую угодно рыбу, какъ сказано въ общихъ правилахъ, стр. 4, посолить ее и оставить такъ на 1 часъ. Между тѣмъ вскипятить воды съ кореньями и солью; завязать рыбу въ салфетку, обмотать ниткой, опустить въ сказанный кипятокъ и дать ей поспѣть (варить, смотря по величинѣ рыбы, отъ 15 до 30 минутъ). Когда рыба поспѣетъ, дать ей остыть въ отварѣ, а потомъ уже вынуть, дать стечь водѣ, вынуть изъ салфетки, уложить на блюдо и подавать.

Провизія:

Рыбу вѣсомъ въ 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1.
Моркови 1.

Луку 1 до 2 штукъ.
Лавроваго листу 2 до 3 шт.
Уксусу полетакана.
Соли 2 чайн. ложки.

Примѣчаніе. Къ холодной рыбѣ подается тертый хрѣнь со сметавой, или подливка изъ 1 столовой ложки дѣланной горчицы, стертой съ 1 крутымъ яичнымъ желткомъ, 3 чайн. ложками прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, 1 чайн. ложкою мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ стаканомъ уксуса. Отваръ можно употреблять на уху.

№ 2. Судакъ разварной.

Очистить, выпотрошить, вымыть судака, посолить, положить его въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы она едва покрывала рыбу (если желаютъ приготовить уху, то налить 10 стак. воды), прибавить луку, петрушки, перцу, соли, лаврового листу и варить втеченіе получаса на довольно большомъ огнѣ. Когда рыба поспѣетъ, оставить ее въ кастрюлѣ на нѣсколько минутъ, потомъ вынуть, остудить и подавать съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Провизія:

Судака фунта въ 3.
Луку 1.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
1 столов. ложку соли.

Перцу 10 зеренъ.
Лавров. листу отъ 2 до 3 шт.
Хрѣну 1 корешокъ.
Уксусу 3 столов. ложки.
Мелкаго сахару (въ хрѣнѣ) 1 чайн. ложку.

№ 3. Окунѣ вареные, съ масломъ.

Очистить, выпотрошить, вымыть окуней, посолить, дать полежать полчаса, положить ихъ кастрюлю вмѣстѣ съ кореньями, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, налить водою и варить на сильномъ огнѣ 20 минутъ или полчаса. Когда поспѣютъ, уложить на блюдо, облить вскипяченнымъ масломъ и посыпать рубленнымъ укропомъ.

Провизія:

Окуней отъ 6 до 8 штукъ (3 ф.)
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Перцу 10 зер.

Лавров. листу отъ 2 до 3 лож.
Луку отъ 1 до 2 голов.
2 стол. ложки боровьяго масла.
Зелени укропа.
(2 крутыхъ яйца).

Примѣчаніе. Въ масло можно положить 2 мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца.

№ 4. Линь подъ соусомъ.

Положить въ кастрюлю приготовленнаго, очищеннаго, выпотрошеннаго, разрубаннаго на куски, посоленнаго и вылежавшагося $\frac{1}{2}$ часа линя, моркови, петрушки, луку, сельдерею, 1 шт. лавр. листа, 5 зеренъ англійскаго перцу, налить 4 стакана воды, 1 стаканъ бѣлаго вина, прибавить полов. лимона, нарѣзаннаго кусками, и варить полчаса. Между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: поджарить въ кастрюлѣ, въ 2 ложкахъ масла, 2 изрубленныхъ луковицы и 1 ложку муки, размѣшать, развестъ процеженнымъ рыбнымъ бульономъ и, давши вскипеть нѣсколько разъ, облить линя и подавать, посыпавъ рубленной зеленью укропа или петрушки.

Провизія:

Линя 1 штуку въ 3 фунта.
Моркови $\frac{1}{2}$ штуки.
Петрушки $\frac{1}{2}$ штуки.
Луку 2 штуки.
Сельдерею $\frac{1}{2}$ корня.
Соли 2 чайн. ложки.

Перцу англійскаго 5 зеренъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Лимона половину штуки.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Зелени укропа или петрушки.

№ 5. Щуа подь соусомъ.

Положить въ кастрюлю вычищенную, выпотрошенную и посоленную щуку, влить туда же 1 стаканъ бѣлаго вина, 2 ложки уксусу и столько воды, чтобы эта смѣсь покрывала рыбу; прибавить кореньевъ и варить на большомъ огнѣ полчаса. Когда рыба поспѣетъ, смѣшать въ особой кастрюлѣ 2 ложки масла, полторы ложки муки, немного шафраннаго порошку, развести рыбнымъ бульономъ, положить ломтика 3 лимона безъ зеренъ и кипятить, пока соусъ не сдѣлается достаточно густъ. Этимъ соусомъ облить рыбу, обложивши ее сперва изюмомъ, кружечками лимона и кореньями.

Провизія:

Щуку 1, фунта въ 3.
Бѣлаго вина 1 ст.
Уксусу 2 ложки.
Петрушки 1 кор.
Сельдерей 1 кор.
Луку 2 гол.

Изюму четверть фунта.
Лимону полов.

Для соуса:

Масла 2 лож.
Муки полторы лож.
Шафрану $\frac{1}{2}$ чайн. лож.

№ 6. Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.

Сварить очищенную, выпотрошенную, посоленную, приготовленную и наръзанную кусками щуку въ отварѣ изъ кореньевъ; когда рыба поспѣетъ, вынуть ее, а въ отварѣ положить изръзаннаго картофеля и сварить. Рыбу и картофель уложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить

въ маслѣ изрубленную луковицу, всыпать муки, поджарить, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить хорошенько, посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Щуку 1, фунта въ 3.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1.
Моркови 1.
Соли 2 чайн. ложки.

Картофелю штукъ 10—12 шт.
Луку 1.
Муки 2 ложки.
Масла полторы ложки.
Рубленной зелени петрушки.

№ 7. Лещи и карпы подъ соусомъ.

Очистить, выпотрошить и заправить леща или карпа, нарѣзать кусками, положить въ кастрюлю, посолить, влить стаканъ пива, полстакана краснаго вина, положить 4 луковицы, нашинковавши одну изъ нихъ гвоздикомъ, и варить полчаса. Затѣмъ рыбу вынуть, бульонъ же процѣдить и прибавить рубленаго луку-шарлоту, двѣ ложки канперсовъ, шесть снятыхъ съ костей и изрубленныхъ анчоусовъ и ложку муки, поджаренную въ 2 ложкахъ масла, вскипятить, выжать сокъ изъ половины лимона, сгустить соусъ и подавать.

Провизія:

Леща или карпа, фунта въ 3.
Пива 1 ст.
Краснаго вина полстакана.
Луку 4 гол.
Соку изъ полъ лимона.
Гвоздики отъ 2 до 3 зер.

Шарлоту отъ 5 до 6 шт.
Канперсовъ 2 ложки.
Анчоусовъ 6 шт.
Муки 1 лож.
Масла 2 лож.

№ 8. Фаршированная щука.

Взять щуку фунта въ 3, очистить, выпотрошить, снять мясо съ костей, не повреждая кожи, изрубить, обжарить въ маслѣ и еще порубить смѣшать съ мелкоизрубленнымъ лукомъ-шарлотомъ, обжареннымъ въ маслѣ, и укропомъ, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, влить ложки двѣ бульону рыбнаго, вбить 3 яйца (если щука готовится скоромная), перемѣшать хорошенько и начинить этимъ щуку. Начинивъ, завернуть въ салфетку, положить въ кастрюлю, налить водой, такъ чтобы покрыла рыбу, и варить съ разными кореньями, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ часъ, сваривши щуку, приготовить слѣдующій соусъ: взять отвару изъ-подъ щуки, подбить мукою, поджаренною въ маслѣ, влить мадеры, положить каперсовъ, оливокъ и сокъ изъ лимона; когда послѣветъ, облить щуку.

Провизія:

Щуку фунта въ 3.
 Масла 4 ложки.
 Шарлоту отъ 2 до 3.
 Мелкаго перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
 Каперсовъ 1 ложку.
 5 зеренъ англійскаго перца.
 Зеленаго укропа 2 чайн. лож.
 Петрушки 1 бор.

Сельдерею 1 бор.
 Луку 2 гол.
 Моркови 1.
 Лавроваго листу отъ 2 до 3 л.
 Муки 1 лож.
 3 чайн. ложки соли.
 1 рюмку мадеры.
 1 лимонъ.

№ 9. Треска съ картофелемъ.

Перемыть треску въ нѣсколькихъ водахъ, налить въ кастрюлю холодной воды, положить 2 чайн. ложки соли (если треска не соленая), треску и очищенный картофель; варить полчаса, до готовности трески; вынуть рыбу и доварить картофель. Положить на блюдо треску, обложить картофелемъ, облить масломъ и посыпать перушкой.

Провизія:

Трески 2—3 фунта.
Картофелю 10—15 штукъ.
Масла 4 ложки.

Зелени петрушки.
2 чайн. ложки соли.

№ 10. Лососина подь соусомъ.

Очистить чешую съ лососины, посолить и оставить такъ на 1 часъ. Потомъ положить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы она едва покрывала рыбу, прибавить лавров. листу, перцу, луку, накрыть крышкою и варить, пока не поспѣетъ рыба (полчаса). Затѣмъ нарѣзать ломтиками.

Провизія:

Лососины 3 ф.
Лавроваго листу отъ 1 до 2
штукъ.

Перцу 5 зеренъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.

Примѣчаніе. Подается какъ № 1 этого отдѣла.

№ 11. Угри подь соусомъ.

Снявъ съ угря кожу, вычистить его и отварить въ соленой водѣ, прибавивъ лавроваго листу, петрушки, чабру и стаканъ бѣлаго вина. Когда сварится, нарѣзать кусками, обвалить въ тертомъ хлѣбѣ и поджарить въ маслѣ. Соусъ къ нему: ложку муки вскипятить въ 2 ложкахъ масла, помѣшивая, чтобы не было комковъ, развести процеженнымъ отваромъ изъ подь угря, положить каперсовъ, оливокъ, дать вскипѣть и, подавая, выжать сокъ изъ лимона.

Провизія:

Угря фунта въ 3.
Лавроваго листу 1 шт.
Петрушки 1 бор.
Чабру.
Бѣлаго вина 1 ст.
Сухарей 4 шт.
Масла 2 ложки.

Для соуса:

Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Каперсовъ 1 ложку.
Оливокъ 8.
Сокъ изъ 1 лимона.

№ 12. Угорь подь соусомъ, иначе приготовленный.

Очистить, выпотрошить, посолить, приготовить угря, разрѣзать на куски и положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, мелкимъ перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; поставить на легкой огонь, посыпать мукою; смочить бульономъ и полубутылкою какого-нибудь хорошаго бѣлаго вина; прибавить мелкихъ луковицъ, гвоздики и лавроваго листу. Когда угорь посидѣтъ, уложивъ его на блюдо, помѣстить

между кусками хлѣбныя корки. Процѣдить и уварить соусъ, снять съ него жиръ, подбить 2 желтками, процѣдить сквозь сито, подлить лимоннаго соку и облить угря. Сверху осыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Угря 1 шт., фунта въ 3.
 Масла 2 ложки.
 Соли 2 чайн. ложки.
 Муки 1 ложку.
 Вина бѣлаго половину бут.
 Луку отъ 2 до 3 головокъ.
 Натертаго мускатн. орѣха $\frac{1}{2}$
 чайн. ложки.

Мелкаго перцу $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
 Петрушки, гвоздики 1 штуку.
 Лавроваго листу 2 листика.
 Желтковъ 3 штуки.
 Чухонскаго масла 2 ложки.
 Лимоннаго соку 2 ложки.
 1 столовую ложку рубленной
 зелени петрушки.

№ 13. Осетрина подь соусомъ.

Вымывъ кусокъ осетрины, положить его въ кастрюлю съ на-
 рѣзаннымъ ломтями лукомъ, морковью, пастернакомъ, петруш-
 кою, солью (если осетрина несоленая), горошчатимъ перцемъ,
 стаканомъ бѣлаго вина и достаточнымъ количествомъ воды,
 чтобы покрыла рыбу, и варить $\frac{1}{2}$ часа. Когда осетрина
 поспѣетъ, уложить ее на блюдо, изрѣзать ломтями и облить
 слѣдующимъ соусомъ: поджарить ложку муки въ 2 ложкахъ
 масла, скоромнаго или постнаго, развести процѣженнымъ отва-
 ромъ отъ осетрины, прибавить вина, размѣшать и варить,
 пока не станетъ; густѣть, если отвару очень много, то взять
 его столько, сколько нужно, а остальной спрятать; когда соусъ
 начнетъ густѣть, положить въ него каперсовъ, очищенныхъ
 оливокъ или масла и дать поспѣть.

Провизія:

Осетрины отъ 2 до 2½ фун.
Луку 2 гол.
Моркови ½ кор.
Пастернаку 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Перцу англійскаго 5 зеренъ.

Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Муки 1 ложку.
Каперсовъ 1 ложку.
Оливокъ или маслинъ 10 шт.
(Соли 2 чайн. ложки).
Масла 2—3 ложки.

№ 14. Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.

Отварить кусокъ осетрины въ водѣ съ кореньями, англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и 1 луковицей, нарѣзать ломтиками, заварить въ тертомъ хлѣбѣ и обжарить въ маслѣ. Вскипятить черносливъ въ водѣ, прибавить сахару, шинкованнаго луку, ложку муки, вскипяченной въ 2 ложкахъ масла, уксусу по вкусу, масла и кипятить пока не поспѣетъ. Уложить осетрину на блюдо и облить сказаннымъ соусомъ.

Провизія:

Осетрины отъ 2 до 2½ фун.
Масла 4 ложки.
Черносливу полфунта.
Сахару 2 чайн. ложки.

Луку 1 головку.
Муки 1 ложку.
Уксусу 1 или 2 ложки.

№ 15. Форель.

Очистивъ, выпотрошивъ форель, посолить ее, дать полежать часть, сварить въ длинной кастрюлѣ съ кореньями, положить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: очистить

50 вареных раковъ, выбрать шейки, а остальное истолочь и отварить. Въ этотъ, уже процѣженный, отваръ положить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, размоченныхъ въ водѣ и варить, пока они не сдѣлаются мягки; затѣмъ поджарить въ отдельной кастрюлѣ 1 ложку муки въ 2 ложкахъ масла, развести нѣсколькими ложками отвара отъ раковъ и грибовъ, смѣшать, процѣдить, положить 1 стаканъ сметаны (если блюдо готовится скоромнымъ), грибы, 2—3 ломтика лимона, раковыя шейки, каперсовъ, еще разъ вскипятить и облить форель.

Провизія:

Форели отъ 1 до 3 шт. (ф. 3).
 Раковъ 50 штукъ.
 Сухихъ грибовъ отъ 4 до 6 шт.
 Соли 2 чайн. ложки.
 Каперсовъ 1 ложку.

Уксусу 1 или 2 ложки.
 Масла 2—3 ложки.
 Муки 1 ложку.
 1 стак. сметаны.
 2—3 ломтика лимона.

№ 16. Форель съ трюфелями.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ форель, осторожно вырѣзать мясо, не повреждая кожи, снять съ костей, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ 3 коп. французской булки, 5 изрубленными трюфелями, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха, вбить 2 яйца, и положить 2 ложки сливочн. масла, 1 чайн. ложку соли, размѣшать, порубить еще, нафаршировать этимъ фаршемъ изъ трюфелей, хлѣбнаго мякиша и мяса форели. Форель положить въ кастрюлю, влить вина и воды, чтобы покрыло рыбу, положить луку, донышекъ отъ артишоковъ, 1 чайн. ложку соли, и варить $\frac{1}{2}$ часа до готовности. Подавая, облить отваромъ.

Провизія:

1 форель, ф. въ 3.
Трюфелей 4—5.
Вина 1 стак.
2 чайн. ложки соли.
2 яйца.

2 столовыхъ ложки сливочнаго
масла.
Артишокъ 10 шт.
1 франц. булку (въ 3 в.).
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мус-
катнаго орѣха.

№ 17. Соусъ изъ стерляди.

Вычистить, выпотрошить стерлядь, посолить, дать полежать часъ, поджарить въ маслѣ на сковородѣ или отварить въ водѣ съ 1 стаканомъ вина до половины готовности; затѣмъ вымыть 3—4 трюфеля, положить вмѣстѣ съ стерлядью въ кастрюлю, влить лимоннаго соку, бульону отъ стерляди или другой рыбы, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана рубленной петрушки и варить до готовности.

Провизія:

Стерлядь 1, фунта въ 3.
Масла 2 ложки.
Трюфелей отъ 3 до 4.

Лимоннаго соку 2—3 ложки.
Рубленной зелени петрушки.

Примѣчаніе. Кто жезаетъ, можетъ отварить въ этомъ соусѣ штукъ 5 очищенныхъ шампиньоновъ и положить ложку или 2 сливочнаго масла.

ОТДѢЛЪ VIII.

Холодные похлебки, скоромныя и постныя.

№ 1. Окрошка мясная.

Взять вареной, но безъ жиру, говядины, телятины, ветчины и курицы, мелко изрѣзать ихъ, зеленого лука, свѣжихъ огурцовъ, укропу изрѣзать помельче; смѣшать съ говядиной, прибавить рубленныхъ крутыхъ яицъ, сметаны, соли, немного сахару по вкусу и, кто любитъ, чайную ложку дѣланной горчицы, смѣшать все получше и развести квасомъ или кислыми штями. За 5 минутъ передъ отпускомъ положить кусочекъ льду.

Провизія:

Вареныхъ:

Говядины	} по 1/2 фунту.
Телятины	
Ветчины	
Курицы	

Зеленаго лука 4 ложки столовыя.
Свѣжихъ огурцовъ отъ 3 до 4 штукъ.

Укропу 1 ложку столовую.
Яицъ крутыхъ 3.
Сметаны 1/2 — 1 стакана.
Сахару отъ 1 до 2 столовыхъ ложекъ.
Квасу или кислыхъ штей 2 1/2 бутылки.

№ 2. Окрошка скоромная, иначе приготовленная.

Изрубить помельче четверть варенаго языка, половину жаренной курицы, половину рябчика и половину жареннаго тетерева (все это должно быть снято съ костей); прибавить 4 мелко наръзанныхъ, очищенныхъ, моченыхъ яблока, 4 крутыхъ яйца, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сметаны, ложку сарептской горчицы, 3 ложки луку зеленого, отъ 3 до 4 свѣжихъ огурцовъ, соли и сахару по вкусу, и рубленнаго зеленого укропа, размѣшать хорошенько, посолить и развестъ квасомъ или кислыми штами. Опустить кусокъ льду.

Провизія:

Соленаго языка четверть.
Курицы половину.
Рябчика половину.
Тетерева половину.
Луку зеленого.
2 чайн. ложки соли.
1 столов. ложку мелк. сахару.
Моченыхъ яблокъ 4 штуки.
4 крутыхъ яйца.

Сметаны отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана.
Горчицы 1 ложку.
Огурцовъ свѣжихъ отъ 3 до 4 штукъ.
2 или 3 бутылки квасу или кислыхъ штей.
1 столов. ложку рубленнаго зеленого укропа.

№ 3. Ботвинья.

Отварить фунтъ перебраннаго шпината, откинуть на рѣшето, изрубить, протереть сквозь сито, остудить. Изръзать мелко 4 свѣжихъ огурца, укропу, зеленого луку, наръзать отваренной малосольной или свѣжей рыбы (лососины, осет-

рины, бѣлуги, сига или судака, снятыхъ съ костей), сложить все въ суповую чашку, прибавить 25 отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ, соли, сахару по вкусу, влить немного квасу, дать постоять минутъ 5, закрывши крышкою; предъ отпускомъ развести какъ слѣдуетъ остальнымъ квасомъ и кислыми штаями, и опустить туда кусокъ льду.

Провизія:

Рыбы малосолевой 1½ фунта.
Полфунта шината.
Огурцовъ 4 штуки.
Укропу рубл. 2 столов. ложки.
1 или 2 чайн. ложки соли.

Раковъ 25 штукъ.
Зеленаго луку изрѣзан. 2 стол.
ложки.
2 бутылки кислыхъ штей.
2 столов. ложки мелк. сахару.

№ 4. Ботвинья, иначе приготовленная.

Взять 1 фунтъ молодаго свекольника, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, дать остыть, изрубить какъ можно мельче, очистить и изрѣзать помельче 5 свѣжихъ огурцовъ; нарубить зеленаго луку и укропу; смѣшать все это, посолить, положить сахару по вкусу, прибавить 25 очищенныхъ раковыхъ клешней и шеекъ, влить нѣсколько квасу и дать постоять. Потомъ развести квасомъ, положить два, три куса льду и нѣсколько кусковъ разной отваренной соленой или свѣжей рыбы и подавать.

Провизія:

1 фунт. молод. свекольника.
Огурцовъ свѣжихъ 5 штукъ.
Зеленаго луку 3 ложки.
Соли 2 чайн. ложки.
1 или 2 столов. ложки мелкаго сахару.

Раковъ 25 штукъ.
Квасу 1 бутылку.
Рыбы соленой полтора фунта.
Кислыхъ штей 2 бутылки.
Укропу рубленнаго 1 столов.
ложку.

№ 5. Окрошка сборная постная.

Мелко нарезать $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта разной свежей и соленой рыбы, въ томъ числѣ, кто желаетъ, и 1 шотландскую или голландскую селедку (рыба должна быть снята съ костей), сложить въ миску, протереть сквозь рѣшето туда же 1 ф. перебраннаго, перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ и отвареннаго шпината, положить 2 столов. ложки мелко нарезаннаго зеленаго лука, 4 мелко нарезанные огурца, 1 или 2 столов. ложки изрубленнаго укропа, штукъ 10 — 12 маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, 1 столов. ложку оливокъ безъ косточекъ, столько же каперсовъ. Растереть 1 столов. ложку дѣланной горчицы съ 1 столов. ложкой прованскаго масла, развести стаканомъ кваса, положить 2 чайн. ложки соли и 1 столов. ложку сахару, влить въ миску, размѣшать, долить остальной квасъ и кисляя шти, размѣшать, положить кусокъ льду и подавать.

Провизія:

Семги или вар. лососины	} по $\frac{1}{2}$
Вареной бѣлуги	
Вареной осетрины	} фунт.
1 голландск. или шотландскую селедку.	
4 огурца.	
1 фунтъ перебран. шпината.	
2 чайн. ложки соли.	
2 стол. лож. нарез. зелен. луку.	

1 столов. ложку укропа.
1 столов. ложку оливокъ.
1 столов. ложку каперсовъ.
1 стол. ложк. дѣланн. горчицы.
1 стол. ложк. прованск. масла.
2 стол. ложк. мелкаго сахару.
1 бут. квасу и 2 бут. кисляихъ штей.

№ 6. Хлодникъ изъ ягодъ.

Очистить, перебрать и вымыть 2 фунта малины, клубники или земляники, половину размять, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, подливая понемногу 2 или $2\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, или миндальнаго (если холодникъ готовится постный), которое готовится изъ сладкаго миндаля съ нѣсколькими штуками горькаго. Если же хлодникъ готовится скоромный, то можно взять 3 сырыхъ яичныхъ желтка, стертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сахара, развести сливками или молокомъ, смѣшать съ размятыми ягодами. Затѣмъ полжить въ миску остальные ягоды, налить эту смѣсью, прибавить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой ванили или 1 чайн. ложку мелкой корицы и поставить на $\frac{1}{2}$ часа на ледъ. Подается съ бисквитами или пирожнымъ безе.

Провизія:

2 фунта малины, клубники или земляники.
 $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой ванили или 1 чайную ложку мелкой корицы.

$2\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ или цѣльнаго молока,
 или
 Полфунта очищеннаго сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля (3 желтка).

№ 7. Хлодникъ изъ риса.

Отварить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ миску, налить $2\frac{1}{2}$ бутылками сливокъ или миндальнаго молока (съ горькимъ

миндалемъ), всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару и 1 чайн. ложку ванили или мелкой истолченной корицы и поставить на полчаса на ледъ.

Провизія:

Полфунта риса.
 $2\frac{1}{2}$ бут. сливокъ
или
Полфунта очищеннаго сладкаго
и 6 штукъ горькаго миндаля.

$\frac{3}{4}$ стакана сахару.
1 чайную ложку мелкоистолче-
ной ванили или корицы.

ОТДѢЛЪ ІХ.

Холодные мяса, заливныя и галантиры.

№ 1. С т у д е н ь.

Очистить и вымыть бычьи ноги, положить въ горшокъ или кастрюлю вмѣстѣ съ солью, лавровымъ листомъ, горошчатымъ англійскимъ перцемъ и налить 10 стакановъ воды, чтобы она покрыла ноги. Накрывать крышкою, поставить въ жарко натопленную печь или на плиту и варить на легкомъ огнѣ часа 4. Надобно, чтобы мясо почти разварилось и отстало отъ костей. Затѣмъ кости выбрать, мясо нарѣзать мелкими кусочками, положить ихъ въ форму и залить бульономъ, который нужно процѣдить сквозь сито и салфетку, влить 1 или 2 столов. ложки уксуса и потомъ поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Подавать съ уксусомъ и хрѣномъ, выложивъ студень изъ формы. Дно послѣдней можно обложить ломтиками лимона безъ зеренъ и крутаго яйца.

Провизія:

2 бычьи ноги.
5 зеренъ англійскаго перца.
2—3 штуки лавроваго листа.
1 чайную ложку соли.

$\frac{1}{2}$ лимона.
1 крутое яйцо.
2 столов. ложки уксусу.

№ 2. Разварная говядина.

Взять мякотной кусокъ говядины (огузка или ссѣвка), вымыть, положить въ горшокъ или кастрюлю, вмѣстѣ къ корнямъ петрушки и луковицею, налить кипятку, такъ чтобы только покрыло говядину, посолить, поставить въ печь или на плиту и варить $1\frac{1}{2}$ часа. При этомъ надобно замѣтить, что желающій имѣть хорошую разварную говядину долженъ пожертвовать бульономъ и дать говядинѣ вариться только до того времени, какъ она сдѣлается мягкой.

Разварную говядину подаютъ обыкновенно съ горчицею, съ какимъ-либо острымъ соусомъ или съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Провизія:

Говядины отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 фунт.
Петрушки 1 корень.

Луку 2 штуки.
1 столов. ложку соли.

№ 3. Холодная говядина.

Взять мякотной кусокъ говядины отъ ссѣвка или огузка и сварить ее въ водѣ (класть прямо въ кипятокъ) съ солью, съ искрошенными корнями петрушки, сельдерея и 3 цѣлыми луковичами, лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ. Подавая къ столу, обсыпать рубленною зеленью петрушки. Подается съ горчицей или съ тертымъ хрѣномъ и сметаной.

Провизія:

Говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Селдерея 1 корень.
Моркови 1 корень.
Рѣпы половину.
Соли 2 чайн. ложки.

Луку 3 штуки.
Лавроваго листу 3 листа.
Перцу англійскаго 5 зеренъ.
Сметаны полстакана.
Зелени петрушки 1 стол. ложку.
Хрѣна и уксусу.

№ 4. Винегретъ.

Снять съ костей мясо оставшагося жаренаго или варенаго, какъ-то: телятины, говядины, баранины, поросенка, гуся, индѣйки, дичи и проч., нарѣзать небольшими кусочками; потомъ, нарѣзавъ тоненькими ломтиками варенаго картофелю, свеклы, очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, все это уложить рядами сверхъ мяса и обсыпать мелко-крошенными яйцами; наконецъ, сбивъ хорошенько вмѣстѣ ренскаго уксусу, горчицы, прованскаго масла и немного соли, облить этою смѣсью винегретъ на блюдѣ.

Кому угодно, можно класть въ винегретъ нарѣзанныя штукками моченныя яблоки, сливы, маринованныя вишни, крыжовникъ, каперсы, оливки, отварные бѣлые грибы, соленые грузди и рыжики.

Провизія:

Жареной или вареной

Говядины	} всего фунта	} полтора.
Телятины		
Дичи		
Домашней птиц.		

Вареныхъ:

Картофелю штукъ 6.
 Свеклы штуки 2 средн. велич.
 Свѣжихъ или солен. огурцовъ 2.
 2 крутыхъ яйца.
 Полстакана уксусу.

1 столов. ложку сарентской дѣланной горчицы.

1 стол. ложку прованск. масла.

1 чайн. ложку соли.

Кому угодно:

2 моченыхъ яблока.

Маринов. бѣлыхъ гриб. шт. 6.

Прочихъ грибовъ столько же.

Каперсовъ, оливокъ, маринов. вишень и проч. по 1 столов. ложкѣ.

№ 5. Сборный винегретъ.

Беруть, смотря по семейству, говядины, телятины, дичины, живности, рыбы, селедку, срѣзываютъ съ костей, рѣжутъ небольшими кусочками, укладываютъ рядами на блюдо въ перемежку съ рядами кружковъ варенаго картофеля, свеклы, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ; блюдо убираютъ шинкованною свѣжею красною или бѣлою капустою, салатомъ, латукомъ, ломтиками моченыхъ яблокъ, маринованными вишнями и сливами, каперсами, оливками, отварными грибами и вообще всякими соленьями и обливаютъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла, горчицы, немного соли.

Провизія :

Таже, что для предыдущаго блюда и кромѣ того 1 голландскую или шотландскую селедку и $\frac{1}{2}$ ф. вареной свѣжей или свѣжепросольной рыбы (осетрины, бѣлуги, семги), лучше разной.

№ 6. Ветчина.

Запеченную или вареную ветчину остудить и, наръзавъ кусками, подавать съ горчицей или съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

№ 7. Окорокъ ветчины печеный.

Замѣсивъ изъ ржаной муки на водѣ тѣсто, обмазать имъ окорокъ, положить на противень, посадить въ жаркую печь и печь его, смотря по величинѣ окорока, отъ $1\frac{1}{2}$ до 2

часовъ, каждые 10 минутъ поливая его холодною водою. Когда поспѣетъ, вынуть, дать немного остыть, очистить отъ тѣста, обмыть, снять кожу, полить бульономъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы окорокъ зарумянился или поджарился сверху.

Провизія:

Ветчины 1 окорокъ.		Сахару 1 ложку.
Ржаной муки отъ 2 ¹ / ₂ до 4 ф.		

Примѣчаніе. Подается горячій и холодный. Въ первомъ случаѣ съ картофельной кашей (пюре), зеленымъ горошкомъ и соусомъ изъ бѣлой фасоли; во второмъ — съ тертымъ хрѣномъ или горчицей.

№ 8. Холодный языкъ въ гратинѣ.

Обмывъ и вычистивъ бычій языкъ, отварить его до мягкости въ водѣ съ солью, 1 луковицей, кореньями (по ¹/₂ штукѣ), 3 зернами англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа, вынуть (бульонъ можно употребить на супъ), остудить, нарезать тонкими ломтями и уложить на блюдѣ, или подать цѣльнымъ съ тертымъ хрѣномъ.

Провизія:

Языка 1 штуку, фунта въ 3.		1 шт. лавроваго листа.
Петрушки половину корня.		1 луковицу.
Моркови половину корня.		Соли 2 чайн. ложки.
Сельдерея половину корня.		Хрѣна и уксусу.
3 зерна англійскаго перца.		

Примѣчаніе. Языкъ подается также горячій: съ зеленымъ горошкомъ, картофельной кашей или соусомъ изъ бѣлой или зеленой фасоли.

№ 9. Ветчина обливная.

Нарѣзавъ испеченой (см. № 7 этого отдѣла) ветчины самыми тонкими ломтиками, положить въ кастрюлю 2 очищенные и ошпаренныя телячьи ножки, 2 зерна англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, налить 4 стакана воды и варить часа 3; затѣмъ влить 1 или 2 чайн. ложки уксуса, и процѣдить. Положить ветчину на блюдо, облить бульономъ отъ ножекъ, поставить въ холодное мѣсто, посыпать рубленною зеленью петрушки, убрать ломтиками лимона, каперсами и оливками и подать къ столу.

Провизія:

Ветчины отъ 2 до $2\frac{1}{2}$ фунт.
2 телячьи ножки.
2 зерна англійскаго перца.
1 шт. лавроваго листа.
Половину чайн. ложки соли.
Уксусу отъ 1 до 2 чайн. ложекъ.

1 столов. ложку каперсовъ.
1 стол. ложку оливокъ.
Половину лимона.
Рубленной зелени петрушки 1 ст. ложку.

№ 10. Солонина съ хрѣномъ и сметаною.

Сварить до мягка хорошую часть солонины, отъ огузка, остудить, разрѣзать на ломти, уложить на блюдо и облить соусомъ изъ полутора стакановъ сметаны и чайной чашки тертаго хрѣну съ уксусомъ. Сверху посыпать рубленною зеленью петрушки.

Провизія:

Солонины отъ 2 до $2\frac{1}{2}$ фунтовъ.
Сметаны 1 стаканъ.
Тертаго хрѣну $\frac{1}{2}$ чайн. чашки.

Уксусу 3—4 ложки.
Сахару (въ хрѣнѣ) 1 чайную ложку.

№ 11. Разварной поросенокъ.

Очистивъ, обмывъ и посоливъ молодаго молочнаго поросенка, дать ему полежать часъ, положить въ длинную кастрюлю, налить столько воды, чтобы покрыло (еще лучше завязать поросенка въ салфетку), положить 4 зерна англійскаго перца, 2 шт. лавроваго листа, кореньевъ по полшукѣ и 1 луковицу, сварить его до мягкости (варить 1 1/2 часа), наблюдая притомъ, чтобы онъ не переварился. Подавая къ столу, разрубить его на части, но сложить ихъ вмѣстѣ, чтобы имѣлъ видъ цѣльнаго, облить свѣжею сметаною съ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ и осыпать рубленную зеленью петрушки или укропа.

Провизія:

1 поросенка, фунта въ 3.
4 зерна англійск. перца.
2 шт. лавроваго листа.
Петрушки }
Моркови } по 1/2 штукѣ.
Сельдерея }

1 луковицу.
Соли 2 чайн. ложки.
Зелени петрушки.
Хрѣву 2 корешка.
Уксусу 3 ложки.
Сметаны 1 стакавъ.

№ 12. Заливное.

Нарѣзавъ ломтиками, какое случится, жареное или вареное мясо, налить въ форму, дно которой убрать зеленью рубленной петрушки, ломтиками лимона безъ зеренъ и крутаго яйца, галантиру, застудить, уложить рядъ мяса и рядъ крутыхъ яицъ, нарѣзанныхъ ломтиками, потомъ залить галантиромъ и застудить; потомъ опять укладывать ряды и

поступать такъ, пока наполнится форма; послѣдній слой долженъ быть изъ галантира. Застудить на льду или въ холодномъ мѣстѣ. Сварить цвѣтной капусты, картофелю и моркови, откинуть на сито, разрѣзать на куски; 4 яичныхъ желтка растереть съ ложкою прованскаго масла, съ горчицею, солью и уксусомъ. Выложить заливное на блюдо, убрать отварною зеленью и облить сказаннымъ соусомъ.

Галантиръ (студень) готовится слѣдующимъ образомъ: очистивъ и вымывъ 2 или 3 телячьи ножки, положить ихъ въ кастрюлю, налить 4 или 5 стаканами холодной воды, положить 1 чайную ложку соли, 2 — 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа, 1 луковицу въ перьяхъ и варить на легкомъ огнѣ, тщательно снимая накипь, 3 часа. Затѣмъ процѣдить сквозь сито и салфетку, отцвѣтить, если нужно, бѣлками и прибавить 1 или 2 чайн. ложки уксуса.

Провизія:

Жареной или вареной говядины, телятины, курицы или двѣ фунта 2 (безъ костей).
2 — 3 телячьи ножки.
2 — 3 зерна англійскаго перца.
1 шт. лавроваго листа.
2 — 3 крутыя яйца.
Половина лимона..

Рубленой зелени петрушки 2 чайн. ложки.
Цвѣтной капусты 2 — 3 кочна.
Картофелю 5 — 6, моркови 2 — 3.
Горчицы дѣланной 1 ст. ложку.
Прованск. масла 1 стол. ложку.
 $\frac{1}{3}$ стакана уксуса.
Соли $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

№ 13. Буженина.

Кусокъ свѣжей свинины нашпиковать чеснокомъ и положить на сутки въ квасъ. На другой день обтереть, натереть солью, дать полежать часъ, положить на прогивень съ 1 или 2

ложками масла, поставить въ печь и, когда зарумянится съ одной стороны, перевернуть на другую. Держать въ печи $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа. Затѣмъ остудить. Подаютъ съ уксуомъ и горчицею или хрѣномъ и сметаной.

Провизія:

Свинины отъ задняго окорока фунта 4—5.	1—2 стол. ложки масла.
Чеснову 1—2 головки.	Горчицы и уксуса
Квасу 3—4 бутылки.	или
	Хрѣна и сметаны.

№ 14. Заливной каплуна или курица.

Очистивъ каплуна, или молодую, жирную курицу, отрубать голову, снять осторожнѣе съ мяса кожу и вынуть кости, а отъ ногъ и крыльевъ обрубить длинныя кости, но такъ, чтобы не терялась наружная форма каплуна. Потомъ взять 1 фунтъ телятины и мясо каплуна, изрубить какъ можно мельче, прибавить 3 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана хорошихъ сливокъ, 1 рубленную луковицу, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и 1 чайн. ложку соли, размѣшать хорошенъко и этимъ фаршемъ начинить каплуна и зашить спинку. Положить каплуна въ кастрюлю, влить туда же 5 стакановъ воды, прибавить 1 гвоздику, корицы, 3 зерна перцу, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, разныхъ крошенныхъ кореньевъ, полбутылки бѣлаго винограднаго вина и 2 очищенныхъ телячьихъ ножки, закрыть кастрюлю и дать кипѣть, снимая пѣну, пока все хорошенъко уварится. Послѣ того, выложивъ каплуна на глубокое блюдо,

убранное каперсами, оливками и ломтиками лимона безъ зеренъ, снять съ бульона жиръ, процѣдить сквозь сито, очистить его посредствомъ взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, облить имъ каплуна и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

Провизія:

Каплуна или курицу.
Телятины 1 фунтъ.
Яицъ 3 штуки.
Сливокъ $\frac{1}{4}$ стакана.
1 луковицу.
Перцу мелкаго $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Телячьихъ ножекъ 2.
Уксусу 1 ложку.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
Гвоздики 1, корицы 1 зол., перцу англійскаго 3 зерна.

Петрушки половину корня.
Сельдерею половину корня.
Моркови половину корня.
Луку 1 головку.
Бѣлаго вина полбутылки.
Яичныхъ бѣлковъ 3 штуки.
Половину лимона.
Рубленной зелени петрушки.
1 ложку каперсовъ.
1 ложку оливокъ.

№ 15. Заливные рябчики.

2 — 3 телячьи ножки, предварительно очищенныя и вымытыя, варить часа два съ 4 стаканами воды, 1 луковицей въ перьяхъ, 3 зернами англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа и кореньями (по полшутукѣ), пока сдѣлается клейковатый отвѣръ. Между тѣмъ ошпарить, очистить, выпотрошить и перемыть хорошенько 3 рябчиковъ, отсѣчь у нихъ крылья и ноги до послѣдняго сустава, изжарить ихъ въ кастрюлѣ въ 2 — 3 ложкахъ масла или опустить въ кипятокъ съ такимъ количествомъ воды, чтобы она ихъ совсѣмъ покрыла, и дать одинъ разъ прокипѣть; потомъ, снявъ пѣну, прибавить туда же 3 зерна зернистаго перца, разныхъ крошенныхъ кореньевъ, 1 шт. лавроваго листа, 1 чайн. ложку

соли и рѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и оставить рябчиковъ до половины увариться, а тогда выложить ихъ, чтобы они остыли. Въ тоже время, снявъ съ бульона жиръ, подлить въ него отвару изъ телячьихъ ножекъ, процеженнаго сквозь сито, прибавить 1 столов. ложку уксусу и 1 кусокъ подожженаго сахару, дать хорошенько прокипѣть, процедить сквозь чистую салфетку и остудить. — Послѣ того уложить рябчиковъ въ формѣ или какой-нибудь глубокой посудѣ другъ возлѣ друга, разрѣзавъ ихъ пополамъ, облить процеженнымъ бульономъ (пока онъ еще тепелъ) и застудить. Дно формы можно убрать ломтиками лимона, зеленью петрушки, каперсами и оливками безъ косточекъ.

Провизія:

2 — 3 телячьи ножки.

Рябчиковъ 3 штуки.

Перцу 6 зеренъ.

Петрушки

Сельдерею

Моркови

} по $\frac{1}{2}$ штукъ.

Луку 1 штуку.

Лавроваго листу 2 шт.

Соли 2 чайн. ложки.

1 лимонъ.

Уксусу 1 стол. ложку.

1 кусокъ сахару.

№ 16. Телятина подъ галантиромъ.

Очистивъ и вымывъ телячью голову или 3 телячьи ножки, налить ихъ 6 стаканами воды, положить 1 чайн. ложку соли, 3 зерна англійскаго перца, 1 шт. лавров. листа, 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ по $\frac{1}{2}$ штукъ и варить до тѣхъ поръ, пока всѣ кости отстанутъ и бульонъ сдѣлается крѣпкимъ, процедить оный, влить 1 столов. ложку уксусу, а для желающихъ можно прибавить стаканъ хорошаго вино-

граднаго вина, и все это вскипятить раза два. За симъ сбить вѣнничкомъ 3 бѣлка, влить ложки 2 холодной воды, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкою, разогрѣть, не давая, кипѣть на легкомъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ и процѣдить сквозь чистую салфетку. Когда такимъ образомъ галантиръ будетъ готовъ, то налить немного его въ форму или глубокую посудину, дать застыть, уложить потомъ на него ломтики тонко нарѣзаннаго, свѣжаго лимона, также каперсовъ, оливокъ, круто сваренныхъ и на четверо разрѣзанныхъ яицъ и нарѣзанной кружками моркови, а сверхъ всего вареной или жаренной въ маслѣ и разрѣзанной небольшими кусками телятины. Заливши послѣ того бульономъ, дать застыть; потомъ опять положить слой живности по прежнему, опять залить бульономъ и застудить на снѣгу или на льду. При выниманіи галантира изъ посудыны, должно ее прежде опустить въ теплую воду, чтобъ она слегка нагрѣлась и галантиръ отсталъ бы отъ нея. Подается съ соусомъ изъ горчицы, прованскаго масла и уксуса, сбитыхъ вмѣстѣ.

Провизія:

1 телячью голову или 3 ножки.
 Луку 1 головку.
 Лавроваго листу 1 листикъ.
 Перцу 3 горошины.
 Оливокъ 10 штукъ.
 Яицъ вареныхъ 2 штуки.
 Моркови 1 корень.

Уксусу 1 столов. ложку.
 Вина 1 стаканъ.
 Яицъ сырыхъ 3 штуки.
 Лимонъ 1.
 Каперсовъ 2 ложки.
 Жаренной или вареной телятины $1\frac{1}{2}$ — 2 фунта.

Примѣчаніе. Совершенно такимъ же образомъ готовится курица, дичь, солонина, ветчина и пр. подъ галантиромъ.

ОТДѢЛЪ X.

Холодная рыба.

№ 1. Заливной судакъ.

Выпотрошить и вымыть судака, но чешую не снимать, посолить, дать полежать полчаса и положить его вариться въ водѣ съ кореньями (по полуштукѣ), 3 зернами англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа. Когда онъ поспѣетъ, вынуть, снять кожу вмѣстѣ съ чешуею, обратъ чешуйки, которыя пристануть къ рыбѣ; разрѣзать судака на куски, вынуть кости; кожу, чешую, кости и голову положить опять въ отваръ, вмѣстѣ съ луковицей и варить на сильномъ огнѣ; когда отваръ начнетъ густѣть, процѣдить, прибавить развареннаго рыбьяго клею, влить опять въ кастрюлю, прибавить шинкованныхъ кореньевъ и лимоннаго соку; дать поспѣть и вылить на судака, уложеннаго на блюдо; потомъ вынести на ледъ, чтобы застылъ. Можно также снять кожу и выбрать кости изъ сыраго судака и положить ихъ въ отваръ изъ подъ него, а далѣе поступать, какъ сказано выше. Подаютъ съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Провизія:

1 судака, фунта въ 3.
Рыбьяго клею 6 золотн.
Петрушки
Моркови
Сельдерея

} по 1 штукѣ.

Соли 2 чайн. ложки.
3 зерна англійскаго перца.
1 штуку лавроваго листа.
Соку изъ 1 лимона.

№ 2. В и н е г р е т ь .

Отварить и нарѣзать тонкими ломтиками отваренный картофель, мелко нарѣзать 2 селедки и 2 луковицы; нарѣзать ломтями огурцовъ и вареной свеклы; смѣшать все вмѣстѣ; убрать шинкованною свѣжею красною и квашенною капустой, отварными грибами, солеными рыжиками, груздями. Смѣшать 2 ложки прованскаго масла, 2 чайн. ложки готовой горчицы, 1 ложку каперсовъ, 5 или 6 ложекъ уксусу; облить этою смѣсью винегретъ и подавать, посылавъ зеленымъ укропомъ.

Провизія:

Штуць 6 картофелю.
2 селедки.
2 луковицы.
3 огурца.
 $\frac{1}{4}$ кочна красной капусты.
1 чайн. ложку соли.
 $1\frac{1}{2}$ стак. шинкованной кислой капусты.

$\frac{1}{4}$ фунта сущ. бѣлыхъ грибовъ.
Ложки 3 соленыхъ рыжиковъ и груздей.
2 ложки прованскаго масла.
2 чайн. ложки готов. горчицы.
1 столов. ложку каперсовъ.
5 — 6 ложекъ уксуса.
Зеленаго укропа.

№ 3. В и н е г р е т ь изъ тѣльнаго.

Взять тѣльнаго (см. № 6 этого отдѣла), нарѣзать ломтиками, обжарить въ 2 — 3 ложкахъ масла, скоромнаго или постнаго, остудить; изжарить очищенную, вымытую, посоленную мелкую рыбу, снять съ костей, нарѣзать кусочками; тѣльное и рыбу уложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: ложку или двѣ ложки прованскаго масла стереть съ приготовленною горчицею, посолить, прибавить сахару,

развести уксусомъ и положить каперсовъ. Сверху убрать винегретъ кружечками лимона, мочеными яблоками, крыжовникомъ, вишнями, корнишонами или маленькими огурчиками, посолить и посыпать рубленною зеленью укропа.

Провизія:

Тѣльнаго отъ 1 до полутора ф.
 Масла отъ 2 до 3 лож.
 Рыбы мелкой 2 ф.
 Ябловъ мочен. 2.
 Крыжовн., вишень, смородины
 2 стол. ложки.
 Масла прован. отъ 1 до 2 лож.

Горчицы 1 лож.
 Соли 1 чайн. ложку.
 Каперсовъ 1 лож.
 Лимона половину.
 Сахару мелкаго 1 чайн. ложку.
 Уксусу $\frac{1}{2}$ стакана.
 Зеленаго укропа.

№ 4. Головизна холодная.

Сварить соленую или свѣжую голову осетра, выбрать кости и разрѣзать на куски. Нашинковать свѣжей капусты, положить ее на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, откинуть на рѣшето, отжать и обжарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками коровьяго или постнаго масла. Когда поспѣетъ, обложить ею голову осетровую. Можно также просто обложить кислой сырой капустой и убрать хрѣномъ.

Провизія:

Головизну 1.
 Капусты свѣжей отъ половины
 до 1 кочна.

или
 1 глубок. тарел. кислой капусты.
 Масла 3 ложки.
 Хрѣну.

№ 5. Судакъ подъ галантиромъ.

Приготавливается также, какъ осетрина подъ галантиромъ (см. № 7 этого отдѣла), только изъ судака нужно выбрать кости, вычистить и выпотрошить его.

№ 6. Тѣльное.

Снять у очищеннаго и вымытаго судака мясо съ костей, положить 1 чайн. ложку соли. Истолочь его въ ступкѣ, чтобъ было какъ тѣсто; отдѣлить часть этого тѣста, обжарить, смѣшать съ рубленною сваренною въ соленой водѣ вязгою; сдѣлать шарики и обжарить ихъ. Остатокъ тѣльнаго раскатать въ лепешку, положить шарики и сказанную начинку, защипать, скатать въ видѣ шара, завязать въ салфетку и кипятить втеченіе получаса; потомъ вынуть изъ салфетки, положить на сковороду, облить масломъ и поставить въ печь, чтобы хорошенько зарумянилось. Подать холоднымъ.

Провизія:

Судака отъ 4 до 5 фунтовъ.

Масла четверть фунта.

Вязиги отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фунта.

Соли 1 чайн. ложку.

№ 7. Осетрина подъ галантиромъ.

Отварить кусокъ очищенной и вымытой свѣжей или свѣжепросольной осетрины, остудить, нарѣзать ломтями; приготовить галантирь слѣдующимъ образомъ: взять отвару изъ-

подъ осетрины, положить перцу, лавроваго листу, гвоздики, стаканъ винограднаго вина, смѣшать съ осьюю до четверти ф. рыбьяго клею, прибавить нѣсколько кружковъ лимона, кипятить, взбивая вѣничкомъ, пока не будетъ чистъ, снять съ огня на край, дать постоять немного и процѣдить сквозь салфетку; если галантирь не чистъ, процѣдить еще разъ, и повторять процѣживаніе до тѣхъ поръ, пока галантирь не сдѣлается чистымъ. Можно отцвѣтить икрой отъ рыбы или кусочкомъ льду (см. общія правила, стр. 13). Влить въ глубокое блюдо или форму галантиру, застудить, уложить рядъ оливокъ, каперсовъ, вареной моркови, зеленой петрушки, залить галантиромъ, застудить, уложить рыбу, опять залить и застудить.

Провизія:

Осетрины 2 фунта.
 Перцу 3 зерна.
 Лавроваго листу отъ 1 до 2 шт.
 Гвоздики 1 штуку.
 Вина бѣлаго 1 стак.
 Рыбьяго клею отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф.

Лимона половину.
 Оливокъ 2 столов. ложки.
 Каперсовъ 2 стол. ложки.
 Моркови 3 корни.
 Зелени петрушки.

№ 8. Сборный винегретъ.

Онъ дѣлается точно также, какъ скоромный (см. № 5, отдѣла IX), только вмѣсто разнаго рода мясъ кладутъ жаренную свѣжую или отварную соленую рыбу и селедки.

№ 9. Бѣлорыбица разварная.

Взять длинную кастрюлю со вторымъ рѣшетчатымъ дномъ, положить внизъ подъ рѣшетку нарѣзанной разной зелени, кореньевъ, лавроваго листа, горошчатого перцу, наложить рѣшетку, налить воды столько, чтобы она доставала до рѣшетки, на рѣшетку положить вымытую, очищенную бѣлорыбицу, закрыть крышкой и поставить вариться. Когда она будетъ готова, уложить ее на блюдо, убрать отвареннымъ и точенымъ картофелемъ, кореньями, очищенными вареными раковыми шейками или лимономъ. Къ ней подаютъ соусъ изъ 5 столовыхъ ложекъ уксусу, чайной ложки приготовленной горчицы, 1 столов. ложки прованскаго масла и соли, или хрѣнъ со сметаной.

Провизія:

2 — 3 фунта бѣлорыбицы.
3 зерна англійск. перца.
1 шт. лавроваго листа.
Петрушки
Сельдерея } по штукѣ.
Порея }
Моркови 3 штуки.
Картофелю штукъ 8.

2 луковицы.
25 раковыхъ шеекъ.
1 чайн. ложку дѣлан. горчицы.
5 столов. ложекъ уксуса.
1 столов. ложку прован. масла.
1—2 чайн. ложк. соли.
или
Хрѣнъ и уксусу.

№ 10. Разварная осетрина.

Вымыть фунта 2 — 2¹/₂ свѣжей осетрины, вымочить въ холодной и варить въ соленой водѣ, снимая пѣну и, когда послѣдняя уже не будетъ собираться, положить 2 цѣльныхъ луковицы, въ которыя воткнуты 2 гвоздики, 3

зерна горошчатого перцу, зелени петрушки и сельдерею. Когда рыба посидеть, снять съ огня и дать остынуть въ той водѣ, въ которой она варилась, снявши только жиръ. Предъ обѣдомъ нарѣзать ломтями, уложить на блюдо и посыпать рубленную петрушкой. Соусъ подается къ ней изъ горчицы, уксуса, прованскаго масла и каперсовъ, или же тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

Провизія:

Осетрины отъ 2 до 2 $\frac{1}{2}$ фунт.
Луку 2 головки.
Гвоздики 2—3 штуки.
2 чайн. ложки соли.
Горошчатого перцу 3 зерна.

Зелени петрушки, сельдерею.
1 штуку лавроваго листа.
Горчицы, прованскаго масла,
каперсовъ, уксуса, или хрѣ-
на и уксуса.

№ 11. Разварная бѣлужина.

Взять звено хорошей бѣлужины, отварить съ зеленью и кореньями, какъ сказано въ предыдущемъ №. Когда сварится, вынуть, отстудить и нарѣзать ломтями. Подаютъ съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Провизія:

Таже, что для предыдущаго блюда.

№ 12. Разварная стерлядь.

Вычистить, выпотрошить и вымыть стерлядь, натереть солью, дать полежать полчаса, влить въ длинную кастрюлю воды, наложить рѣшетку, а на нее зелень петрушки и сель-

дерею, нѣсколько кружковъ лимона, горошчатого перцу, разныхъ кореньевъ, наръзанныхъ ломтями, сверху, на крышку, положить стерлядь, накрыть крышкой и варить $\frac{1}{2}$ часа. Когда она поспѣетъ, выложить ее на блюдо, обложить огурчиками, каперсами и оливками, нѣсколькими кружками лимона. Можно также облить соусомъ изъ горчицы, прованскаго масла, уксуса и соли, или тертымъ хрѣномъ со смѣтаной.

Провизія:

Стерлядь 1, фунта въ 3.
Зелени петрушки.
Лимова половину.
Перцу 3 зерна.
Петрушки 1 кор.
Сельдерей 1 кор.
Моркови 1 кор.

2 чайн. ложки соли.
Луку 1 гол.
Огурчиковъ 2 лож.
Каперсовъ 1 ложку.
Оливкоъ 10.
Прованск. масла 2 лож.
Уксусу 5 лож., или хрѣну.

№ 13. Маіонезъ изъ рыбы.

Взять какой либо крупной рыбы, лучше всего лососины, осетрины, или бѣлорыбицы, за неимѣніемъ же ея — сига или судака; — очистить ее, выпотрошить, вымыть, посолить и дать полежать минутъ 20; затѣмъ отварить до готовности въ соленой водѣ съ кореньями (по полуштуку), 3 зернами англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа и остудить. Между тѣмъ сварить 2 стакана скоромнаго галантира изъ 2—3 телячьихъ ножекъ, какъ сказано въ № 8 IX отдѣла, или изъ мелкой рыбы и 4—6 золотн. рыбьяго клея, если галантиръ готовится постный (см. № 7 этого отдѣла), процѣдить сквозь солфетку, отцвѣтить, если нечистъ, бѣлками или икрой, остудить, затѣмъ поставить на ледъ и сбивать

вѣнничкомъ на льду, подливая понемногу прованскаго масла, пока не обратится въ густоватую пѣну. Тогда разрѣзать рыбу на ломти, уложить на блюдо, убрать мелко нарѣзанными или точеными отваренными картофелемъ, морковью, свеклой, оливками безъ косточекъ, каперсами, маринованными грибами, корнишонами, нашинкованнымъ салатомъ-латукомъ, си-ней капустой, облить пѣной изъ галантира (муссомъ), убрать сверху тѣмъ же и зеленой петрушкой и подавать. Къ маіонезу подается слѣдующ. соусъ: стереть 2 чайн. ложки дѣланной горчицы съ 1 столов. ложкой прованскаго масла, развести $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли и 1 чайн. ложку мелкаго сахару.

Провизія:

Крупной рыбы отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 ф.	6 зеренъ англійскаго перца.
Петрушки	2 штуки лавров. листа.
Селерею	(2 яйца для освѣтленія).
Порею	1 столов. ложку каперсовъ.
2 моркови.	Штукъ 10 оливокъ.
2 свеклы.	Штукъ 10 корнишоновъ.
1 луковицу.	Штукъ 10 маринованныхъ гриб.
Картофелю штукъ 8.	1 кочешокъ латука.
$\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.	$\frac{1}{4}$ кочва брасной капусты.
2—3 телячьи ножки,	$\frac{1}{4}$ ф. прованскаго масла.
или	2 чайн. ложки дѣланной горч.
2 ф. ершей и 4—6 золот. рыбъ-	$\frac{1}{2}$ стакана уксусу.
лго клея.	Рубленной зелени петрушки.

Примѣчаніе. Совершенно такимъ же образомъ приготавливаются маіонезы изъ жареной телятины, домашней птицы и дичи.

№ 14. Маіонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.

Вырѣзать у 3 — 4 ф. щуки, фореля или судака хребтовую кость, не повреждая кожи, посолить и дать полежать минутъ 15. Приготовить фаршъ слѣд. образомъ: изрубить рыбу, положить 3 яйца, 1 бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молоко, 1 поджаренную и изрубленную луковицу, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу, 3 ложки масла, $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха, все это изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито и начинить рыбу.

Влить въ рыбный котель 8 стак. воды, положить 2 очищенныя луковицы, 2 шт. лавроваго листа, 5 зеренъ англійскаго перца, кореньевъ по 1 штукѣ, 1 чайн. ложку соли, положить рыбу (вода должна покрывать рыбу только до половины), закрыть крышккой и варить до готовности ($\frac{1}{2}$ часа), чтобы не разварилась. Затѣмъ выложить на блюдо, на льду остудить, убрать гарниромъ, облить маіонезомъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ № 13 этого отдѣла. Подавать съ горчичнымъ или сборнымъ соусомъ.

Провизія:

Крупной рыбы отъ 3 до 4 ф.
1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 к.)
5 зеренъ англ. перцу.
 $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха.
2 лавровыхъ листа.
Кореньевъ.
3 ложки масла.

3 луковицы.
3 яйца.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.
2 чайн. ложки соли.

На маіонезъ:

Какъ для блюда № 13.

ПРИБАВЛЕНИЕ.

Пастегъ на манерь стразбургскаго.

Наскоблить ножомъ 1 телячью печенку, поджарить въ кастрюлѣ 1 изрубленн. луковицу въ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить туда же печенку и жарить, помѣшивая, пока не побѣлѣетъ; тогда вынуть, отжечь въ салфеткѣ, истолочь и протереть сквозь сито. Взять 1 ф. мякотной телятины безъ жилъ, изрубить, истолочь, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. шпика, $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и столько же перцу, 3 лота сухаго бульона, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стак. кипятку, все это вмѣстѣ съ печенкою истолочь и протереть сквозь сито, потомъ прибавить 5 штукъ маринованныхъ и изрѣзанныхъ трюфелей, вымазать кастрюлю или форму масломъ, обложить кусочками шпика, положить въ нее слой приготовленнаго фарша, сверху рядъ нарѣзанной ломтями жареной курицы или дичи, потомъ опять слой фарша, и т. д. рядами — рядъ фарша, рядъ дичи, и т. д., накрыть масляной бумагой сверху и поставить на $\frac{3}{4}$ — 1 часъ въ печь. Затѣмъ остудить, выложить и положить подъ прессъ. Подать съ соусомъ изъ сарделекъ или горчичнымъ.

Провизія:

1 телячья печенка ф. въ $1\frac{1}{2}$.
 $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла.
 1 луковица.
 $1\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.)
 3 яйца.
 2 лота сухаго бульона.
 1 ф. мякотной телятины.

5 маринованныхъ трюфелей.
 Шпикъ $\frac{1}{8}$ фунта.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мускатнаго орѣха и столько же перца.
 1 курицу, или 2 рябчика, или 1 тетерева.
 Соли 2 чайн. ложки.

ОТДѢЛЪ ХІ.

Пироги, пирожки, растегаи, кулебяки, настеты.

1. ОБЩІЯ ПРАВИЛА.

1. Муку какъ для пироговъ, такъ и для всякаго рода печеній, нужно брать самую лучшую и сухую.

2. Если тѣсто готовится на дрожжахъ, то оно должно ставиться съ вечера (можно ставить и часовъ за 5 до обѣда, но въ такомъ случаѣ нужно взять вдвое дрожжей); ланшаное же, слоеное и рассыпчатое готовится за часъ до приготовленія пирога и пр.

3. Дрожжи берутся сухія или жидкія.

4. Масло нужно брать жирное, и для слоенаго тѣста промывать его въ нѣсколькихъ водахъ и крѣпко отжимать.

5. Печенія изъ опарнаго тѣста должны быть поставлены въ жарко истопленную печь, изъ слоенаго же и заварнаго тѣста — въ легко истопленную печь.

2. ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАЗНЫХЪ РОДОВЪ ТѢСТА.

а) Тѣсто на дрожжахъ.

Его лучше всего ставить на опарѣ. Опара готовится на жидкихъ и сухихъ дрожжахъ слѣдующимъ образомъ: взять дрожжей жидкихъ въ пропорціи 1 чайной ложки на каждый фунтъ муки, сухихъ же отъ 1 до 1½ золот-

никовъ (кусочекъ величиною съ лѣсную орѣшину), развести ихъ 2 столов. ложками тепловатой воды, влить въ какую либо небольшую посудину, всыпать 3 столов. ложки крупчатой муки, хорошенько размѣшать и разболтать, накрыть тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто на 5 или 10 минутъ. Когда она начнетъ бродить, т. е. поднимется, вылить ее въ горшокъ, въ которомъ хотятъ ставить тѣсто, развести 5 стаканами тепловатой воды, всыпать понемногу, мѣшая веселкой, $1\frac{1}{2}$ фунта крупчатой (лучше—просѣянной) муки, побить минуты 3 хорошенько веселкой, чтобы не было комковъ, посыпать сверху немного мукой и поставить въ теплое мѣсто, накрывъ горшокъ полотенцемъ или салфеткой и подложивъ подъ него тряпку или полотенце, чтобы онъ стоялъ на мягкомъ. Утромъ, когда тѣсто окажется поднявшимся и пузырящимся, выбить его хорошенько веселкой, положить $1\frac{1}{2}$ или 2 чайн. ложки соли, влить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго коровьяго или постнаго (горчичнаго, прованскаго, маковаго) масла, подсыпать остальную муку, хорошенько выбивая веселкой, вбить 2 или 3 яйца (бѣлки можно сбить въ пѣну), опять бить веселкой или мѣсить рукой, пока тѣсто не станетъ отставать отъ веселки или рукъ, посыпать сверху немного мукой, накрыть полотенцемъ и поставить опять въ теплое мѣсто на часъ или 2, чтобы поднялось. Когда тѣсто поднимется, вывалить его на столъ, посыпанный мукой, раскатать и сдѣлать изъ него пироги, пирожки или кулебяку, какъ будетъ сказано ниже,

б) Тѣсто крутое или липшаное.

Разбить въ какой нибудь посудѣ 1 яйцо съ $\frac{3}{4}$ стакана воды, прибавить 1 чайную ложку соли, подсыпать, мѣшая, ма-

ло по малу $1\frac{1}{2}$ фунта муки, замѣсить въ крутое тѣсто, выложить на столъ, посыпанный мукою, повалять еще въ мукѣ, раскатать и далѣе поступать, какъ будетъ сказано ниже.

в) Слоеное тѣсто.

Приготовить не слишкомъ крутое лапшаное тѣсто, свалить его въ комокъ, разрѣзать на 4, 8, 16 кусковъ (сколько желаютъ имѣть слоевъ въ тѣстѣ), раскатать каждый въ лепешку, посыпать слегка мукой, уложить на него маленькіе кусочки холоднаго, отжатаго каровьяго масла, накрыть другою лепешкой изъ тѣста, уложить и на нее кусочки масла и т. д., за исключеніемъ самой верхней лепешки, на которую не кладется масла. Можно поступать и такъ: раскатавъ тѣсто въ пластъ въ полпалеца толщиной, уложить одну половину его кусочками масла, накрыть другою, потомъ уложить опять сверху половину кусочками масла, перегнуть, накрыть остальной половиной, раскатать опять въ пластъ толщиной въ палець, уложить половину его кусочками масла и т. д. Если готовится постное слоеное тѣсто, то такимъ же образомъ смазывается какимъ либо постнымъ масломъ раскатанное въ палець толщиной опарное или лапшаное тѣсто. На 1 фунтъ муки берется отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта коровьяго чухонскаго, или отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта постнаго масла. Если пироги и пр. будутъ готовиться не тотчасъ же, то слоеное тѣсто нужно вынести въ прохладное мѣсто (лѣтомъ — на ледникъ). Лѣтомъ лучше и дѣлать ихъ на ледникѣ.

г) Заварное тѣсто.

Вскипятить въ кастрюлѣ 5 стакановъ воды съ 1 чайн. ложк. соли, положить $\frac{1}{2}$ фунта или 1 фунтъ коровьяго

или постнаго масла (въ такомъ случаѣ надо взять 4 стак. воды), влить 1 рюмку рома или спирта, дать закигѣть ключомъ и всыпать, непрерывно мѣшая веселкой и не снимая съ огня, 2 или $2\frac{1}{2}$ фунта круничатой муки, чтобы заварилось въ крутое тѣсто. Подержать на огнѣ, мѣшая веселкой, минуты 2 или 3, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, отставить съ огня, дать остыть, вбить 2 или 3 яйца, хорошенько размѣшать, выложить на столъ, посыпанный мукою, и приготовить пирогъ и пр., какъ сказано ниже.

3. ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГОВЪ, ПИРОЖКОВЪ, КУЛЕБЯКЪ И ПР.

Выложивъ тѣсто (опарное и заварное) на столъ или доску, раскатать его валькомъ или скалкой въ пластъ толщиной въ палецъ, если оно опарное, или подпальца — заварное, и еще тоньше слоеное и ланшаное и затѣмъ поступать, какъ сказано ниже, смотря по тому, готовится ли пирогъ, кулебяка, пирожки, или растегаи.

а) Если готовится обыкновенный *пирогъ*, то нужно раскатать тѣсто въ продолговатый пластъ такой величины, чтобы онъ былъ шире листа, на которомъ будетъ печься, на $1\frac{1}{2}$ или 2 ладони и длиннѣе его на ладонь, сложить его вчетверо на четырехъугольный листъ, на середину, расправить, положить приготовленную начинку, загнуть на нее тѣсто и защипать пальцами по срединѣ и по концамъ, затѣмъ смазать разбитымъ яйцомъ или постнымъ масломъ и поставить на полчаса въ довольно жаркую печь пирогъ изъ опарнаго, и на 15 — 20 минутъ въ менѣе жаркую печь —

изъ слоенаго или заварнаго тѣста. Когда пирогъ зарумянится съ одного конца, то можно повернуть его другимъ. Можно посыпать сверху пирогъ мелконтолченными сухарями. Когда пирогъ испечется (что можно узнать по тому, что тѣсто не пристасть къ воткнутому ножу), то вынуть его, переложить на блюдо и накрыть минутъ на 5 или 10 салфеткой, чтобы онъ отмякъ.

б) *Кулебяка* готовится слѣдующимъ образомъ: разрѣзавъ тѣсто на 2 части, одну немного побольше другой, раскатать одну изъ нихъ въ круглую лепешку или пластъ въ палецъ толщиной (изъ слоенаго потоньше) и пальца на 2 побольше круглой сковороды, на которой должна печься кулебяка, сложить ее вчетверо и переложить на круглый листъ или сковороду, вымазанную масломъ, расправить, наложить начинки, покрыть другимъ пластомъ, раскатаннымъ изъ меньшей половины тѣста величиною въ листъ или сковороду, защипать, смазать яйцомъ или масломъ и далѣе поступать, какъ съ пирогомъ (см. выше).

в) *Пирожки* дѣлаются различной формы: продолговатые, круглые, въ видѣ книжки, рога изобилія и пр. Въ первомъ случаѣ: раскатавъ тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной (лапшаное еще тоньше), наложить вдоль одного края его, на 2 — 3 пальца отъ него, кучками приготовленной начинки, въ 2 чайныя или 1 столов. ложку въ каждой, въ разстоянн 2 пальцевъ другъ отъ друга, накрыть ихъ тѣстомъ (узкимъ краемъ), обдавить каждую кучку пальцемъ и вырѣзать рѣзцомъ, стаканомъ или чашкой полулунные пирожки. Затѣмъ обровнять рѣзцомъ или ножомъ край тѣста, опять такъ же наложить фаршу и т. д. Обрѣзки можно перекатать и дѣлать изъ нихъ такимъ же образомъ пирожковъ, если есть

фаршъ. Для круглыхъ пирожковъ, нужно потолще раскатать тѣсто, вырѣзать изъ него стаканомъ или чашкой кружечки, положить на половину ихъ фарша, накрыть остальными кружечками, нѣсколько обдавить съ краевъ пальцемъ, такъ чтобы кружечки пристали другъ къ другу. Приготовляя пирожки въ видѣ книжки, нужно потолще раскатать тѣсто, нарѣзать продолговатыми четырехугольными кусочками шириною въ 3 пальца и длиною въ 5, наложить на одну половину начинки, накрыть другою, обдавить по краямъ. Если пирожки приготовляются въ видѣ рога изобилія, то нарѣзать тонко раскатанное тѣсто полосками въ палецъ шириною, завернуть каждый изъ нихъ на клиновидную палочку и наполнить фаршемъ. Пирожки можно печь въ печкѣ или жарить въ маслѣ. Въ первомъ случаѣ ихъ нужно смазать яйцами или постнымъ масломъ, и кто желаетъ, обсыпать мелкоистолченными сухарями, положить на листъ и поставить на 15 минутъ въ нежарко истопленную печь. Во второмъ — раскалить на плитѣ сковороду, распустить на ней масло, положить пирожки (такъ жарятся только полудунные пирожки) и обжарить ихъ на довольно сильномъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ. Когда пирожки будутъ готовы, то переложить ихъ на блюдо и накрыть салфеткой, чтобы отмякли.

г) Для приготовленія *растегаевъ* нужно раскатать тѣсто въ продолговатыя яйцевидныя (овальныя) лепешки величиною въ кисть руки, положить на середину фарша, защипать края такъ, чтобы середина надъ фаршемъ оставалась незащищеною, смазать яйцомъ или постнымъ масломъ, положить на листъ, вымазанный масломъ, и поставить на 20 — 30 минутъ въ печь. Далѣе поступать, какъ сказано выше.

4. ФАРШИ ИЛИ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВЪ И ПИРОЖКОВЪ.

Общія правила. 1. Ниже назначена пропорція начинокъ для большихъ пироговъ, за исключеніемъ нѣкоторыхъ №№, при которыхъ объяснено, что пропорція назначена для пирожковъ. Для послѣднихъ берется вдвое меньше начинки, чѣмъ для пироговъ.

2. Начинку нужно класть на тѣсто остывшею.

3. Иногда, кромѣ начинки, кладется цѣльная или разрѣзанная на куски рыба, нарѣзанная ломтиками говядина, снятое съ костей мясо домашнихъ птицъ и пр. Рыбу нужно предварительно отварить или изжарить до полуготовности, мяса же брать вареннаго или жареннаго. Кромѣ того, начинка сверху посыпается рубленными крутыми яйцами.

№ 1. Фаршъ или начинка изъ говядины.

Вареную говядину изрѣзать на небольшіе кусочки, прибавить нарѣзаннаго ломтиками луку, крутыхъ яицъ, мелкаго перцу и соли; все это изрубить какъ можно мельче и смѣшать съ 1 или 2 столов. ложками растопленнаго масла.

Провизія:

1 $\frac{1}{2}$ — 2 ф. вареной или жареной говядины.
2 — 3 луковицы.
3 — 4 крутыхъ яйца.

1 чайн. ложку соли.
1 $\frac{1}{2}$ — 1 чайн. ложки мелк. перца.
1 — 2 столов. ложки чухонск. масла.

№ 2. Телячья начинка.

Вареную или жаренную телятину нарѣзать маленькими кусочками, обжарить съ зеленою петрушкой и рубленнымъ лукомъ; вынувъ изъ масла упомянутыя вещества, прибавить къ нимъ намоченнаго въ молокъ и выжатаго хлѣба, яичныхъ желтковъ, соли, положить мелкаго перца или натертаго мускатн. орѣха, подлить масла, въ коемъ обжаривалась телятина, и все это изрубить, а потомъ истолочь.

Провизія:

1½ — 2 ф. вареной или жареной телятины.
1 столов. ложку рубленной зелени петрушки.
2 яйца.

2 стол. ложки чухонск. масла.
1 чайн. ложку соли.
½ чайн. ложки мелкаго перца или натертаго мускатнаго орѣха.

№ 3. Начинка изъ гречневой каши.

Заварить гречневую кашу, размѣшать, посолить, поставить часовъ на 5 въ печь; когда поспѣетъ и зарумянится, выложить на блюдо, размять, чтобъ не было комковъ, положить масла и рубленныхъ крутыхъ яицъ, размѣшать, остудить.

Провизія:

Гречневыхъ крупъ 1 ф.
Масла четверть фунта.

Яицъ 2 — 3 шт.
1 чайн. ложку соли.

№ 4. Начинна или фаршъ изъ телячьего или бараньяго ливера.

Отварить въ соленой водѣ очищенныя телячьи или бараньи печенку, легкое и сердце, или 2 легкихъ и 2 сердца безъ печенки, мелко изрубить съ крошенымъ лукомъ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, и приправить солью и перцемъ.

Провизія:

1 телячьи или бараньи печенку, легкое и сердце,
или
2 легкихъ и 2 сердца.
4 луковицы.

$\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла.
Полторы чайн. ложки соли.
 $\frac{1}{2}$ — 1 чайн. ложки мелкаго перца.

№ 5. Начинна изъ домашней птицы для пирожковъ.

Взять 1 жаренную или вареную курицу, снять мясо съ костей, вынуть жилы, обжарить въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, остудить, изрубить, вбить 2 яйца, положить тертаго мускатн. орѣха, рубленной зелени петрушки и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, размѣшать съ мякишемъ $\frac{1}{2}$ франц. булки, порубить еще.

Провизія:

1 курицу.
Рубленной зелени петрушки.
2 яйца.
Масла до 2 ст. лож.
1 чайн. ложку соли.

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки (въ 3 боп).
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

№ 6. Начинка изъ рыбы.

Выпотрошивъ и вымывъ рыбу, снять мясо съ костей, нарѣзать кусочками, мелко изрубить, изжарить въ маслѣ, посолить, посыпать рубленною зеленью, положить мелкаго перца, смѣшать съ мякишемъ 1 франц. булки, порубить еще. Можно положить 2 изрубленные и поджаренныя въ маслѣ луковицы.

Провизія:

Судака или щуки 3 фунта.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 1 чайн. ложку соли.
 1 франц. булку (въ 3 коп).

$\frac{1}{2}$ — 1 чайн. ложку мелкаго перца.
 (2 луковицы).

№ 7. Начинка изъ вязиги.

Взять $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта вязиги, намочить ее съ вечера въ водѣ, утромъ отварить до мягкости въ соленой водѣ съ 2 луковицами, 3 зернами англійскаго перца и 1 штучой лавров. листа, вынуть, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, мелко изрубить, смѣшать съ 3 или 4 крупно изрубленными яйцами, 2 ложками масла, зеленью петрушки и, кто любитъ, мелкимъ перцемъ.

Провизія:

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. вязиги.
 2 луковицы.
 3 зерна англійск. перца.
 1 шт. лавроваго листа.
 3 чайн. ложки соли.

3 — 4 крутыхъ яйца.
 2 ложки масла коровьяго или постнаго.
 Зелени петрушки.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

№ 8. Начинка изъ свѣжей капусты съ яйцами.

Мелко шинковать отъ одного до полутора кочна средней величины капусты, посолить, дать такъ полежать съ четверть часа, отжать, распустить на сковородѣ 2—3 ложки масла, сложить туда же капусту, поджарить ее до мягкости, не давая подрумяниться, дать остыть, смѣшать съ 3—5 мелкоизрубленными яйцами и горстью зеленого лука или укропа и $\frac{1}{2}$ —1 чайной ложкой мелкаго перца.

Провизія:

1— $1\frac{1}{2}$ кочна капусты.

3—5 штукъ яицъ.

$\frac{1}{2}$ —1 чайн. ложки мелкаго перца.

2—3 ст. ложки чухонск. масла.

Горсть зеленого лука,

или

Укропа.

1 чайную ложку соли.

№ 9. Начинка изъ кислой капусты,

СКОРОМНАЯ И ПОСТНАЯ.

Поджаривъ въ кастрюлѣ въ 2—3 ложкахъ постнаго или коровьяго масла одну мелкоизрубленную луковицу, положить туда 3 стакана шинкованной капусты, четверть чайной ложки простаго и четверть чайной ложки англійскаго перца, накрыть крышкой и тушить до мягкости, часто мѣшая и подливая понемногу жирнаго бульона. Выложивъ изъ кастрюли смѣшать капусту съ $\frac{1}{8}$ фунта сушеныхъ, отваренныхъ и мелко изрубленныхъ грибовъ или съ 4-мя крупно изрубленными яйцами.

Провизія:

3 стакана шинкованной кислой
капусты.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. постнаго масла.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ коровьяго масла.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго про-
стаго перцу.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго ангай-
скаго перцу.

4 яйца или $\frac{1}{8}$ фун. сушоновъхъ
бѣлыхъ грибовъ.

1 чайн. ложку соли.

№ 10. Начинка изъ моркови съ яйцами.

Взять 2 десятка моркови, очистить, мелко изрубить, смѣшать на сковородѣ, не давая поджариться, съ $\frac{1}{8}$ ф. коровьяго или постнаго масла, положить туда 5 мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, посолить и размѣшать.

Провизія:

Два десятка моркови.

5 штукъ яицъ.

1 чайн. ложку соли.

$\frac{1}{8}$ ф. коровьяго масла.

или

$\frac{1}{8}$ ф. постнаго масла.

№ 11. Начинка изъ рису съ курицей для курника.

Отваривъ курицу, снять мясо съ костей, нарѣзать небольшими кусочками, поджарить въ полтора ложкахъ масла, смѣшать съ двумя стаканами разварнаго риса, подлить ложки три куринаго бульона, посолить, прибавить отъ 3—5 мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, полчайной ложки мускатнаго орѣха и размѣшать.

Провизія:

1 курицу.	1 1/2 ложки коровьяго масла.
3 — 5 яицъ.	1 чайн. ложку соли.
1 1/2 чайн. ложки мускати. орѣха.	1 1/2 стак. риса.

№ 12. Начинка изъ сушонныхъ и свѣжихъ грибовъ.

Полфунта сушонныхъ или полтора фунта свѣжихъ грибовъ отварить въ соленой водѣ до мягкости и смѣшать съ двумя ложками поджареннаго съ одной мелко изрубленною луковицею масла, за тѣмъ поджарить все это, посолить, всыпать полчайной ложки мелкаго русскаго перца, и размѣшать.

Провизія:

1/2 ф. сушонныхъ грибовъ, или	3 ложки постнаго масла, или
1 1/2 ф. свѣжихъ грибовъ.	2 ложки коровьяго масла.
1 луковицу.	1 чайн. ложку соли.
1/2 чайн. ложки русскаго перца.	

№ 13. Начинка изъ шампиньоновъ для пирожковъ.

Очистить штукъ 10 шампиньоновъ, отварить ихъ, нарѣзать кусочками, прибавить телячьи мозги, очищенные и поджаренные слегка въ кастрюлѣ въ 1 ложкѣ масла или, лучше, отваренные (5 минутъ) въ кипяткѣ, положить 1/2 чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха, 1/3 чайн. ложки мелкаго перца и соли, хорошенько размѣшать, залить беша-

мелью, которая готовится такъ: вскипятить $\frac{1}{4}$ стакана муки въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, развести $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока. Размѣшать, посыпать зеленью петрушки.

Провизія:

Шампиньоновъ штукъ 10.

1 телячьи мозги.

$2\frac{1}{2}$ ложки масла.

$1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха.

$\frac{1}{4}$ стакана муки.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.

№ 14. Пастеть изъ дичи и печени.

Раскатать слоеное тѣсто (см. стр. 182), вырѣзать кружокъ по блюду, на которомъ будетъ готовиться пастеть, положить на этотъ кружокъ начинку. Накрывать другимъ кружкомъ, защипать, обмазать яйцомъ, поставить въ печь. Когда поспѣетъ пастеть, вырѣзать сверху отверстіе и влить соуса.

Приготовить фаршъ изъ печенокъ, изрубивъ ихъ съ мякишемъ 1 булки, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{2}$ чайн. ложк. соли, 2 яйцами и 2 ложк. масла, заправить дичь, нашпиковать и изжарить вполонину; потомъ снять съ костей, изрѣзать кусками. Сдѣлать изъ тѣста пастетную форму, положить слой фаршу, а на него дичь, сложивши ее такъ, чтобы она имѣла видъ цѣлой птицы; закрыть фаршемъ, положить крышку изъ тѣста, какъ сказано выше, испечь. Въ печкѣ надобно держать этотъ пастеть полтора часа. Когда поспѣетъ, снять крышку, очистить фаршъ сверху, чтобы видна была дичь; влить соусу, закрыть снятою крышкой и подавать.

Соусъ или подлива готовится слѣдующимъ образомъ: поджаривъ 1 ложку муки въ ложкѣ масла, развести 1 стак. бульона, вскипятить, положить оливокъ, каперсовъ, корнишоновъ, 1 ложку сахара, 1 кусокъ подожженного сахара, вскипятить.

Кромѣ дичи въ пастеть кладутъ жареную домашнюю птицу, ветчину, жаренныя сосиски, яичницу, наръзанную кусочками. Можно готовить такимъ же образомъ и постные пастеты изъ рыбы.

Провизія:

Фунта 2 телячьей печонки.
4 яйца.
1½ фув. чухонскаго масла.
¼ чайн. ложки мелкаго перца
1½ чайн. ложки соли.
2 рябчиковъ или 1 тетерева.
Муки 2 фунта.
Шовку ¼ фунта.

Для соуса.

1 ложку муки.
2 ложки масла.
1 ложку каперсовъ.
1 ложку оливокъ.
1 ложку корнишоновъ.
1 ложку уксуса.

№ 15. Пастеть съ курицей.

Снять у 2-хъ курицъ бѣлое мясо, а остальное сварить въ кастрюлѣ, прибавивъ соли и кореньевъ по 1 штукѣ. Изрубить бѣлое мясо, съ ½ размоченнаго бѣлаго хлѣба и ¼ ф. чухонск. масла, положить 2 сырыхъ яйца, ¼ чайн. ложки мускатнаго орѣха, хорошенько смѣшать, истолочь въ ступкѣ, сдѣлать изъ фарша фрикаделей и сварить въ куриномъ бульонѣ. Нарѣзать ломтями 4 свѣжіе или моченые яблока, пересыпать сахаромъ, мелкой корицей и цедрой

съ лимона. Положить по краямъ блюда вырѣзанный изъ слоенаго или заварнаго тѣста кругъ, въ середину же его рядъ яблоковъ, потомъ рядъ курицы и фрикаделей, затѣмъ опять рядъ яблоковъ, и закрыть кругомъ изъ того же тѣста, сдѣлать на крышкѣ украшенія, вымазать яйцомъ и поставить на 1 часъ въ печь. Между тѣмъ вскипятить: $\frac{1}{2}$ ложки муки въ 1 ложкѣ чухонскаго масла, дать вскипѣть, развести $\frac{1}{2}$ стак. куринаго бульона, влить 1 рюмку хереса, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки сахару и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, дать раза два вскипѣть, влить въ пастеть, вырѣзавъ для этого въ крышкѣ отверстіе, и затѣмъ опять закрыть последнее. Соусъ вливается передъ подачей на столъ; но можно подать его и отдѣльно въ подливочникѣ.

Провизія:

2 курицы.
 $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла.
 2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба (въ 3 коп).
 Кореньевъ по 1 штукѣ.
 4 кислыхъ яблока.

$\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки корицы, 2 чайн. ложки сахара и полов. лимона.
 1 рюмку хереса.
 Соли 2 чайн. ложки.

№ 16. Пастеть изъ лососины.

Очистить отъ костей $1\frac{1}{2}$ ф. лососины, посолить и поджарить въ 2 — 3 ложк. масла, вмѣстѣ съ 1 изрубленной луковицей, покрывши крышкой. Когда обжарится, влить $\frac{1}{2}$ стакана французскаго вина, $1\frac{1}{2}$ ложки уксуса, $1\frac{1}{2}$ ст. воды, положить 3 зерна простаго и столько же англійскаго перца, 2 шт. лавроваго листа, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, вскипятить съ рыбою и затѣмъ ее вынуть.

Взять 3 яйца, испечь изъ нихъ жидкую яичницу, смѣшать съ 2 лож. масла, съ $\frac{1}{2}$ поджаренной и мелкоизрубленной луковицы, съ $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, намоченной въ молоко и отжатой, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, вбить яйцо, посолить. Очистивъ отъ костей 1 фунтъ шуки, посыпать англійскимъ перцемъ и простымъ по $\frac{1}{2}$ ложкѣ, посолить, положить въ яичницу, истолочь и протереть все сквозь сито. Положить въ пастетную форму рядами: рядъ фарша, рядъ лососины, облить соусомъ изъ подъ лососины, накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ и поставить въ печку на 1 часъ. Къ этому пастету подается крѣпкій соусъ.

Провизія:

$\frac{1}{2}$ ф. лососины.	4 яйца.
$\frac{1}{2}$ стак. француз. вина.	$\frac{1}{2}$ ложки уксуса.
$\frac{1}{2}$ фунта масла.	1 ф. шуки.
6 зеренъ англійск. перца.	6 зеренъ простаго перца.
$\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.).	$\frac{1}{2}$ стакана бульона.
2 лавровыхъ листа.	1 луковицу. На тѣсто особо.

№ 17. Пастеть изъ раковъ съ зеленымъ горошкомъ.

Взять очищенныя шейки и лапки отъ 50 вареныхъ раковъ. Приготовить рыбный фаршъ, какъ сказано въ № 6 отд. VI.

Разварить въ 2 стаканахъ сливокъ или молока 2 стакана зеленого горошка. Положить на глубокое блюдо рядъ горошка, потомъ рядъ раковыхъ шеекъ и раковыхъ клешней, затѣмъ рядъ рыбнаго фарша, опять рядъ горошка и т. д.

Нарѣзать изъ слоенаго тѣста полоски въ 4 пальца шириною, у которыхъ съ одной стороны вырѣзать фестоны, уложить надъ фаршемъ наискось, такъ чтобы фестоны одной полоски приходились бы надъ ровнымъ краемъ другой, сдѣлать сверху изъ полосокъ же кокарду, смазать яйцомъ и поставить на 1 часъ въ печь. Вскипятить 1 ложку муки въ 1 лож. раковаго масла, развести 3 стак. бульона, прибавить 1 стаканъ сливокъ, 4 ломтика лимона, опять вскипятить; влить въ пастеть 1 стаканъ этого соуса, остальное подать отдѣльно въ соусникѣ.

Провизія:

50 раковъ.

3 стакана сливокъ.

1 ложку муки.

4 ломтя лимона.

3 стакана зеленого горошка.

3 стакана бульона.

1 ложку раковаго масла

На рыбный фаршъ и тѣсто
отдѣльно (см. № 182 и № 6).

№ 18. Пастеть съ рыбой.

Выбрать кости у щуки, карпа, судака, лосошины или свѣжей семги, посолить (1 чайн. ложка), истолочь мясо и смѣшать съ 1 размоченнымъ въ молокѣ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавить 4 ложки чухонскаго масла и опять потолочь. Раздѣлить фаршъ на двѣ половины: изъ одной надѣлать фрикаделей и обжарить въ маслѣ, другую же изрубить съ лукомъ, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ. Приготовить слоеное или заварное тѣсто, раскатать изъ него въ палецъ толщины пластъ и положить въ глубокое блюдо, дно котораго покрыто масляной бумагой, на тѣсто наложить слой фарша,

затѣмъ рядъ оливокъ, маринованныхъ грибовъ, корншоновъ и каперсовъ, рядъ фрикаделей, положить еще рядъ каперсовъ и пр. и все это покрыть фаршемъ, а сверху кругомъ изъ тѣста, смазаннаго сверху яйцомъ. Подается съ горчичнымъ, сборнымъ или сардельнымъ соусомъ.

Если желаютъ приготовить постный пастетъ, то не слѣдуетъ класть яицъ и вмѣсто чухонскаго положить орѣховаго или маковаго масла.

Провизія:

Рыбы 4 фунта.
Бѣлый хлѣбъ 1 (въ 3 кол.).
 $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла.
 $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха.
2 луковицы.
2 яйца.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.
Каперсовъ 2 столов. ложки.
Оливокъ 2 стол. ложки.
Корншоновъ 2 стол. ложки.
Соли 2 чайн. ложки.

Блины, оладьи и прочія мучныя кушанья.

№ 1. Гречневые блины.

Поставивъ съ вечера тѣсто на опарѣ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки и 8 стак. тепловатой воды, какъ сказано на стр. 180, утромъ, когда тѣсто поднимется—перебить все веселкой, обварить стак. кнмятку, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, вбить 2 яйца, полсжить масла и соли, хорошенько выбить веселкой и поставить на 2 — 3 часа въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить опять, дать взойти, раскалить маленькія сковородки и печь, смазывая ихъ передъ каждымъ блиномъ масломъ.

Провизія:

Гречневой муки $1\frac{1}{2}$ фунта.
Пшеничной муки $1\frac{1}{2}$ фунта.
Масла 2 ложки.

Масла для смазкы сковороды.
1 чайн. ложку соли.
2 яйца.

№ 2. Гречневые блины пополамъ съ пшеничною мукою на молокѣ.

Поставить съ вечера опару изъ $1\frac{1}{2}$ фунт. пшеничной муки съ 4 чайн. ложками жидкихъ или 2 золотн. сухихъ дрожжей и 6 стакановъ молока (см. стр. 180); утромъ, когда

тѣсто поднимется, выбить его веселкой, распустить $\frac{1}{4}$ фунта масла, вылить его въ опару, подбить $1\frac{1}{2}$ фунтами гречневой муки, вбить 3 яйца (бѣлки можно сбить въ пѣну), посолить и влить еще молока, чтобы было довольно жидкое тѣсто, и поставить въ теплое мѣсто часа на 2 или на 3. Когда тѣсто поднимется, печь блины на маленькихъ сковородкахъ, смазывая ихъ масломъ.

Провизія:

Муки пшеничной и гречневой,
по полтора фунта.
Дрожжей 4 чайн. ложки жид-
кихъ или 2 золот. сухихъ.
1 — $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Масла полфунта русскаго и $\frac{1}{4}$
ф. чуховскаго.
Молока 3 бутылки.
3 яйца.

Примѣчаніе. Къ этимъ блинамъ, какъ и къ предыдущимъ, подаются: чухонское или сливочное масло и якра, семга или сметана.

№ 3. Пшеничные блины.

Смѣшать 4 стак. теплаго молока, 3 чайн. ложки дрожжей и 1 ф. пшеничной муки, дать подняться, положить 2 желтка, 1 чайн. ложку соли, подбить еще 1 ф. муки, развести 1 стак. молока, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла; размѣшать осторожно, дать подняться и печь на маленькихъ сковородахъ, смазывая ихъ масломъ.

Провизія:

Молока 5 стак.
Муки 2 ф.
Соли 1 чайн. ложку.
Дрожжей 3 чайн. ложки.

Яиць 2 шт.
Масла чухонскаго $\frac{1}{4}$ фунта.
Масла русскаго для жаренья.

№ 4. Молочные тонкие блины.

Смѣшать 4—5 яицъ съ 1 чайн. ложкой соли и 1 стак. пшеничной муки, подлить 1 стаканъ молока, хорошенько размѣшать, подсыпать еще стаканъ муки, опять размѣшать, чтобы не было комковъ, подбавить еще 1 стаканъ муки и еще стаканъ молока, хорошенько размѣшать. Печь изъ этого тѣста блины, наливая его понемногу ложкою на сковороду, намазанную масломъ такъ, чтобы блины были тонки, какъ листъ писчей бумаги. Когда все тѣсто будетъ перепечено, то обрѣзать у блиновъ обгорѣлые края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо и подавать.

Провизія:

Яицъ 4—5 шт.
Молока 1 бут.
1 чайн. ложку соли.

Муки 1 фунтъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. русского масла.

Примѣчанія: 1) Эти блины подаютъ съ сахаромъ и мелкой корицей или вареньемъ.

2) Ихъ можно также начинать фаршемъ изъ говядины (см. ниже) или творогомъ, приготовленнымъ какъ для варениковъ, (см. № 6). Для этого нужно испечь блины, положить на середину каждаго столов. ложку фарша или творогу, свернуть въ трубочку, загнуть концы, обжарить еще разъ въ маслѣ, обсыпать мелкими сухарями.

№ 5. Блины съ говядиной.

Приготовить и испечь молочные блины, какъ сказано въ предыдущемъ №. Изрубить 1 или $1\frac{1}{2}$ ф. вареной или

жареной говядины, смѣшать съ 2 ложк. растопленого масла и 2 мелко изрубленными луковицами, прибавить 3 крупно изрубленныхъ вареныхъ яйца, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца, соли, зеленой петрушки, смѣшать, поджарить, класть на блины, свертывая ихъ трубочкой или сложивъ книжкой, и опять поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Провизія:

2 стакава муки.

6 яицъ.

3 стакава молока.

$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

Полтора ф. говядины.

Полфунта масла.

2 луковицы.

Зелени петрушки.

№ 6. Блины съ творогомъ.

Приготовить блины, какъ сказано въ № 4. Протереть сквозь рѣшето 1 ф. творогу, хорошо отжатаго подъ гнетомъ, смѣшать его съ 2 лож. масла и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, прибавить 1 яйцо, корицы, $\frac{1}{2}$ стак. сахару и, по желанію, $\frac{1}{2}$ стак. коринки или кишмиша, размѣшать, класть на блины, складывать ихъ, какъ предыдущіе, и обжарить. Къ нимъ подавать сахаръ и корицу.

Провизія:

1 ф. творогу.

Полстакана сметаны или 2 лож-ки масла.

Полстакана сахару.

Корицы полвершка.

1 яйцо.

Полстакана коринки или кишмиша.

На тѣсто особо (см. № 4).

№ 7. Каравай изъ блиновъ съ яблоками.

Приготовить блины, какъ сказано въ № 4. Нарѣзать ломтиками яблоки и маленькими кусочками столовое масло; истолочь 1 стак. сахару, 2 штуки гвоздики и $\frac{1}{2}$ вершка корицы. Взять обмазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями кастрюлю, положить на дно ея блинъ, на него кусочки яблоковъ и масла, посыпать приготовленною смѣсью, затѣмъ положить опять блинъ и т. д. Держать въ печи полчаса, потомъ выложить на блюдо. Если кто пожелаетъ огарнировать мерингою, то изъ 4 бѣлковъ сбить пѣну, смѣшать съ 3 ложк. сахара, обмазать этимъ каравай, поставить на нѣсколько минутъ въ печь, вынуть и убрать вареньемъ.

Провизія:

10 яблоковъ.

Полфунта масла столоваго.

1 стаканъ сахару.

2 штуки гвоздики.

Варенья полстакана.

Полвершка корицы.

На блины особо.

№ 8. Блины въ видѣ каравая.

Приготовить блины, какъ сказано въ № 4. Каравай этотъ можно дѣлать съ печенкою, или съ фаршемъ изъ мяса, съ творогомъ, крутою гречневою кашею, рисовою или рассыпчатою манною. Въ обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями кастрюлю класть рядами: блинъ, на него одно изъ вышепоименованныхъ веществъ, приготовленныхъ, какъ ска-

зано въ своемъ мѣстѣ, потомъ опять блинъ и т. д.; поставить на $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа въ печь, потомъ выложить и подать на блюдѣ.

№ 9. Скороспѣлые блины.

Положить въ горшокъ или другую глубокую посудину 3 стакана пшеничной муки, 5 желтковъ и 1 стол. ложку масла, вымѣшать хорошенько, развести 2 стак. кислаго молока, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто; прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и соли, размѣшать осторожно и печь блины на сковородѣ, смазанной масломъ.

Провизія:

Муки 3 стакана.
Масла полфунта.
1 чайн. ложку соли.

Яиць 5 штукъ.
Молока кислаго 3 стакана.

Подаются съ масломъ или мелкимъ сахаромъ.

№ 10. Оладьи на опарѣ.

Поставить опару изъ 1 ф. пшеничной муки на 4 стак. молока и 2 чайн. ложк. дрожжей. Когда тѣсто поднимется, положить 3 яйца и 2 ложки масла, подбить еще 1 фунтомъ муки, дать подняться, развести 1 стак. молока, положить соли, дать еще разъ подняться и печь на сковородѣ въ маслѣ.

Провизія:

Муки 2 фунта.
Масла полфунта.
1 чайн. ложку соли.

Яиць 3 шт.
Молока 5 стак.
Дрожжей 2 чайн. ложки.

Подаются съ сахаромъ или вареньемъ.

№ 11. Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Растереть до бѣла или растопить $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, всыпать 1 стаканъ муки, развести 2 стак. молока, положить соли и крутую манную кашу на молоко (6 столов. ложекъ), смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, прибавить 3 яйца, молока и муки по 1 стак., чтобы вышло довольно жидкое тѣсто, изъ котораго напечь оладьевъ на сковородѣ въ маслѣ.

Провизія:

Молока 1 бутылку.		3 яйца.
Манныхъ крупъ полфунта.		Полфунта масла.
1 чайн. ложку соли.		

Подаются съ сахаромъ или вареньемъ.

№ 12. Миндальныя оладьи.

Замѣсить довольно крутое тѣсто на молоко изъ 2 стак. пшеничн. муки съ $\frac{1}{2}$ стакан. сахару; истолочь $\frac{1}{2}$ ф. обвареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля, смѣшать съ тѣстомъ, прибавить 6 яицъ; развести молокомъ, чтобы было довольно жидкое тѣсто и испечь на маленькихъ сковородахъ.

Подаются съ сахаромъ и корицей.

Провизія:

Муки 2 стакана.		Яиць 6 шт.
Сахару пол. стакана.		Молока 2 стак.
Миндалью пол. ф.		Масла чухонскаго $\frac{1}{4}$ ф.

Подаются съ сахаромъ и корицей.

№ 13. Оладьи съ яблоками.

Стереть 4 яйца съ 4 лож. сахара и $\frac{1}{4}$ ф. масла, подсыпать 1 ф. муки, прибавить соли, влить столько сливокъ, чтобы образовалось густоватое тѣсто. Нарѣзать ломтами очищенныя яблоки, обсыпать сахаромъ и положить въ виноградное вино на 2 часа; затѣмъ вынуть ихъ изъ вина. На сковороду съ распущеннымъ масломъ класть тѣсто ложкою, на тѣсто положить по ломтику яблока, и жарить, переворачивая оладьи.

Провизія:

4 яйца.	4 ложки сахару.
Сливоеъ или молока $1\frac{1}{2}$ стак.	1 фунтъ муки.
5 яблокъ.	Полфунта масла.
1 стакавъ бѣлаго вина.	1 чайн. ложку соли.

№ 14. Оладьи заварныя.

Вскипятить 3 стак. молока съ $\frac{1}{2}$ стак. сахару и 3 ложками масла; посолить, всыпать муки столько, чтобы заварилось крутое тѣсто. Когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, остудить его, вбить въ него 3 желтка, 3 взбитые бѣлка, прибавить мелкой корицы, кардамону, $\frac{1}{4}$ ф. коринокъ, посолить, размѣшать и изжарить въ маслѣ на сковородѣ оладьи.

Провизія:

3 стак. молока.	$\frac{1}{4}$ ф. коринокъ.
3 яйца.	Корицы $\frac{1}{2}$ вершка.
Кардамону 5 зерень.	Пол. стак. мелкаго сахару.
Полфунта масла.	

№ 15. Оладьи постныя.

Взболтать 2 ложки макового или орѣховаго масла и 1 ложку дрожжей съ 2 стак. теплой воды, всыпать 3 стак. муки, замѣсить тѣсто, взбить веселкой, поставить въ теплое мѣсто и держать пока не поднимется. Жарить на сковородѣ въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ. Въ тѣсто можно прибавить коринки и толченаго миндаля; вмѣсто воды можно также взять миндальнаго молока.

Провизія:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2 стак. воды или миндальнаго молока. | 1/4 ф. маковаго, горчичнаго или орѣховаго масла. |
| Соли. | (Миндаль и коринка). |

№ 16. Оладьи изъ рису.

Отварить 1 стаканъ рису въ 2 1/2 стак. молока, прибавить 3 лож. масла, посолить, размѣшать. Когда остынетъ, положить 3 желтка, пѣну изъ 5 бѣлковъ, 1 лож. дрожжей, хорошенько размѣшать (за 1 1/2 часа до печенья), дать подняться и испечь на сковородѣ оладьи. Подаются съ сахаромъ и корицей.

Провизія:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| Полтора стак. молока. | 1 стак. рису. |
| Полфунта масла. | 5 яицъ. |
| 1 лож. дрожжей. | 1 чайн. ложку соли. |

№ 17. Гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Разрѣзать на ломти 2 черствые бѣлые хлѣба, помочить въ подслащенномъ молокѣ, обвалить въ яйцѣ. Растопить 3 ложки масла на сковородѣ и поджарить въ немъ ломти хлѣба. Къ нимъ подавать варенье или сахаръ съ корицею.

Провизія:

2 бѣлыхъ хлѣба (въ 3 коп.).
3 ложки масла.
Корицы полвершка.

Молока 2 стакана.
Сахару $\frac{1}{4}$ стакана.

№ 18. Ватрушки.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ, какъ сказано на стр. 180. Выложивъ тѣсто, раскатать его кружками въ палецъ толщиною, положить по срединѣ каждого кружка творогу, стертаго съ 1 яйцомъ, сметаню, солью по вкусу, мелкимъ сахаромъ и 1 ложкой чухонск. масла, загнуть края, защипать, смазать яйцомъ и, положивъ на сковороду, вымазанную масломъ, поставить на 15—20 минутъ въ печь. Творогъ готовится, какъ для варениковъ.

Можно посыпать ватрушки сверху толченой корицей и положить въ творогъ перебранный и перемытый кишмишъ ($\frac{1}{4}$ фунта).

Провизія:

Масла 2 ложки.
Творогу полтора фунта.
Сметаны три четверти стакана.

Мелкаго сахару пол. стакана.
Яицъ 4 штуки.
Полторы чайн. ложки соли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится большая ватрушка.

№ 19. Вареники съ творогомъ.

Замѣсить крутое лашпаное тѣсто на 1 яйцѣ, 1 чайн. ложкѣ соли и $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды; раскатать какъ можно тоньше и нарѣзать косыми четверугольниками. Положить подъ гнетъ творогъ; когда вода вытечетъ, растереть его съ 1 яйцомъ, сметаной, $\frac{1}{3}$ стак. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, накладывать на средину каждого четверугольника и защипывать такъ, чтобы вышли треугольники. Между тѣмъ вскипятить соленую воду и, когда она будетъ кипѣть бѣлымъ ключомъ, опустить въ нее вареники и держать до тѣхъ поръ, пока не всплывутъ наверхъ; тогда выбрать ихъ дуршлакомъ, сложить въ глубокое блюдо и облить масломъ и сметаной. Можно не рѣзать тѣста на четверугольники а, раскатавъ въ тонкій пластъ, наложить кучками вдоль одного края на 2 пальца отъ него творогъ, накрыть тѣстомъ, обжать каждую кучку, вырѣзать рѣзцомъ или стаканомъ полудунные пирожки (см. стр. 184).

Провизія:

Яиць 2 шт.
Муки 1 — полтора фунта.
Творогу 1 — полтора фунта.
Полторы чайн. ложки соли.

Сметаны $\frac{1}{2}$ стак.
Масла полфунта.
Мелкаго сахару $\frac{1}{3}$ стак.

№ 20. Колдуны.

Взять поровну почечнаго жиру и мякотной говядины, вынуть жилы и перепонки, изрубить все вмѣстѣ, всыпать

$\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, столько же перцу и рубленной зелени петрушки, прибавить мелкоискрошенного луку и обжарить въ маслѣ (можно и не жарить). Замѣсить на одномъ яйцѣ лашпанное тѣсто, раскатать его потоньше, нарѣзать косыхъ четверугольниковъ, положить на каждый приготовленнаго фаршу, защипать, чтобы вышли треугольники. Когда пере-дѣлаешь всѣ колдуны, вскипятить соленую воду и опустить въ нее колдуны; дать имъ поспѣть; когда всплывутъ на-верхъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо и облить растопленнымъ масломъ (см. предыдущее блюдо).

Провизія:

Почечн. жиру $\frac{3}{4}$ фунта.
Говядины $\frac{3}{4}$ ф.
Соли полторы чайн. ложки.
Мелкаго перцу $\frac{1}{4}$ чайн. ложк.

Зеленой петрушки 1 столовую
ложку.
1 — 2 луковны.
Масла $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта.

№ 21. Макароны.

Вскипятить соленую воду и опустить макароны, дать кипѣть, пока макароны не побѣлѣютъ и не сдѣлаются мягки; тогда откинуть ихъ на подситокъ, дать стечь водѣ, сложить на блюдо, а поверхъ ихъ положить кусокъ масла. Предъ подачею смѣшать, чтобы всѣ макароны были въ ма-слѣ и облить сметаною или посыпать тертымъ сыромъ.

Провизія:

Макаровъ 1 фунтъ.
Сметаны $\frac{1}{4}$ стакана, или 3 ложк.
тертаго сыра.

Масла 3 — 4 лож.
Полторы чайн. ложки соли.

№ 22. Лапшенникъ.

Замѣсить крутое лапшаное тѣсто на 1 яйцѣ, 1 чайн. ложкѣ соли, $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды и 3 стак. муки, выложить на столъ, раскатать въ тонкій пластъ, нашинковать тонкими полосками, сложить въ кастрюлю, налить 5 стак. молока. Сварить не очень густую лапшу, остудить, смѣшать съ 4—5 сырыми яйцами и перебраннымъ изюмомъ; вымазать масломъ форму, посыпать тертыми сухарями, выложить въ форму лапшу и запечь. Предъ отпускомъ, наръзать ломтями и посыпать сахаромъ.

Провизія:

Муки 2 стакана.
Молока 5 стак.
1 чайн. ложку соли.
Яицъ 4 — 5 шт.

Изюму четв. фунта.
Масла 2 ложки.
4 сухаря.

№ 23. Лапша съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

Лапшу приготовленную, какъ сказано въ № 22, или вермишель, отварить въ соленой водѣ, откинувъ на рѣшето, обдать холодною водою и смѣшать съ 1 яйцомъ и съ 1 лож. масла. Изрубить 1 ф. вареной говядины, 2 луковицы, посолить, положить мелкаго перцу, поджарить въ 2 лож. масла. Взять кастрюлю или форму, вымазать масломъ и обсыпать толчеными сухарями, потомъ класть въ нее: рядъ лапши, на лапшу рядъ фарша, рядъ рубленныхъ яицъ и т. д., и поставить на 30 минутъ въ печь, чтобы запеклось.

Провизія:

На лапшу, какъ въ № 22.
5 яицъ.
2 луковицы.
 $\frac{1}{2}$ фунта говядины.

3 ложки коровьяго масла.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

№ 24. Лазанки съ масломъ и лукомъ.

Тонко раскатать лапшаное тѣсто, какъ сказано въ № 19 этого отдѣла, нарѣзать косыми четырехъ угольными кусочками. Въ 1 ложкѣ масла поджарить 3 изрубленные луковицы, прибавить еще 3 лож. растопленнаго масла. Отварить въ соленой водѣ лазанки, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Вымазать масломъ форму, положить рядами лазанки, облить масломъ съ лукомъ и поставить въ печь, чтобы хорошенько зарумянились.

Провизія:

4 ложки масла.
2 чайн. ложки соли.

3 луковицы.
На лапшаное тѣсто какъ въ № 19.

№ 25. Сырники жареные.

Взять 2 ф. свѣжаго творогу, отжать, растереть, смѣшать съ 3 яйцами, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана муки, 2 столов. ложки сахара, соли, положить 3 лож. сметаны, замѣшать въ тѣсто,

изъ котораго сдѣлать лепешечки; поджарить ихъ на скородѣ въ 2 ложк. масла.

Подаются съ сахаромъ, корицей и сметаною.

Провизія:

2 ф. творогу.	3 яйца.
3 лож. сметаны.	2 лож. сахара.
$\frac{1}{4}$ стакана муки.	2 лож. масла.

№ 26. Сырники вареные.

Приготовляются такъ же, какъ и жареные. Опустить на 10 минутъ въ кипящую воду, вынуть дуршлаковою ложкою. Взять $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, облить ими сырники, посыпать сахаромъ и корицей и поставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Провизія:

На самые сырники тоже, что для предыдущихъ.	$\frac{3}{4}$ стакана сметаны.
$\frac{1}{2}$ ложки масла.	1 чайную ложку мелкой корицы.
$\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.	

№ 27. Клецки гречневья.

Взять 5 лож. растопленнаго масла, вскипятить съ 2 стак. сливокъ, молока или воды, положить 1 чайн. ложку соли, всыпать, мѣшая, 4 стакана гречневой муки и бить весел-

кой минуты 3. Когда тѣсто остынетъ, вбить 3 яйца, вскипятить стакановъ 10 — 12 воды съ солью, опускать клецки чайн. ложкою, обмакивая ее въ холодн. воду. Когда будутъ готовы, выбрать дуршлаковымъ ложкою и подать съ поджареннымъ масломъ и лукомъ.

Провизія:

4 стак. гречневой муки.
4 ложки сливокъ, молока или воды.
2 чайн. ложки соли.

$\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла.
3 яйца.
2 — 3 луковицы.

№ 28. Вареники съ капустою (постные).

Взять 2 стакана шинкованной капусты, перемыть ее въ холодной водѣ, отжать, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать остыть, положить въ нее 2 — 3 ложки прованскаго масла, поджареннаго съ 2 изрубленными луковицами, прибавить немного перцу и мускатнаго орѣха, размѣшать (капусту можно также поджарить въ маслѣ). Приготовить постное лапшаное тѣсто, надѣлать маленькихъ пирожковъ, отварить ихъ въ соленой водѣ и откинуть на дуршлакъ (см. № 19), или поджарить въ постномъ маслѣ. Поджарить прованское масло съ 2 изрубленными луковицами, облить имъ вареники и подавать.

Провизія:

4 стакана шинков. капусты.
 $\frac{1}{4}$ ф. прованскаго или горчичнаго масла.
1 чайн. ложку соли.
4 — 5 луковиць.

Мелкаго мускатнаго орѣха и перцу по $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.
На тѣсто: 1 фунтъ муки и 1 стол. ложку постнаго масла.

№ 29. Пельмени съ грибами и ветчиною.

Изрубить мелко $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, отварить $\frac{1}{4}$ ф. сушых бѣлыхъ грибовъ, мелко изрубить и поджарить въ 1 ложкѣ масла съ 1 луковицею, смѣшать съ ветчиной, прибавить немного мелкаго перцу. Приготовить лапшаное тѣсто, надѣлать пирожковъ, отварить въ соленой водѣ, или поджарить въ 2 — 3 стол. ложкахъ масла. Подаются съ поджареннымъ масломъ.

Провизія:

$\frac{1}{2}$ ф. ветчины.	$\frac{1}{4}$ ф. сушыхъ бѣлыхъ грибовъ.
1 луковицу.	На тѣсто особо.
$\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перцу.	$\frac{1}{4}$ фунта масла.

№ 30. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки.

Изрубить 1 ф. вареной или жареной телятины, 2 крутыхъ яйца, 1 голланд. селедку, очищенную и вымоченную въ водѣ; поджарить въ 1 лож. масла 1 мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ фаршемъ, прибавить немного мускатнаго орѣха и толченаго перцу, размѣшать, слегка поджарить, дать остыть, надѣлать колдуны изъ лапшаного тѣста и отварить ихъ въ соленой водѣ. Подаются съ поджареннымъ масломъ.

Провизія:

1 голланд. селедку.	1 луковицу.
2 крутыхъ яйца.	Мелкаго мускатнаго орѣха и толченаго перцу по $\frac{1}{4}$ чайн. ложки.
$\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла.	
1 ф. вареной телятины.	

№ 31. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ съ печонкою.

Выложить кастрюлю хорошо вычищеннымъ и вымытымъ сальникомъ отъ теленка. Положить туда 1 изрубленную телячью печонку, $2\frac{1}{2}$ стакана перемытой гречневой крупы, 2 мелкоизрубленных и поджаренныхъ въ 2 или 3 ложкахъ масла луковицы, 2 яйца, соли, сверху закрыть сальникомъ же и поставить въ печь на 1 часъ. Выложить на блюдо и подавать съ поджареннымъ масломъ.

Провизія:

$2\frac{1}{2}$ стак. гречи. крупъ.
2 яйца, 2 луковицы.
1 сальникъ отъ теленка.

1 телячью печенку, фунта въ
 $1\frac{1}{2}$ — 2.
3 ложки масла.
1 чайн. ложку соли.

№ 32. Драчена.

Растереть до бѣла 4 ложки коровьяго масла, смѣшать съ желтками отъ 3 яицъ и $4\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, 1 чайн. ложку соли, взбитыми въ пѣну бѣлками, развестъ 3 стак. молока, раскалить масло на сковородѣ, вылить тѣсто и поставить въ печь минутъ на 30.

Подается съ мелкимъ сахаромъ или вареньемъ.

Провизія:

Масла 5 ложекъ.
Яиць 3 шт.
1 чайн. ложку соли.

Муки $4\frac{1}{2}$ стакана.
Молока 3 стакана.
 $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару.

№ 33. Каравай.

Смѣшать вмѣстѣ 2 стакан. молока, 1 чайную чашку расплавленного масла и 14 яицъ (бѣлки сбить въ пѣну), прибавить столько муки, чтобы вышло негустое тѣсто, влить 1 ложку дрожжей, размѣшать, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взошло. Потомъ выбить его лопаткой, положить коринки и $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару, 1 чайн. ложку соли и дать тѣсту подняться еще раза два, выбивая хорошенько всякій разъ. Вымазать масломъ форму, обсыпать тертыми сухарями, выложить тѣсто и поставить въ печь.

Провизія:

Молока 2 ст.
 Масла 1 ч. чашку.
 Яиць 14 шт.
 1 чайн. ложку соли.
 Муки 2 ф.

Коринки четв. ф.
 Масла 1 ложку.
 3 сухаря.
 $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахару.

№ 34. Хворость.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 2 яицъ, 3 лож. воды, 1 — полторы ложки рома, $\frac{3}{4}$ стакана сахару и 1 ф. муки; раскатать какъ можно тоньше, вырѣзать полоски надѣлать изъ нихъ фигурокъ и опустить въ раскаленное въ кастрюлѣ масло. Когда хворость зарумянится, выбрать дуришлагомъ, сложить на рѣшето, чтобы стекло масло, обсыпать сахаромъ.

Провизія:

Яиць 2 шт.
 Рома 1 — полторы лож.
 Сахару $\frac{3}{4}$ стак.

Муки 1 фунтъ.
 Масла для жаренья 2 фунта.

Примѣчаніе. Можно жарить въ маслѣ пополамъ со свинымъ жиромъ.

№ 35. Обыкновенныя вафли.

Растереть до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. масла, всыпать 1 ф. муки, размѣшать, развести 3 стак. сливокъ, положить $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару и 1 чайн. ложку соли, прибавить 3 — 4 ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Разогрѣть вафельную форму, смазать масломъ или воскомъ, положить въ нее немного приготовленнаго тѣста, поставить на огонь и поворачивать ее съ одного бока на другой. Вынувъ вафлю изъ формы, обсыпать ее мелкимъ сахаромъ, форму же опять намазать масломъ или воскомъ и налить опять тѣста.

Провизія:

Муки 1 ф.

Сливовъ 3 стак.

1 чайн. ложку соли.

Сахару $\frac{3}{4}$ стак.

Воды помер. цвѣтовъ 3—4лож.

1 — 2 ложки масла или $\frac{1}{8}$ ф. бѣл. воска.

№ 36. Вафли рисовыя.

Протереть сквозь сито 1 стаканъ рису, развареннаго въ 2 стаканахъ молока или сливокъ, положить въ него $\frac{3}{4}$ стакана растертаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, соли, 5 желтковъ, 2 ложки дрожжей, взбитыхъ 5 бѣлковъ, перемѣшать, дать тѣсту подняться и поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Провизія:

$\frac{1}{2}$ стакана рису.

$1\frac{1}{2}$ стакана муки.

$\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару.

$\frac{3}{4}$ стакана масла.

2 стакана сливокъ или молока.

2 ложки дрожжей.

5 яицъ.

$\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли.

№ 37. Вафли на дрожжахъ, иначе приготовленные.

Размѣшать $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, 2 стакана муки и 2 ложки дрожжей, дать подняться, взбить 6 бѣлковъ; $\frac{3}{4}$ стакана растопленного масла растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара и 6 желтками, перемѣшать съ тѣстомъ и испечь вафли, какъ сказано въ № 35.

Провизія:

2 стакана муки.
2 ч. ложки дрожжей.
6 яицъ.
 $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли.

$1\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока.
 $\frac{3}{4}$ стакана масла.
 $\frac{1}{2}$ стакана сахару.

№ 38. Пышки обыкновенныя.

Взять 2 стакана муки, положить 2 или 3 лож. дрожжей, долить теплымъ молокомъ до стакана, размѣшать съ мукою. Когда тѣсто поднимется, бить веселкой, прибавить 2 стакана муки, 5 растертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару желтковъ, положить 5 лож. чухонскаго масла, 5 истолченныхъ зеренъ кардамона, цедры съ 1 лимона, 1 рюмку рома, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, замѣсить, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться. Черезъ часъ раскатать на столѣ, въ 1 палець толщиною, 2 кружка изъ тѣста, которое не должно быть круто. На одинъ изъ кружковъ, класть по $\frac{1}{2}$ — 1 чайной ложки варенья (густаго) кучками (счетомъ до 20), накрыть другимъ кружкомъ и вырѣзывать стаканомъ,

такъ, чтобы кучки варенья приходились по срединѣ вырѣзанныхъ пышекъ; затѣмъ посыпать листъ мукою, положить на него пышки и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто, наблюдая, чтобы онѣ не очень поднялись. Взять 1 ф. русскаго масла, 1 ф. свиного или гусинаго сала, 1 ложку спирта, вскипятить, опускать по 5 или 6 пышекъ, и кипятить (10 минутъ). Когда пышки подрумянятся, вынуть дуршлаковою ложкою, положить на пропускную бумагу, посыпать сахаромъ и корицею, сложить на блюдо и подавать горячими.

Можно дѣлать для пышекъ и такое жидкое тѣсто, которое даже не раскатывается (оно нѣжиѣе). Въ такомъ случаѣ нужно надѣлать руками 20 лепешекъ, и положивъ на каждую по $\frac{1}{2}$ — 1 чайной ложки варенья, защипать, свалить въ шарикъ, и испечь, какъ сказано выше.

Провизія:

4 стакава муки.	1 стаканъ молока.
2 ложки дрожжей.	5 лож. чухонскаго масла.
5 яицъ.	Цедры съ 1 лимона.
5 зеренъ кардамона.	$\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.
1 рюмку рома.	Варенья 1 стаканъ.
1 ф. русскаго масла.	1 ложку спирта.
1 ф. гусинаго или свин. сала.	Мелкаго сахара и корицы.

№ 39. Пышки съ запечеными яблоками.

Сбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ и смѣшать съ 10 желтками, растертыми до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, подсыпать повемногу $1\frac{1}{2}$ стак. муки и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки

соли. Взять 10 яблокъ, очистить, вынуть середину и наполнить ягодами какого нибудь варенья; яблоки, по одному, обмакнуть въ тѣсто и испечь, какъ сказано въ предыдущемъ №. Посыпать сахаромъ съ корицею, облить какимъ нибудь сиропомъ или самбаіономъ.

Провизія:

10 яблокъ.
1½ стак. муки.
1 стак. мелкаго сахару, ½ чайн.
ложки соли.
10 яицъ.

Варенья ½ стак.
1 чайн. ложку мелк. корицы.
1 ф. русск. масла и 1 ф. сви-
наго сала.

ОТДѢЛЪ XIII.

Кушанья изъ яицъ.

№ 1. Яичница съ ветчиною.

Нарѣзать маленькими кусочками ветчины вмѣстѣ съ жиромъ, поджарить ее слегка на сковородѣ, въ коровьемъ маслѣ; когда ветчина ужарится, то, выпустивъ въ чашку потребное количество яицъ, подлить молока по количеству оныхъ (обыкновенно полагая на 3 яйца одинъ стаканъ молока), разбить хорошенько ложкою, немного посолить и, выливъ это на ветчину, дать постоять на огнѣ четверть часа или даже менѣе времени, и яичница готова. Можно посыпать сверху рубленной зеленою петрушки, или мелко нарѣзаннымъ зеленымъ лукомъ.

Провизія:

Ветчины четверть фунта.

Масла 2 ложки.

Яицъ 10 штукъ.

Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Зеленой петрушки или зеленого лука.

№ 2. Яичница съ почками.

Поджарить очищенныя, перемытыя, наръзанныя тонкими ломтиками телячьи почки въ маслѣ, изрубить ихъ съ небольшимъ количествомъ петрушки и луку, приправить солью и перцемъ; разбить яйца съ молокомъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, вылить ихъ на почки и печь на легкомъ огнѣ 10 минутъ.

Провизія:

Почекъ 2 штуки.
Петрушки, луку 1.

Яиць отъ 6 до 7 штукъ.
Масла 2 ложки.

№ 3. Яйца подь соусомъ.

Наливши въ кастрюлю воды, подлить уксусу, дать водѣ вскипѣть и выпустить туда яйца; потомъ, какъ онѣ сварятся, вынуть, уложить на блюдо и облить холодною водою. Между тѣмъ, растопивъ въ особой кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, прибавить 2 полныхъ ложки муки, вскипятить, положить 1 чайн. ложку сахару, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки перцу, 1 чайн. ложку соли и чашку уксуса; все это смѣшать хорошенько, дать вскипѣть, довести до густоты соуса, и наконецъ, сливъ съ яицъ на блюдо холодную воду, облить этимъ соусомъ яйца, посыпать рубленной зеленью петрушки. Можно вбить въ соусъ 2 желтка.

Провизія:

Уксусу отъ 3 до 4 ложекъ.
Яиць 6 штукъ.
Коровьяго масла 1 ложку.
Муки 2 ложки.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

Желтковъ 2 штуки.
Сахару 1 чайн. ложку.
Уксусу 1 чашку.
Соли $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Зелени петрушки.

№ 4. Яичница съ сахаромъ.

Смѣшать десятокъ яиць съ 4 стак. неснятаго молока или сливокъ, положить по вкусу сахара и соли, вылить на глубокую сковороду, на которой распущена 1 стол. ложка коровьяго масла, поставить въ печь за 15 мин. до обѣда и подавать съ сахаромъ и сливками.

Подается съ мелкимъ сахаромъ и корицей.

Провизія:

Яиць 10 штукъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ стак.
Молока 4 стак.

1 чайн. ложки соли.
1 ложку масла.

№ 5. Португальская яичница.

Распустить сахаръ въ водѣ померанцевыхъ цвѣтовъ, прибавить немного соли, сокъ изъ двухъ лимоновъ, смѣшать съ яйцами и поставить на огонь; когда кушанье будетъ

отставать отъ блюда, снять его съ огня, остудить и подавать холоднымъ.

Провизія:

Сахару отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак.

Воды померанц. цвѣт. отъ 2 до

3 ложекъ.

Сокъ изъ двухъ лимоновъ.

Яиць отъ 8 до 10 штукъ.

№ 6. Выпускная яичница или глазница.

Разогрѣть сковороду, положить небольшой кусокъ масла, и когда оно распустится, вылить сырыя яйца, одно подлѣ другаго, посолить. Можно посыпать зеленью петрушки. Держать на огнѣ, пока бѣлокъ не сдѣлается довольно густъ.

Провизія:

10 яиць.

1 чайн. ложку соли.

1 стол. ложку коровьяго масла.

ОТДѢЛЪ XIV.

К а ш и.

№ 1. Бѣлая каша.

Взять фунтъ русскаго пшена, перемыть его въ нѣсколькихъ водахъ, до тѣхъ поръ, пока послѣдняя вода будетъ чиста; положить пшено въ горшокъ, посолить, налить кипятку или горячаго молока и поставить въ печь, мѣшая до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, а когда будетъ готова, подавать съ чухонскимъ масломъ.

Провизія:

1 фунтъ русскаго пшена.
1 чайную ложку соли.

1½ бутылки молока.
¼ ф. чухонскаго масла.

№ 2. Крутая гречневая каша.

Взять 1½ фунта гречневыхъ крупъ ядрицы, насыпать въ горшокъ, налить кипяткомъ или цѣльнымъ молокомъ, положить 1 чайн. ложку соли и поставить въ печь. Когда каша вполовину сварится, положить ложки 2 масла, перемѣшать хорошенько и поставить опять въ печь, чтобы зарумянилась.

Между тѣмъ приготавливаютъ къ ней грибной соусъ. Взять бѣлыхъ грибовъ, облить ихъ кипяткомъ; когда сдѣлаются мягки, слить воду, изрубить ихъ помельче, поджарить въ чухонскомъ или постномъ маслѣ. Вскипятить 2 ложки крупчатой муки въ 2 ложкахъ чухонскаго или постнаго масла, положить ложку сметаны (кто желаетъ), смѣшать все это вмѣстѣ, посолить, положить туда жареные грибы, развести 2 стак. грибнаго бульона, такъ, чтобы было не густо и не жидко, и поставить варить на 10 минутъ. Когда будетъ готово, подать этотъ соусъ къ кашѣ.

Вмѣсто этого соуса, можно подавать просто съ масломъ или молокомъ (въ такомъ случаѣ въ кашу не класть масла).

Провизія:

Гречнев. крупы 1½ ф.	Масла 2 ложки.
Грибовъ сухихъ четверть фун.	(Сметаны 1 ложку).
Муки 2 ложки.	Масла въ кашу 2 ложки.

№ 3. Молочная рисовая каша.

Вскипятить 3 стак. неснятаго молока, засыпать ½ ф. манной крупы или рису, поставить на огонь, постоянно мѣшая и не давая сплывать, и варить минутъ 15 или 20; когда каша уварится, выложить ее на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ и толченой корицей и подать къ ней молоко или сливки. Можно подать съ масломъ.

Провизія:

½ ф. манной крупы.	и 1 бутылку молока или сли-
1 бутылку молока.	вокъ,
½ стакана мелкаго сахару, 1	или
чайн. ложку толченой корицы	¼ фунта сливочнаго или чухон-
	скаго масла.

№ 4. Каша гречневая съ жаренымъ лукомъ.

Насыпать 1 ф. гречневой крупы въ горшокъ такой величины, чтобы было немного болѣе половины горшка, положить 1 чайн. ложку соли и влить кипятку, чтобы покрылъ крупу, вымѣшать и еще влить кипятку, опять вымѣшать и продолжать это до тѣхъ поръ, пока горшокъ не сдѣлается полнымъ. Тогда поставить его въ печь, и когда послѣдняя протопится, подвинуть горшокъ какъ можно подале, а потомъ, когда будутъ закрывать трубу, перевернуть горшокъ дномъ вверхъ и оставить такъ до обѣда. Къ этой кашѣ можно подавать лукъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: изрѣзать нѣсколько луковицъ ломтями, положить на сковороду, налить масла и держать на огнѣ, помѣшивая, чтобы лукъ не пригорѣлъ; когда онъ сдѣлается мягокъ, сложить его въ горшечекъ, накрыть и поставить въ вольный духъ. Подаютъ также грибы, приготовленные, вмѣсто коровьяго масла, на постномъ, и прибавляютъ немного луку, жаренаго вышесказаннымъ образомъ.

Провизія:

Гречневыхъ крупъ 1 фунтъ.
Соли 1 чайн. ложку.
Луку отъ 2 до 3 гол.

Масла четверть фунта.
Грибовъ отъ 3 до 4 штукъ.

№ 5. Каша-размазня.

Вскипятить въ кастрюлѣ 3 стакана воды, положить 1 чайную ложку соли, насыпать гречневою крупую, чтобы вышла

жидкая каша, варить $\frac{1}{2}$ часа, выложить на блюдо, подать съ масломъ или молокомъ.

Провизія:

Соли 1 чайную ложку. | Крупу гречневыхъ $\frac{3}{4}$ ф.

Примѣчаніе. Эту кашу можно приготовить и съ снятками, фунтъ которыхъ нужно отварить въ водѣ вмѣстѣ съ крупами.

№ 6. Крутая яшная каша.

Вскипятить 8 стакановъ воды съ чайною ложкою соли, всыпать 2 фунта яшной крупы, хорошенько размѣшать, закрыть горшокъ крышкою, чтобъ она упрѣла, поставить въ печь на 5 часовъ. Когда каша зарумянится, вынуть, подать въ горшкѣ, съ масломъ или молокомъ.

Провизія:

Яшной крупы 2 ф. | $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла.
2 бутылки молока. | 1 чайную ложку соли.

№ 7. Поджаренная каша съ яйцами.

Взять вчерашнюю кашу, выложить ее въ миску, размять, чтобы не было комковъ; мелко изрубить крутыхъ яицъ, смѣшать съ кашею, положить масла, посолить, размѣшать хорошо; вбить 2 яйца, размѣшать, сдѣлать лепешки, распустить на глубокой сковородкѣ 2 ложки масла, выложить

кашу и держать на огнѣ пока не зарумянится; при жареніи почаще поворачивать.

Провизія:

Кашн.
Яицъ 5.

Масла четверть до трехъ осьмушекъ.
Соли 1 чайн. ложку.

№ 8. Рисовая каша съ изюмомъ.

Варить, какъ варится простая рисовая каша (см. стр. 227), и когда поспѣетъ, смѣшать ее съ изюмомъ, сахаромъ и чухонскимъ масломъ, потомъ вымазать форму масломъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, выложить кашу и поставить въ печь, чтобы запеклась.

Провизія:

Рису $\frac{1}{2}$ ф.
Изюму пол. ф.
Сухарей, 3.

3 ложки чухонскаго масла.
Сахару 4 лож.
1 ложку чайн. соли.

№ 9. Пшенная каша.

Векипятить 1 бут. свѣжаго хорошаго молока, всыпать въ него $\frac{1}{2}$ ф. пшенихъ крупъ и 1 чайн. ложку соли, передъ отпускомъ вбить 1 яйцо и, мѣшая безпрестанно, чтобы крупа не сѣлась комками, положить 1 столов. ложку масла. Подается или съ чухонскимъ масломъ, или сахаромъ, мелкой корицей и сливками.

Провизія:

Пшенихъ крупъ $\frac{1}{2}$ ф.

1 бутылку молока.

1 чайную ложку соли.

$\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла,

или

1 чайную ложку толченой корицы.

4 столовыя ложки мелкаго сахара.

1 бутылку сливокъ.

(1 яйцо и 1 ложку чухонск. масла).

№ 10. Рисъ съ миндальнымъ молокомъ.

Разварить полтора стак. рису въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и подавать съ миндальнымъ молокомъ, приготовленнымъ изъ четверти ф. сладкаго, 5 зеренъ горькаго миндаля и $\frac{1}{2}$ стак. сахару.

Провизія:

Рису полтора ст.

Сахару $\frac{1}{2}$ стак.

Миндалю горькаго 5 зер.

Миндалю сладкаго четверть ф.

№ 11. Каша изъ тыквы.

Вырѣзать середину у тыквы, срѣзать кожу и, разрѣзавъ на мелкіе куски, варить въ водѣ; когда сдѣлается мягкою, откинуть на рѣшето. Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, развести 2 бут. сливокъ или цѣльнаго молока, положить $1\frac{1}{2}$ ложки сахару, $\frac{1}{2}$ ложки муки и тыкву, посолить и варить, мѣшая, пока тыква совершенно не разварится.

Провизія:

Тыквы фунта 2.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 $1\frac{1}{2}$ ложки мелкаго сахару.

2 бутылки сливокъ или молока.
2 ложки масла.

№ 12. Каша манная на миндальномъ молокѣ (постная).

Истолочь $\frac{1}{8}$ ф. сладкаго миндаля, прибавить 3 штуки горькаго, подливая воды, сдѣлать молоко. Взять 1 ложку сахару, 1 стаканъ манной крупы, немного соли, налить $2\frac{1}{2}$ стаканами воды, варить, мѣшая, пока каша сдѣлается густою, подливая понемногу миндальное молоко. Подать, посыпавъ сахаромъ.

Провизія:

$\frac{1}{8}$ ф. сладкаго миндаля.
3 штуки горьк. миндаля.
1 стаканъ манной крупы.

1 ложку сахару.
Соли.

№ 13. Каша рассыпчатая на грибномъ бульонѣ.

Перетереть $1\frac{1}{2}$ стакана смоленской или гречневой крупы съ 1 яйцомъ, высушить и просѣять чрезъ рѣшето. Сварить въ соленой водѣ 5 сушеныхъ грибовъ съ 3 зернами англійск. перца, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки и $\frac{1}{2}$ силлерая, вынуть грибы, изрубить, бульонъ же процѣдить. Взять $2\frac{1}{2}$ ста-

кана этого бульона, всыпать протертую крупу; прибавить 2 ложки чухонск. или постнаго масла, поставить на большой огонь на 5 минутъ, потомъ на легкомъ огнѣ поварить 15 минутъ, затѣмъ положить грибы и еще 1 ложку масла, размѣшать и поставить въ печь. Подавать, выложивъ на блюдо.

Провизія:

1½ стакана гречнев. или смо-
ленск. крупы.

5 сушеныхъ грибовъ.

4 зерна англійск. перца.

1 яйцо, 1 чайн. л. соли.

3 ложки чухон. масла.

Кореньевъ по ½ штукъ.

Кушанья изъ зелени, овощей и грибовъ.

№ 1. Картофель съ бѣлымъ соусомъ.

Испечь или отварить въ соленой водѣ картофель, снять кожу и нарѣзать тонкими ломтиками. Вскипятить въ кастрюлѣ 1 ложку муки въ 2 ложкахъ масла, развести 2 стакана мяснаго бульона, положить соли и перцу, и поставить кастрюлю на самый малый огонь. Какъ только соусъ сдѣлается достаточно густъ, положить въ него каперсовъ, облить имъ картофель, посыпать рубленной зеленью петрушки и подавать.

Провизія:

Картофелю отъ 12 до 15 штукъ.
Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Мелкаго перца $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Соли, $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Каперсовъ 1 ложку.
Зелени петрушки.

№ 2. Соусъ изъ кореньевъ.

Взять брюссельской капусты, срѣзать кочешки со ствола, (или нарѣзать крупными кусками простой капусты), кореньевъ: три петрушки, 1 селлерей, 2 моркови, 4 — 5

картофелинъ, 1—2 рѣпы, 1 пастернакъ, 1 луковицу, 3—4 луку-порею, очистить и нарѣзать ихъ небольшими кусками, вымыть, сварить до половины готовности въ соленой водѣ и обжарить въ маслѣ, за исключеніемъ брюссельской капусты и картофеля, которые надобно совершенно уварить. Поджарить въ кастрюлѣ 1 ложку муки въ коровьемъ маслѣ, развести $2\frac{1}{2}$ стак. кипящаго бульона, постоянно мѣшая, влить 1 столов. ложку уксусу, и когда соусъ будетъ поспѣвать, положить въ него коренья, кромѣ капусты которая кладется передъ самымъ отпускомъ на столъ, и вскипятить. Надобно при этомъ замѣтить, что капуста, особенно брюссельской, надобно класть немного, иначе соусъ будетъ приторно сладкій.

Провизія:

Брюссельской капусты отъ 2 до 3 кочн.
Петрушки 2 корня.
Селерею 2 корня.
Моркови 2 штуки.
Картофелю отъ 4 до 5 штукъ.
Рѣпы отъ 1 до 2 штукъ.

Пастернаку 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Луку-порею отъ 3 до 4 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.

№ 3. Тушенная капуста.

Обмыть хорошенько капусту, разрѣзанную начетверо, кипятить 10 минутъ въ водѣ, потомъ откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю съ 2 ложками масла; прибавить 1 чайн. ложку соли, перцу и тушить подъ крышкой, почаще поворачивая, полчаса. Когда капуста уварится, снять кастрюлю съ огня, собрать жиръ, уложить на блюдо и подавать.

Провизія:

Капусты 1 кочанъ.
Соли, перцу, по 1 чайн. ложкѣ.

Масла четверть фунта.

№ 4. Спаржа въ видѣ горошка.

Взять самую мелкую спаржу, разрѣзать кусками величиною съ горошину, варить въ соленой водѣ; вынуть и положить въ холодную воду, слить воду. Положить спаржу въ кастрюлю, съ 2 столов. ложками масла, солью, перцемъ и небольшимъ количествомъ сахару, поставить на сильный огонь, постоянно размѣшивая; посыпать слегка мукою и смочить бульономъ. Черезъ минуту вынуть спаржу и подбить еще горячій соусъ яичными желтками. Подавать, обложивъ яйцами въ мѣшечекъ, или гренками.

Провизія:

Спаржи 1 фунтъ.
Масла 2 ложки.
Соли 1 чайн. ложку.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.
Бульону 2 стак.
Яичныхъ желтковъ 2.
Яиць или гренковъ.

№ 5. Зеленый горошекъ.

Отварить очищенный зеленый горошекъ въ соленой водѣ (варить четверть часа); затѣмъ откинуть его на рѣшето, положить въ другую кастрюлю 2 столов. ложки чухонскаго масла, поставить на огонь, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, развести 2 стак. бульона или сливокъ, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак.

сахару, посолить, положить горошекъ, накрыть крышкой, поставить на легкой огонь, чтобы распарился; когда уварится, снять, перемѣшать и подавать.

Провизія:

Гороху лущенаго отъ 1 до 1½
фунта.

Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
1 ложку муки.

Соли 1 чайн. ложку.

¼—½ стакан. сахару.

2 стак. бульона или сливокъ.

№ 6. А р т и ш о к и.

Обрѣзать стебли у артишоковъ и отварить въ соленой водѣ. Подаютъ съ поджареннымъ масломъ или сабаіономъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: 4 яичныхъ желтка растереть до бѣла съ ⅓ стак. мелкаго сахару, положить цедру съ ½ лимона, перелить въ кастрюлю, поставить на легкой огонь и взбивать вѣничкомъ въ густую пѣну, подлить 1 стаканъ бѣлаго вина и держать между тѣмъ на огнѣ, мѣшая, но не давая кипѣть; когда желтки поднимутся, снять съ огня и подавать.

Провизія:

Артишоковъ 8 до 10.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.

Яичныхъ желтковъ 4.
Мелкаго сахару ⅓ стак.

№ 7. Зеленые турецкіе бобы запросто.

Вымыть 1 ф. турецкихъ бобовъ, нашинковать; растопить въ кастрюлѣ масло, положить 1 ложку муки, вскипятить, развести 2 стакана бульона или сливокъ, приправить солью, и кто желаетъ, мелкимъ перцемъ, опустить бобы, $\frac{1}{3}$ стак. мелкаго сахару, накрыть крышкой и варить до готовности, мѣшая и встряхивая кастрюлю.

Провизія:

Турецкихъ бобовъ 1 фунтъ.
Масла 2 ложки.

1 ложку муки.
 $\frac{1}{3}$ стак. мелк. сахару.

№ 8. Фаршированный кочанъ капусты.

Очистить кочанъ капусты, срезать верхушку, вынуть сердцевину; вынутое искрошить какъ можно мельче, прибавить 2 яйца, двѣ ложки свѣжихъ сливокъ, нѣсколько ложекъ растопленнаго чухонскаго масла, немного перцу, по вкусу соли, мускатнаго орѣха, 1 стол. ложку мелкаго сахару и все это, перемѣшавъ хорошенько, вложить въ пустоту сердцевины кочанной. Затѣмъ, накрывъ верхушкой, обвязать весь кочанъ нитками и положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, накрыть крышкой и тушить, чаще поворачивая кочанъ. Когда капуста совершенно упрѣетъ и сдѣлается мягкой, кочанъ вынуть, снять съ него нитки, наконецъ положить въ масло въ кастрюлѣ ложку муки, немного перцу, по вкусу соли и тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, вскипятить, под-

лить стаканъ свѣжихъ сливокъ, прокипятить все это хорошо и подавать къ столу, обливъ этимъ соусомъ начиненный кочанъ капусты. Капусту можно также начинить мяснымъ фаршемъ (см. стр. 186).

Провизія:

Капусты 1 кочанъ.
Яицъ 2, сливockъ 2 ложки.
Масла чухонскаго отъ 3 до 4
ложекъ.
1 чайн. ложку мелкаго перца.

Мускатн. орѣха $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Сахару 1 стол. ложку.
Коровьяго масла $\frac{1}{2}$ ф.
Бѣлаго хлѣба половину.
Сливockъ 1 стаканъ.

№ 9. Жаренный картофель.

Отварить штукъ 15 картофеля, очистить, нарѣзать ломтиками, распустить на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла коровьяго или постнаго, или говяжьего жира, положить картофель, жарить его, поворачивая, пока не подрумянится.

Провизія:

Штукъ 15 картофеля.
2 чайной ложки соли.
 $\frac{1}{2}$ ф. русскаго масла,
или

$\frac{1}{2}$ ф. говяжьего жира,
или
 $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла.

Примѣчаніе. Также жариться сырой картофель.

№ 10. Цвѣтная капуста съ сабаіономъ.

Отварить въ соленой водѣ цвѣтную капусту, у которой обобратъ сперва зеленые листья, оставляя стволъ и цвѣтокъ; когда капуста сдѣлается мяккою, откинуть на рѣшето, остудить, положить на блюдо и подавать съ сабаіономъ (см. стр. 237), или съ прованскимъ масломъ и уксуомъ, или же съ растопленнымъ коровьимъ масломъ, въ которое положить тертыхъ сухарей.

№ 11. Разварные коренья и зелень.

Взять разныхъ кореньевъ: петрушки, селерею, моркови, рѣпы, пастернаку, шпинату, зеленого горошку, спаржи и т. д. Крупные коренья нарѣзать кусочками, отварить все это въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и подавать съ растопленнымъ масломъ и тертыми сухарями.

Провизія:

Петрушки отъ 2 до 3 корешковъ.

Селерею 1 большой корень.

Моркови отъ 1 до 2 корешковъ.

Спаржи полфунта.

Сухарей отъ 5 до 6 штукъ.

Рѣпы 1 штука.

Пастернаку отъ 1 до 2 штукъ.

Шпинату четверть фунта.

Зеленого гороху четверть фунта.

Масла коровьяго четверть фунт.

№ 12. Молодой картофель.

Отварить картофель, откинуть на рѣшето, и когда вода стечетъ, положить его въ горшокъ, а сверху кусокъ масла; поставить въ вольный духъ. Предъ обѣдомъ выложить на блюдо и облить сметаню или поджареннымъ масломъ съ зеленью петрушки.

Провизія:

Картофелю 2 фунта.
Масла четверть фунта.

Сметаны половину стакана.

№ 13. Капуста на простой манеръ.

Разрѣзать одинъ или $1\frac{1}{2}$ кочна капусты, нашинковать, держать $\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ съ 1 чайн. ложкой соли; откинуть капусту на рѣшето, остудить, положить капусту въ кастрюлю съ масломъ, пересыпать 1 чайн. ложкой соли и $\frac{1}{2}$ —1 чайн. ложкой перца; прибавить большую щепоть муки, накрыть крышкой и держать на огнѣ, встряхивая; смочить бульономъ и тушить до тѣхъ поръ, пока не уварится.

Провизія:

Капусты отъ 1 до $1\frac{1}{2}$ кочней.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли 2 чайн. ложки.

$1\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Бульону $\frac{1}{2}$ стакана.

№ 14. Рѣпникъ.

Взять 4 рѣпы, очистить, накрошить помельче, положить въ соленый кипятокъ, уварить ее помягче и горячую откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, размять и растереть хорошенько рѣпу пестикомъ, положить туда 1 ложку коровьяго масла и снова перетереть пестикомъ; потомъ всыпать полчайной чашки манной крупы, выпустивъ 2 цѣльныхъ яйца, перемѣшать все вмѣстѣ ложкою и развести смѣсь 5 чашками неснятаго сыраго молока; выложить въ каменную плешку, поставить въ только-что истопленную русскую печь на $\frac{1}{2}$ — 1 часъ и не вынимать до тѣхъ поръ, пока рѣпникъ не зарумянится сверху.

Провизія:

Рѣпы 4 штуки.

Масла 1 ложку.

Манныхъ крупъ полчайной ч.

Яиць 2 штуки.

Молока 5 чашекъ.

Соли.

№ 15. Соусъ изъ шампиньоновъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ 2 стакана воды и лимоннаго соку (изъ 1 лимона), вымыть шампиньоны и положить въ сказанную кастрюлю; помѣшивать, чтобы они не пригорѣли. Потомъ положить кусокъ масла и 1 чайную ложку соли; сначала варить на большомъ огнѣ, который уменьшать постепенно, и почаще мѣшать. Когда шампиньоны поспѣютъ, токинуть ихъ на рѣшето, вскипятить въ кастрюлѣ 1 ложку

масла, поджарить въ ней 1 ложку муки, развести отваромъ отъ шампиньоновъ; прибавить столько же бульону; положить шампиньоны, зелени петрушки, сгустить соусъ, снять жиръ; подбить 2 желтками, распущенными въ сливкахъ или въ сметанѣ и подавать.

Провизія:

Лимоннаго соку 2 ложки.
Шампиньоновъ отъ 2 до 3 горстей.
Масла 2 ложки.
Соли 1 чайн. ложку.

Муки 1 ложку.
Бульону 1 стаканъ.
Зелени петрушки.
Желтковъ 2 штуки.
Сливковъ или сметаны $\frac{1}{2}$ стак.

№ 16. Рѣпа фаршированная.

4—8 штукъ рѣпы, смотря по величинѣ, очистить, отварить, разрѣзать каждую на двѣ части, выбрать осторожно середину, которую растереть, смѣшать съ двумя ложками тертыхъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, и 2—3 ложками сметаны; прибавить немного сахара, мелкаго перцу, соли, мускатнаго орѣха, можно подлить немного бульону, смѣшать, нафаршировать этимъ рѣпу и перевязать каждую ниткой. Уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, и поставить въ печь, чтобы фаршъ погустѣлъ и сверху подрумянился, положить на блюдо. Половину ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить съ полстакана сметаны, стаканъ бульона или воды, въ которой варилась рѣпа, положить 1 чайн. ложку мелкаго сахара, вскипятить и облить на блюдѣ рѣпу. Можно начинать рѣпу и мяснымъ фаршемъ (см. стр. 186).

Провизія:

Брюквы отъ 4 до 8 штукъ.
Сухарей отъ 2 до 3 штукъ.
Масла 2 съ половиною ложки.
 $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Сметаны три четверти стакана.
Муки 1 ложку.
Отъ 1 до 2 чайн. лож. сахару.

№ 17. Картофельный соусъ.

Очистить, наръзать тонкими ломтиками полусваренный картофель, положить его въ кастрюлю съ достаточнымъ количествомъ масла и солью и поставить на малый огонь; влить $\frac{1}{2}$ бут. молока и 1 стак. сливочнаго масла и посыпать рубленной зеленью петрушки.

Провизія:

Картофелю отъ 10 до 15 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
1 ложку сливочнаго масла.

1 стак. бульона.
 $\frac{1}{2}$ бутылки молока.

№ 18. Соусъ изъ моркови.

Очистить 1—2 десятка моркови, нашинковать, налить 2 стакана бульона, варить до мягкости, сдѣлать подболку изъ одной ложки муки и $1\frac{1}{2}$ лож. масла, прибавить въ бульонъ, дать прокипеть и подавать съ языкомъ, ветчиною, мозгами, котлетами или грёнками.

Провизія:

1—2 десятка моркови.

1 ложку муки.

1½ ложки масла.

1 ложку соли.

Примѣаніе. Таѣ же готовится соусъ изъ рѣпи, брѣквы, земляныхъ грушъ и пастернака. Въ послѣдній можно положить, вмѣсто бульона сливки или молоко и прибавить 1 стол. ложку мелкаго сахару.

№ 19. Соусъ изъ шпината.

Взять два фунта свѣжаго шпината, перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето и мелко изрубить. Потомъ положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ложки муки и 1 л. масла, размѣшать, дать вскипѣть, затѣмъ развести полустакан. бульона и полустакан. сметаны, положить шпинатъ, посолить, поставить на легкой огонь, прибавить куска 3 сахару и варить до готовности. Подается съ грѣнками, выпускными и крутыми яйцами, языкомъ, котлетами, солониною и проч.

Провизія:

2 ф. свѣжаго шпината.

3 куска сахару.

½ стакана сметаны.

½ ложки муки.

½ чайной ложки соли.

1 ст. л. масла.

№ 20. Жареные грибы.

Взять глубокую тарелку очищенныхъ и перемытыхъ грибовъ, изрѣзать ихъ и обвалять въ мукѣ. Растопить въ кастрюлѣ или на сковородѣ 3 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленн. луковицу, положить туда грибы, посолить ихъ и жа-

рить на легкомъ огнѣ; поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы поджарятся до мягкости, влить $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, дать вскипѣть, всыпать зеленого укропа, петрушки, немного мускатнаго орѣха и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу.

Провизія:

Глубокую тарелку очищенныхъ грибовъ.
 $\frac{3}{4}$ стакана сметаны.
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха.

3 ложки масла.
1 ложку муки.
2 ложки соли.
 $\frac{1}{4}$ ложки мелкаго перцу.

№ 21. Тушонные грибы.

Взять глубокую тарелку грибовъ, очистить, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю съ 2 ложками масла и 3 стаканами сметаны, посолить, покрыть крышкой и дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Подавая, посыпать зеленью петрушки.

Провизія:

1 Глубокую тарелку грибовъ.
3 стакана сметаны.
Зелени петрушки.

2 ложки масла.
1 чайную ложку соли.

№ 22. Картофельное пюре.

Перемывъ штукъ 15 картофелю, сварить его въ соленой водѣ (можно варить и очищенный), слить воду, очистить картофель, если не былъ очищенъ, протереть его сквозь друшлякъ или рѣшето; затѣмъ вскипятить $2\frac{1}{2}$ стакана молока, положить въ него картофель, посолить, прибавить одну ложку масла, хорошенько размѣшать, дать вариться съ четверть часа на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая. Подается съ разварною говядиною, жареною говядиною, солониною, ветчиною, языкомъ, сосисками и зразами.

Провизія:

Штукъ 15 картофелю.
1 ложку масла.

$2\frac{1}{2}$ стакана молока.
1 чайную ложку соли.

№ 23. Сафой или итальянская капуста.

Варить $\frac{1}{4}$ часа въ соленой водѣ, очищенные отъ верхнихъ листьевъ и разрѣзанные на 4 части, 2 кочна сафоя; откинуть на рѣшето. Вскипятить въ кастрюлѣ 1 стол. л. муки въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стакана бульона, дать вскипѣть, вбить 2 желтка, не давать кипѣть, но, мѣшая, подогрѣть. Облить соусомъ на блюдѣ капусту.

Провизія:

2 кочна сафоя.
2 желтка.
1 ст. л. муки.

1 ложку масла.
2 стакана бульона.
Соли.

№ 24. Цвѣтная капуста подь соусомъ.

Вскипятить въ 1 ложкѣ масла 1 ложку муки, вбить 1 желтокъ, развести 3 стаканами бульона; мѣшая, подогрѣть, не давая кипѣть, всыпать 1 лож. тертаго пармезана. Отварить цвѣтную капусту въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, окропить 1 ложкою масла, осыпать 1 ложкою пармезана, за 10 минутъ до обѣда облить приготовленнымъ соусомъ, и поставить на блюдѣ въ печь, чтобы зарумянилась.

Провизія:

5 кочн. цвѣтной капусты.
2 стакана бульона.
2 ложки масла.
2 ложки пармезана.

1 яйцо.
1 ложка муки.
Соли.

№ 25. Фаршированная брюква.

Сварить въ соленой водѣ 5 штукъ очищенной брюквы, разрѣзать каждую пополамъ, вынуть середину; протереть, прибавить 3 ложки сметаны, $2\frac{1}{4}$ ложки сухарей, 1 ложку масла, по немногу бульона, соли, сахара и мускатнаго орѣха, размѣшать; наполнить этой смѣсью брюкву; положить въ вымазанную масломъ, кастрюлю; поставить въ печь. Взять одинъ стаканъ воды, въ которомъ варилась брюква, прибавить 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, немного сахара, вскипятить. Когда начинка подрумянится и погустѣетъ, положить брюкву на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ. Нафаршировать брюкву можно и дру-

гимъ способомъ, а именно: срѣзать у брюквы верхушку, вынуть середину, наполнить фаршемъ, накрыть срѣзанныю верхушкою и поставить въ кастрюлѣ въ печь.

Провизія.

5 штукъ брюквы.
 $\frac{3}{4}$ стакана сметаны.
1 ложка муки.
 $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.

2 ложки сухарей.
2 ложки масла.
Сахару 1 чайн. л.
Бульона 2 стак.

№ 26. Земляныя груши.

Очистить 1 ф. земляныхъ грушъ, перемыть, положить ихъ въ укусуъ пополамъ съ водой. Взять воды, прибавить 3 стол. ложк. укусуа, соли, 1 ложку масла, сварить въ этой водѣ груши; положить на блюдо; облить масломъ съ сухарями.

Провизія:

1 ф. земляныхъ грушъ.
2 чайн. л. соли.

1 ложку масла.
Укусуа $\frac{1}{2}$ бут.

№ 27. Пастарнакъ.

Вскипятить $2\frac{1}{2}$ стакана бульона или соленой воды, на- срѣзать 1 ф. очищеннаго пастарнака на маленькіе кусочки, положить въ бульонъ, отварить до готовности. Вскипятить отдѣльно 1 ст. ложку муки въ 1 ст. лож. масла, положить 1 чайн. лож. соли, (сахара, кто желаетъ), дать вскипѣть,

положить сметаны или сливокъ, развести бульономъ съ пастернакомъ и подавать.

Провизія:

2½ стакана бульона.
1 ложку муки.
1 стол. л. масла.

1 ф. пастернака.
1 чайн. л. сахара.
Сметаны или сливокъ ¾ стак.

№ 28. Пуддингъ картофельный съ ветчиною.

Взять 2 стакана варенаго протертаго картофеля, ¼ ф. мелко нарезанной ветчины, 3 желтка, ½ ф. растертаго до бѣла масла, 3 взбитыхъ бѣлка, ½ стакана сметаны, смѣшать хорошенько. Вымазать масломъ кастрюлю, обсыпать сухарями, положить въ нее эту массу, поставить въ печь. Подавать, обливъ горячимъ масломъ и обсыпавъ сыромъ.

Провизія:

2 стакана тертаго варенаго картофеляю.
3 яйца.
½ стак. сметаны.

¼ ф. ветчины.
¼ ф. масла.
3—4 сухаря.

ОТДѢЛЪ XVI.

Кисели.

№ 1. Клюквеный кисель.

Выдавить сокъ изъ 1 фунта перемытой и перебранной клюквы, прибавить 5 стакановъ воды; одну половину вскипятить съ палочкой корицы и 2—3 штукъ гвоздики и $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару, а въ другой размѣшать $\frac{1}{2}$ —1 стак. картофельной муки и вылить въ первую; варить минуты 3, помѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; подаютъ теплый или застуженный, съ сахаромъ и молокомъ.

Провизія:

1 ф. клюквы.

$\frac{1}{2}$ — 1 стакана картофельной муки.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару.
Съ вершокъ корицы и 2—3 гвоздики.

Общее примѣчаніе. Картофельную муку нужно разводить холодной водой или холоднымъ сокомъ для киселя и влить въ то время, когда кисельный сокъ кипитъ ключемъ. Для жидкихъ киселей нужно брать $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки на 6 стакановъ соку; для густыхъ же вдвое больше. Замѣшавъ картофельной мукой, дать кипѣть не болѣе 3 минутъ.

№ 2. Овсяный кисель.

Положить съ вечера $\frac{1}{2}$ ф. овсяной муки въ холодную воду, вливши стаканъ квасной гущи. На другой день, процѣдить сквозь сито, влить въ кастрюлю, варить $\frac{1}{2}$ часа и мѣшать постоянно; посолить и прокипятить еще раза три, потомъ вылить въ формы и застудить. Подаютъ съ медовою сытою, или миндальнымъ молокомъ, или орѣховымъ масломъ.

Провизія:

$\frac{1}{2}$ ф. овсяной муки.
Стаканъ квасной гущи.

1 чайн. ложку соли.

№ 3. Кисель изъ малины.

Размять 1 ф. перебранной и очищенной малины съ 5 ст. воды, растереть ложкой и процѣдить. Вскипятить сокъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара и лимонною цедрой; развести картофельную муку 1 ст. холодной воды, влить въ сокъ и держать на огнѣ не болѣе 3 минутъ, постоянно размѣшивая, чтобъ не было комковъ; разлить въ формы и застудить.

Провизія:

Малины $1\frac{1}{2}$ ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Муки картофельной 1 ст.
Цедру съ 1 лимона.

№ 4. Кисель яблочный.

Очистить 6 или 8 яблокъ, разварить ихъ въ 6 стак. воды, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и 5 стак. воды, въ которой варились яблоки, вскипятить, влить 1 стак. картофельной муки, разведенной 1 стак. холодной воды, покипятить минуты 3, выложить въ форму, ополоснутую холодною водою и застудить. Подается съ сахаромъ и молокомъ.

Провизія:

Яблокъ 6 до 8 шт.
Сахару мелкаго $\frac{1}{2}$ ф.

Муки картофельной 1 стаканъ.

№ 5. Миндальный кисель.

Приготовить миндальное молоко изъ $\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля; половину его вскипятить въ кастрюлѣ съ сахаромъ, а въ другой размѣшать 1 ф. картофельной муки и вылить въ кипящее молоко; держать на огнѣ минуты 3, постоянно мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ вылить въ форму или глубокое блюдо, ополоснутыя холодною водою, и застудить. Подаютъ съ сахаромъ и миндальнымъ молокомъ.

Провизія:

Миндально сладкаго $\frac{1}{2}$ ф.
Горькаго 6 зер.

Картофельной муки 1 стак.
Сахару $\frac{3}{4}$ фунта.

№ 6. Кисель изъ крыжовника.

Выжать сокъ изъ незрѣлаго крыжовника, развести его водою, прибавить цедру съ половины лимона, 1 ст. бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, вскипятить; 1 ст. картофельной муки развести стаканомъ сока, вылить его въ кипящій остальной сокъ и, постоянно мѣшая, держать на огнѣ не болѣе 3 минуты; разлить въ формы и застудить.

Провизія:

Крыжовника незрѣлаго 2 ф.
Цедры съ половины лимона.
Бѣлаго вина 1 ст.

Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Муки картофельной 1 стаканъ.

О Т Д Ъ Л Ъ XVII.

Пуддинги, торты, сладкіе пироги и мелкое пирожное.

№ 1. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Смотря по величинѣ предполагаемаго пуддинга, взять отъ одного до 3 и болѣе бѣлыхъ хлѣбовъ, нарѣзать ломтиками или изрѣзать небольшими кусочками, смочить въ молокѣ. Послѣ того, смѣшавъ этотъ хлѣбъ съ $\frac{1}{2}$ ф. говяжьяго почечнаго сала или (еще лучше, если есть) говяжьяго мозгу изъ костей, а при недостаткѣ того и другаго, съ такимъ же количествомъ очищеннаго хорошаго коровьяго масла, изрубить помельче вмѣстѣ, прибавить къ тому изюму, коринки или кишмишу, хорошую горсть толченаго миндаля, полгорсти очищенныхъ фисташекъ, кардамону, мускатнаго цвѣту, немного соли, двѣ столовыя ложки крупичатой муки и отъ 7 до 8 свѣжихъ сырыхъ яицъ; все это хорошенько перемѣшать, и въ случаѣ густоты, подлить немного молока. Засимъ, положивъ всю смѣсь въ салфетку, обмазанную масломъ, но не завязывая крѣпко, опустить въ котель съ горячею водою и варить часъ; либо, выложивъ пуддингъ въ обмазанную внутри и обсыпанную толчеными сухарями достаточной величины ка-

стрюлю или форму, поставить на полчаса в печь. Подается съ какимъ нибудь ягоднымъ сиропомъ или сабаіономъ.

Провизія :

3 или 4 франц. бѣлые хлѣба
(въ 3 коп.).

Молока 1 бутылку.

$\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла или почечнаго сала, или говяжьяго мозгу.

$\frac{1}{2}$ ф. кишмиша.

$\frac{1}{2}$ ф. коринокъ.

$\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго сладкаго миндаля.

Полгорсти очищенныхъ фисташекъ.

5—6 зеренъ кардамона.

$\frac{1}{2}$ чайн. л. мускатнаго цвѣта.

1 чайн. ложку соли.

2 столовыхъ лож. крупичатой муки.

7—8 яицъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сахару мелкаго.

1 столовую ложку масла.

2 сухаря.

5—6 шт. горьк. миндаля.

№ 2. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, иначе приготовленный.

Обрѣзавъ корки съ нѣсколькихъ бѣлыхъ хлѣбовъ, смотря по величинѣ пуддинга, макишъ искрошить въ кастрюлю, смочить свѣжимъ молокомъ, варить на плитѣ, чаще мѣшая, а потомъ, снявъ съ плиты, дать остынуть. Послѣ того подмѣшать говяжьяго изъ костей мозгу или почечнаго жиру и свѣжаго коровьяго масла, стертаго съ 8 цѣльными яйцами и съ 8 желтками; прибавить туда же коринки, изюму, цукату, корицы, стертой съ двухъ лимоновъ на сахаръ цедры, нѣсколько очищенныхъ фисташекъ и мелкаго сахару. Всю эту смѣсь положить въ кастрюлю, внутри вымазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставить на полчаса въ печь, чтобы пуддингъ хорошенько

запекся, а при подачѣ къ столу выложить его на блюдо и посыпать сахаромъ.

• Провизія :

Таже, что и для предыдущаго.

№ 3. Пуддингъ изъ сливокъ.

Сбить 6 яицъ съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и ложкою толченой корицы; смѣшать съ двумя бутылками кипяченыхъ и уже остывшихъ сливокъ, всыпать постепенно 2 фунта муки, положить $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла и 1 чайн. ложку соли, размѣшать, вылить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

Провизія :

Яиць 6 штукъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ фунта.

Сливкоѣ 2 бутылки.
Муки 2 фунта.

№ 4. Пуддингъ изъ рису.

Разварить хорошенько $\frac{1}{2}$ ф. рису, протереть сквозь сито, сварить въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. (можно и не класть) вишенъ протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару и варить до густоты; смѣшать вмѣстѣ протертый рисъ и вишни, прибавь 7 желтковитъ и пѣну изъ 7 бѣлковъ, тертыхъ сухарей, вымѣшать получше,

завязать въ салфетку и кипятить въ водѣ $1\frac{1}{2}$ часа, или въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями, и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ печь. Подаютъ съ сабаіономъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: 4 яичныхъ желтка сбивать вѣничкомъ съ 4 ложками мелкаго сахару на плитѣ и держать на огнѣ, не давая кипѣть, пока желтки поднимутся, снять съ огня, развести 1 стак. бѣлаго вина и подавать.

Провизія:

Рису $\frac{1}{2}$ фунта.
Вишень $\frac{1}{2}$ фунта.
Сахару $1\frac{1}{2}$ фунта.
Яиць 7 штукъ.

Сухарей отъ 5 до 6 штукъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Яичныхъ желтковъ 4 штуки.
Мелкаго сахару 4 ложки.

№ 5. Пуддингъ изъ муки.

Взять отъ 5 до 6 яичныхъ желтковъ, размѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{4}$ масла и 1 ф. крупчатой муки, замѣсить покруче тѣсто, раскатать его потоньше и крошить въ видѣ не очень мелкой лапши; потомъ, обварить эту лапшу 2 стак. кипящихъ сливокъ. Поджаривъ слегка въ кастрюлѣ сливочнаго масла, остудить, прибавить туда 5 яичныхъ желтковъ, толченой корицы, $\frac{1}{2}$ ф. изюму и 10 взбитыхъ бѣлковъ; все это выложить въ кастрюлю, обмазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, а когда посидѣтъ, выложить пуддингъ на блюдо.

Провизія:

1 ф. крупчатой муки.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 10 яицъ.
 $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару.
 2 стая. сливокъ.

1 чайн. лож. толченой горчицы.
 2 ложки словочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ фунта изюма.
 1 чайную ложку соли.
 1 лож. чухон. масла и 4 сухаря.

№ 6. Сладкій пирогъ.

Замѣсить тѣсто на дрожжахъ на 2 ф. муки, какъ сказано на стр. 180. Давши подняться раза два, утромъ раскатать изъ тѣста двѣ круглыя лепешки; одну положить на круглую сковороду, вымазанную масломъ, обрѣзать кругомъ; на эту лепешку положить варенья, закрыть другою лепешкою, обрѣзать по сковородѣ, посыпать сахаромъ, дать постоять и посадить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Въмѣсто другой лепешки, дѣлають рѣшетку, раскатывая тѣсто въ полоски, не очень широкія, и накладывая ихъ на пирогъ въ видѣ рѣшетки. Сверху нужно смазать тѣсто яйцомъ или постнымъ масломъ. Въ тѣсто можно положить сахару ($\frac{1}{2}$ стакана).

Провизія:

2 ф. крупчатой муки.
 2 яйца.
 $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго или постнаго масла.
 Дрожжей.

1 чайную ложку соли.
 $\frac{1}{2}$ фунта варенья.
 1 стол. ложку мелкаго сахара.
 (1 яйцо для смазки).

№ 7. Торть съ яблоками.

Очистить 5 яблокъ, изрѣзать мелкими кусочками, вычистить сердцевину, смѣшать съ 2 бутылками густыхъ сливокъ, 10-ю желтками и 3 тертыми бѣлыми хлѣбами, приправить сахаромъ и кардамономъ, прибавить 10 сбитыхъ бѣлковъ, выложить въ обмазанную масломъ форму и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

Провизія:

5 яблокъ.	1 стая. мелкаго сахару.
2 бутылки густыхъ сливокъ.	10 зеренъ кардамону.
10 яицъ.	1 ложку масла.
3 бѣлыхъ хлѣба.	4 сухаря.

№ 8. Торть съ вареньемъ.

Взять три четверти фунта коровьяго масла и растереть его ложкою, пока побѣлѣтъ; потомъ одинъ за другимъ выпустить 8 яичныхъ желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, фуну отъ 8 бѣлковъ и фунтъ муки и замѣсить тѣсто. Сдѣлать двѣ лепешки, одну положить на блюдо и обрѣзать кругомъ; на эту лепешку положить варенья, закрыть ее другою лепешкою, обрѣзать и посадить въ печь. Черезъ часъ, когда посидѣтъ, вынуть, заглазировать и дать глазури засохнуть въ печи. Глазурь дѣлается такъ: 2 ложки розовой воды размѣшать съ 1 ложкой сахара.

Провизія:

Масла коровьяго три четверти
фунта.

Яиць 8 штукъ.

Сахару мелкаго $\frac{1}{2}$ фунта.

Муки 1 фунтъ.

Варенья 1 фунтъ.

Розовой воды 2 ложки.

Сахару 1 ложку.

№ 9. Яблочный воздушный пирогъ.

Испечь 10 яблокъ, протереть сѣвось сито, сложить на глубокое блюдо, всыпать три четверти ф. мелкаго сахару и пѣну отъ 10 бѣлковъ и бить на льду лопаткою, пока не поднимется; потомъ положить рыбаго клею, развареннаго въ $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, размѣшать, разложить въ формы или на томъ же блюдѣ и поставить минутъ на 5—10 въ печь. Подать на томъ же блюдѣ или въ тѣхъ же формахъ.

Провизія:

Яблокъ 10 штукъ.

Мелкаго сахару $\frac{3}{4}$ фунта.

Рыбаго клею отъ 6 до 8 зол.

Бѣлаго вина 1 ст.

№ 10. Шарлотъ изъ яблокъ.

Очистить 10 яблокъ, вынуть сердцевину, сварить въ кастрюлѣ съ полф. мелкаго сахару, постоянно мѣшая лопаткою, чтобы сдѣлался мармеладъ: прибавить лимонной

цедры (съ 1 лимона) и протереть сквозь сито. Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба четырехугольных ломтиковъ, уложить ихъ на дно и по бокамъ кастрюли, которую нужно сперва вымазать масломъ; смѣшать яблоки съ полф. варенья и выложить въ кастрюлю, верхъ же заложить ломтиками бѣлаго хлѣба и поставить въ печь. Отпуская облить шарлотъ слѣдующимъ сиропомъ: полф. сахару смѣшать съ 1 стаканомъ краснаго вина и съ 1 стаканомъ воды, прибавить толченой корицы и сварить густой сиропъ.

Провизія:

Яблокъ 10 штукъ.

Сахару 1 фунтъ.

Цедры съ 1 лимона.

Хлѣба бѣлаго 2 (въ 3 кол.).

Масла пол. ложки.

Варенья пол. фунта.

Краснаго вина 1 стак.

Корицы пол. чайн. ложки.

№ 11. БИСКВИТЫ.

Взбить въ густую пѣну десять бѣлковъ, а шесть желтковъ стереть съ сахаромъ, смѣшать, прибавить чашку картофельной муки, хорошенько размѣшать (можно положить 5—6 зеренъ толченога кардамона), разложить въ бумажныя коробочки и посадить въ вольный духъ на 15 минутъ. Когда посипѣютъ, вынуть, дать остынуть и положить на каждый бисквитъ варенья.

Провизія:

Яицъ 6 штукъ.

Бѣлковъ 4 штуки.

Сахару $\frac{3}{4}$ — 1 фун.

Картофельной муки 1 чашку.

Варенья.

X № 12. Пирожное съ мерингою.

Растереть до бѣла $\frac{1}{2}$ фунта масла съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, прибавить 1 ф. муки и 4 яйца, вымѣшать, намазать слоємъ въ палецъ на бумагу, которую положить на желѣзный листъ, и поставить на 10—15 минутъ въ печь. Когда посигѣть, намазать мармеладомъ и покрыть взбитыми въ пѣну бѣлками, къ которымъ прибавить сахару и ванили. Нарѣзать кусочками, посыпать самымъ мелкимъ сахаромъ и поставить на 5 минутъ въ печь, чтобы запеклись бѣлки. Мармеладъ готовится такъ: испечь или разварить 4 яблока, протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару.

Провизія:

Яиць 4 штуки.
 Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
 Сахару пол. фунта.
 Муки 1 фунтъ.

Для мармелада: 4 яблока и $\frac{1}{2}$ ф. сахару.
 Ванили; бѣлковъ 4 штуки.

№ 13. Разсыпчатое пирожное.

Растереть до бѣла 1 ф. масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару, положить 2 яйца, 1 рюмку рому и 1 ф. муки, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, чтобы вышло довольно крутое тѣсто, которое вымѣшать на льду. Потомъ раскатать это тѣсто, нарѣзать кусочками или кружечками, поставить на листъ на 15 минутъ въ печь, испечь, заглазировать глазурью (см. стр. № 260).

Провизія:

Масла 1 фунтъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ фунта.
Яичъ 2 штуки.
Рому 1 рюмку.

Муки 1 фунтъ.
Для глазури 1 ложку сахара и
2 ложки померанцевой воды.

№ 14. Трубочки на бѣломъ винѣ.

$\frac{1}{2}$ фунта. муки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ чайн. л. соли растереть съ $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, прибавить толченой корицы и 4 яйца и развести бѣлымъ виномъ такъ, какъ нужно для вафлей; разогрѣть вафельную форму, смазать воскомъ и, наливая тѣсто, перепечь его. Какъ только снимешь вафлю, наворачивать ее на скалку, дать остынуть, а потомъ положить на блюдо. Въ трубочки можно положить сбитую съ сахаромъ пѣну изъ густыхъ сливокъ.

Провизія:

Сахару мелкаго пол. фунта.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Корицы пол. ложки.

Муки полтора фунта.
Сахару, густыхъ сливокъ.

№ 15. Б е з е.

Взбить 8 яичныхъ бѣлковъ, прибавить тертой съ одного лимона цедры и полф. мелкаго сахару, смѣшать вмѣстѣ,

класть ложкою на бумагу небольшія лепешечки и давать въ печи зарумяниться (5 минутъ). По остуженіи, снявъ осторожище съ бумаги, вырѣзать у этихъ лепешечекъ небольшія отверстія, въ которыя влить малиновый или вишневый сиропъ или варенье, или сливочную пѣну съ ванилью, и закрыть отверстія при подачѣ къ столу.

Провизія:

8 яичныхъ бѣлковъ.
Полфунта мелкаго сахару.
Цедры съ пол. лимона.

Сиропъ, варенье или пол. стак.
густыхъ сливокъ и 1 ложку
сахару для пѣны.

№ 16. Миндальное пирожное.

Обдать кипяткомъ $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля и 5 зеренъ горькаго, снять кожицу, истолочь какъ можно мельче, подливая воды, чтобы не замаслился, смѣшать съ 12-ю желтками и 12-ю бѣлками, взбитыми въ пѣну, и съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, выложить на блюдо, или въ бумажныя коробочки и поставить въ печь.

Провизія.

Сладкаго миндаля пол. фунта.
Горькаго миндаля 5 зеренъ.

12 яицъ.
Сахару пол. фунта.

№ 17. БИТЫЯ СЛИВКИ СЪ БИСКВИТАМИ.

Бутылку густыхъ сливокъ сбивать вѣничкомъ, вмѣстѣ съ щепоткою гумми-арабика, распущеннаго въ 2 ложкахъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, и, когда сливки поднимутся и сдѣлаются похожи на свѣжо-выпавшій снѣгъ, выложить ихъ ложкою на блюдо и подавать съ бисквитами, которые приготавливаются такъ: отнять отъ шести яицъ желтки, положить въ нихъ полфунта мелкаго сахару и растирать, пока побѣлѣютъ, прибавить 1 ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, взбить бѣлки и смѣшать ихъ съ желтками, прибавить четверть фунта картофельной муки, размѣшать, разлить въ бумажныя коробочки, вымазанныя чухонскимъ масломъ, и поставить въ вольный духъ на 10—15 минутъ. Когда поспѣютъ, обложить ими битые сливки.

Провизія:

Сливко́въ 1 бутылку.
Гумми-арабика полторы чайн.
ложки.
Воды померанцевыхъ цвѣтовъ
2 ложки.

Картофельной муки пол. фунт.
Сахару мелкаго пол. фунта.
Яичныхъ желтковъ 16 штукъ.
Яичныхъ бѣлковъ 16 штукъ.

О Т Д Ъ Л Ъ XVIII.

Кремы, бланманже, компоты, желе и мороженое.

№ 1. Кремъ.

Взбить прежде на льду 1 бутылку свѣжихъ густыхъ сливокъ; потомъ разварить четверть фунта рыбьяго клею въ 1 стаканъ воды, процѣдить, дать остынуть и положить въ сливки съ прибавленіемъ наскобленной съ одного свѣжаго лимона цедры и толченаго тертаго объ лимонъ сахару полфунта; все это перемѣшать хорошенько, выложить въ форму и застудить. вмѣсто цедры можно положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой ванили.

Провизія:

Сливки 1 бутылку.
Рыбьяго клею 8 золотниковъ.
Сахару полфунта.

1 лимонъ или пол. чайной лож.
толченой ванили.

№ 2. Бланманже.

Растолочь фунтъ сладкаго миндаля и 6 золотниковъ горькаго, какъ бы для миндальнаго молока. Вскипятить густое

хорошее молоко съ этимъ миндалемъ, 1 стак. мелкаго сахару и кусочкомъ ванили; а между тѣмъ разварить осьмушку ф. осетроваго клею или желатина въ 1 стаканѣ воды, смѣшать съ молокомъ, процѣдить чрезъ салфетку, разлить въ формы и застудить. Предъ подачею опустить форму въ теплую воду минуты на 2, чтобъ бланманже отстало, и выложить на блюдо.

Провизія:

Сладкаго миндаля 1 фунтъ.
Горькаго миндаля 6 золотник.
Молока 6 стакановъ.

Небольшой кусочекъ ванили.
Осетроваго клею осьмушку ф.
Сахару 3 стакана.

№ 3. Бланманже шоколадное.

$\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть на теркѣ, сварить съ 6 стаканами молока и $\frac{1}{2}$ стак. сахару, влить клей или желатинъ и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 4. Бланманже шоколадное постное.

Натереть четверть ф. шоколаду, поджечь въ кастрюлькѣ, развести молокомъ изъ четверти ф. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, процѣдить, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, прибавить пол. стакана клею; вылить въ форму и застудить.

Провизія:

Шоколаду четверть фунта.
Миндалю, сладкаго фунта и
горькаго 10 зеренъ.

Клею отъ 8 до 12 золотниковъ.
Сахару мелкаго $\frac{3}{4}$ стакана.
Молока 6 стак.

Вмѣсто горькаго миндаля можно взять $\frac{1}{2}$ чайной ложки
толченой ванили.

№ 5. Печеняя яблоки.

Очистить яблоки, обвалить въ тертомъ хлѣбѣ, сахарѣ и
корицѣ; вымазать кастрюлю масломъ, положить яблоки, за-
крыть и испечь. Можно также поступить такъ: перемытая,
неочищенные яблоки сложить на сковородку, подлить
2—3 ложки воды, посыпать ихъ сахаромъ и мелкой ко-
рицей и испечь въ печи, поливая сокомъ.

Провизія:

Яблокъ 6—8 штукъ.
Хлѣба бѣлаго половину.

Сахару четверть фун.; корицы.
Масла пол. ложки.

№ 6. Компотъ изъ яблокъ и чернослива.

Очистить 6 яблокъ, вынуть сердцевину, разрѣзать на по-
ловину или начетверо и сварить въ водѣ съ корицею, $\frac{3}{4}$
стакана сахара и гвоздикой; когда яблоки поспѣютъ, отки-

нуть на рѣшето и положить на блюдо. Въ сиропъ яблочный опустить черносливъ, дать посухнуть, уложить на блюдо вмѣстѣ съ яблоками, а сиропъ уварить, прибавя въ него сахару.

Провизія:

Яблокъ 6 штукъ.
Гвоздики отъ 4—5 штукъ.
Корицы пол. вершка.

Мелкаго сахару $\frac{3}{4}$ стакана.
Черносливу пол. фунта.

№ 7. Компотъ изъ ягодъ.

Взять 2 ф. разныхъ ягодъ, перебрать, перемыть и обдать горячимъ сиропомъ изъ полфунта сахару, отъ полутора до 2 ст. воды, 2—3 гвоздикъ и $\frac{1}{2}$ вершка корицы. Подавать, когда компотъ остынетъ.

Провизія:

Ягодъ разныхъ 2 фунта.
Пол. вершка корицы.

Сахару пол. фунта.
2—3 гвоздики.

№ 8. Желе изъ краснаго вина.

Взять три стакана краснаго вина, полстакана воды, разварить въ этомъ 3 лота осетроваго клею или отдѣльно 6 лотовъ желатина въ 1 стак. воды, положить сахару, цедру

съ лимона, дать кипѣть полчаса, выдавить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, процѣдить сквозь салфетку, разлить въ формы и застудить.

Провизія:

Вина краснаго 3 стакана.
Воды 1 стаканъ.
Клею осетроваго 3 лота или 6 лот. желатина.

Мелкаго сахару 1 стаканъ.
Корицы пол. вершка.
Цедры съ пол. лимона.

№ 9. Апельсинное желе.

Съ шести апельсиновъ стереть сахаромъ цедру, середку выбрать, вынуть сѣмена; положить въ кастрюлю 1 осбм. ф. или желатина или рыбьяго клею и вскипятить съ полбут. сотерна, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и внутренностію апельсиновъ, процѣдить; взбить 2 бѣлка, положить въ кастрюлю, вымѣшать и дать вскипѣть; снять съ огня, наложить на крышку кастрюли горячихъ угольевъ, дать постоять четверть часа, процѣдить и разлить въ апельсиныя корки или формочки.

Провизія:

Апельсиновъ 6 штукъ.
Рыбьяго клею осбм. фунта.
Сотерну полбутылки.

Сахару 1 стаканъ.
2 бѣлка для отцвѣчиванія.

№ 10. Сливочное мороженое.

Смѣшать хорошенько 10 яичныхъ желтковъ съ 1 фунт. мелкаго сахару; сварить 1 бутылку густыхъ сливокъ съ 1 чайной ложкой истолченой ванили. Развести сливки или желтки, взбитые съ сахаромъ, и взбивать все на огнѣ хорошенъко, не давая кипѣть. Послѣ того, снявъ съ огня, мѣшать ихъ еще, пока не остынутъ, вылить въ форму для мороженаго. Поставить на ледъ, обсыпать форму льдомъ съ солью и вертѣть, пока не обратится въ мороженое.

Провизія :

Желтковъ 10 штукъ.
Сахару 1 фунтъ.

Густыхъ сливокъ 1 бутылку.
Ванили истолченой 1 чайн. л.

№ 11. Малиновое мороженое.

Стереть 10 яичныхъ желтковъ съ 1 фунт. мелкаго сахару, смѣшать хорошенько съ бутылкой густыхъ сливокъ и 2 стаканами малиноваго соку или сиропа, влить въ форму и поступать далѣе, какъ сказано въ предыдущемъ №.

ОТДѢЛЪ XIX.

Варенья и сиропы.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА.

Взять 5 стакановъ сахарнаго песку и 5 стакановъ воды, поставить на огонь въ тазу, дать кипѣть тихо часъ, снимая до чиста пѣну, потомъ поставить въ холодное мѣсто на сутки. Когда сахаръ отстоится и нечистота вся осядетъ на дно, слить чистый сиропъ, уварить до надлежащей густоты, смотря по тому, какое варенье будетъ вариться въ немъ. Тазики для варенья обыкновенно употребляютъ мѣдные. Лучше варить въ небольшихъ тазикахъ, чтобъ за одинъ разъ можно было сварить фунтовъ 5 варенья. Сиропу готовить не болѣе половины тазика; когда сиропъ будетъ готовъ, положить ягоды. Мѣшать ложкою варенье никогда не слѣдуетъ; нужно только слегка потряхивать тазикъ. Для обыкновеннаго варенья берется фунтъ сахара на фунтъ ягодъ. Сваривъ варенье, не оставлять въ тазикѣ, а тотчасъ вылить въ каменную посуду.

№ 1. Брусника, вареная въ патокѣ или на сахарѣ.

Взять не совсѣмъ спѣлой брусники и вдвое противъ того вѣсомъ самой чистой патоки, которую варить прежде одну на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сгустѣеть, потомъ всыпать бруснику и варить, пока сварится; остудить и выложить въ банку. Въ бруснику можно класть корицу, гвоздику, нашинкованную цедру отъ лимона и пополамъ или начетверо наръзанныя яблоки. Если брусника варится на сахарѣ, то положить въ тазъ сперва бруснику, когда дастъ изъ себя сокъ, положить мелкій сахаръ (фунтъ на $\frac{1}{2}$ ф. ягодъ) и варить, снимая пѣну. Бруснику можно заваривать и безъ сахару; въ такомъ случаѣ его примѣшиваютъ при употребленіи.

№ 2. Вишни въ сахарѣ съ косточками.

Взять самыхъ лучшихъ вишень, обрѣзать стебли, перебрать, перетереть ихъ хорошенько, дать имъ вскипѣть нѣсколько разъ въ сиропѣ изъ сахару, уваренномъ, какъ сказано выше. Сахару брать фунтъ на фунтъ.

№ 3. М а л и н а.

Взять малины не очень спѣлой и сколько возможно цѣлой, очистить, перемыть, обобрать, перебрать и положить въ каменную чашку, которая бы была на днѣ болѣе плос-

кал, чѣмъ крутая. Сварить сиропъ, какъ сказано въ общихъ правилахъ, вылить на малину, дать остынуть. Когда она вберетъ въ себя сахаръ, для чего довольно будетъ того времени, которое потребно для простуженія оной, тогда выложить ее осторожно въ газъ, въ которомъ варить, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ накипать послѣдняя. Вылить въ каменную посуду, остудить, перелить въ банки и не покрывать пока не остынетъ варенье.

№ 4. С м о р о д и н а.

Можно варить кистями или, оборвавши, ягодами. Дабы варить оную кистями, надобно выбирать самую лучшую и прозрачную, класть въ густой сахарный сиропъ, дать нѣсколько разъ вскипѣть, снимая пѣну, и оставить такъ до другого дня; вынуть изъ сиропа и переварить его, а потомъ вылить его на плоды въ каменной посудѣ; потомъ переложить въ банки. Если же варить смородину ягодами, то положить въ сиропъ смородину и давать хорошенько кипѣть, снимая чаще пѣну. Потомъ снять ягоды съ огня, давъ постоять, переварить ихъ еще. Если же желаютъ приготовить ягодное желе, то переваривать его до тѣхъ поръ, пока сиропъ превратится въ желе, что узнать можно, когда сиропъ будетъ не литься, а падать листомъ. Тогда снять съ огня и обобрать пѣнку, если то нужно; дать вполвину остынуть и вылить въ банки. Можно также варить вишневый сокъ въ сахарѣ, которому даютъ нѣсколько разъ вскипѣть. Потомъ кладутъ въ него смородину и даютъ ему вскипѣть разъ до двадцати, а за симъ нѣкоторое время по-

стоять. Наконецъ перевариваютъ въ настоящій сиропъ, и остудивъ, выливаютъ въ банки. Сахару брать отъ $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ фунт. на 1 фунтъ ягодъ.

№ 5. Сиропъ вишневый.

Сварить три фунта сахара, положить въ него три фунта самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вынувъ изъ нихъ косточки и обобравъ стебельки, и дать имъ разъ двѣнадцать вскипѣть; снять съ огня и снять пѣну. Потомъ опять поставить на жаръ, дать восемь или десять разъ вскипѣть, а послѣ процѣдить сквозь сито; если сиропъ не густъ, то еще дать нѣсколько разъ вскипѣть, и когда остынетъ, разлить въ бутылки. Сахару брать по 2 фунта на фунтъ вишенъ.

№ 6. Сиропъ малиновый.

Набравъ ягодъ, вскипятить, протереть сквозь сито; влить сокъ въ уваренный сахаръ и варить до тѣхъ поръ, пока получится обыкновенный сиропъ и перестанетъ накипать пѣна. Должно класть 2 фунта сахару на фунтъ ягодъ.

Примѣчаніе. Такъ готовятъ сиропы изъ всѣхъ прочихъ ягодъ.

Буличи, бабы и хлѣба.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА.

При печеніи бѣлаго хлѣба нужно соблюдать слѣдующія правила:

1. Мука берется самая сухая и просѣянная.
2. Тѣсто мѣсить руками или выбивать веселкою до тѣхъ поръ, пока оно не станетъ отставать отъ рукъ и стола или горшка.
3. Тѣсто ставить въ теплое, но не горячее мѣсто и покрывать въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою.
4. Тѣсту давать подниматься три раза: 1) растворивъ его, 2) замѣсивъ, и 3) уже на листѣ.
5. Тѣсто должно быть такъ густо, чтобы рѣзалось ножомъ и чтобы оно при этомъ не тянулось и не надо бы было подсыпать муки, а только немного смазать руки масломъ.
6. Смазывать булки сверху яйцомъ, постныя же постнымъ масломъ.
7. Если булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, то вымазать ихъ масломъ; въ такомъ случаѣ тѣсто должно быть такъ густо, какъ на оладьи.

8. Вынувъ булки и пр. изъ печи, положить ихъ однимъ краемъ на столъ, а другимъ на рѣшето, если они пеклись на листѣ, и покрыть салфеткою.

№ 1. Куличъ.

Взять съ вечера 5 фунт. крупчатой муки, отдѣлить одинъ фунтъ и поставить изъ нея опару на двухъ бутылкахъ парного молока, положить двѣ ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара взошла. На другой день растопить полтора фунта коровьяго масла; процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку; когда масло станетъ остывать, тереть деревянною ложкою въ одну сторону, пока оно сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана; тогда положить въ масло одно за другимъ шесть яицъ, продолжая тереть. Давъ опарѣ хорошо подняться, положить въ нее масла, немного соли, кардамона, корицы, мускатнаго цвѣта, $\frac{1}{2}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго миндаля и $\frac{1}{4}$ чайн. ложки ванили; замѣсить густое тѣсто, вымѣшавъ хорошенько, дать раза два подняться и каждый разъ бить минутъ десять веселкой. Потомъ выложить на столъ, перевалить, раздѣлить на три части, скатать одну большую булку; другую булку скатать вполовину меньше, положить на первую, и наконецъ, третью еще меньше, уложить на верхъ, надрѣзать съ четырехъ сторонъ и дать ей видъ креста. Сдѣлать украшенія, напримѣръ: раскатавъ тѣсто веревочкой, толщиною въ гусиное перо или тоньше, вывести разныя фигуры или родъ

Фестоновъ. Давъ куличу подняться, наткать миндалю и изюму, вымазать сырымъ яйцомъ и поставить въ печь. Нужно слѣдить, чтобъ куличъ хорошо выпекся, но не пересидѣлъ, что узнается по легкости кулича, или проколовъ его тоненькой деревянной спичкой. Въ куличъ можно также положить 1—2 зол. шафрана, размочивъ его въ молоко и процѣдивъ сквозь салфетку.

Провизія:

5 фунтовъ муки.	6 штукъ яицъ.
2 ложки дрожжей.	12 зеренъ кардамона.
1½ ф. коровьяго масла.	⅓ ложки толченой корицы.
½ ф. кишмишу.	¼ ф. сладк. миндалю.
½ ф. коринки	¼ чайн ложки ванили.
2 яйца на смазку.	(1—2 зол. шафрана).
½ ф. мелкаго сахару.	

№ 2. Еще куличъ.

Поставить опару изъ 2 фунт. муки на трехъ столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрожжей и 4 стаканахъ парнаго молока. Когда опара подыметя, тогда замѣсить тѣсто; прибавить 1 фунтъ растопленнаго коровьяго масла, 3 яйца, 1 фунтъ муки, 1 чайн. ложку соли, 2 фунта очищеннаго и искрошеннаго сладкаго миндаля, ½ ф. перемытаго и вычищеннаго изюму, четверть фунта перебранной коринки и четверть фунта мелкаго сахару. Замѣсивъ тѣсто, дать подняться, сдѣлать куличъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, смазать сверху яйцомъ и поставить въ печь.

Провизія:

Муки 3 фунта.
 Дрожжей 3 ложки столовыхъ.
 Парного молока 4 стак.
 Масла 1 фунтъ.
 Яиць 4 шт.

Миндалю сладк. полфунта.
 Изюму 1½ фунта.
 Коринки четверть фунта.
 Сахару мелкаго четверть ф.

№ 4. Польская баба.

Приготовивъ опару (см. стр. 180) всыпать 1 фунтъ муки въ корытцо для тѣста, влить 4 стакана тепловатаго вскипяченнаго молока, размѣшать, накрыть и дать опарѣ подняться. Растереть 20 желтковъ съ ½ фунт. мелкаго сахару, пока они не сдѣлаются густы и не поднимутся на половину. Положить въ тѣсто дрожжи, прибавить еще 1 фунтъ муки, размѣшать до гладкости и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, размѣшать и подсыпать постепенно еще столько муки, пока не образуется такое тѣсто, которое легко можно захватывать рукой; тогда выбить его втеченіе 1 часа, ибо чѣмъ лучше выбито тѣсто, тѣмъ нѣжнѣе будетъ баба. Затѣмъ положить масло, сахаръ, ромъ, кардамонъ, нарѣзанный сладкій миндаль, соли, настойки изъ шафрана и 20 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; вымѣсить, положить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, такъ чтобы она была полна только до половины, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ на столько, сколько было тѣста, и осторожно поставить въ печь. Черезъ 1 — 2 часа баба доспѣетъ; тогда вынуть ее, поставить около печки, дать немного остынуть и вынуть изъ формы. Покрыть верхъ

глазурью и убрать цукатомъ и вареньемъ. Глазурь готовится такъ: размѣшать 3 ложки розовой воды съ 2 ложками мелкаго сахару.

Если бы тѣсто оказалось очень густо, то прибавить 1 чашку сливокъ, а если жидко, то 1 чашку муки.

Провизія:

Муки 4 фунта.
Желтковъ 20 штукъ.
Дрожжей 3 ложки.
1 чайн. ложку соли.
Рому полчашки.
Сахару полфунта.

Шафранной настойки $\frac{1}{2}$ рюмки, сладкаго миндаля 10 шт.
кардамону 6—8 штукъ, 3 фунта
муки и 4 стак. молока для
опары.
Масла 1 фунтъ.

№ 5. Ситный хлѣбъ.

Просѣять ржаную муку сквозь частое сито, сдѣлать опару, какъ сказано въ общихъ правилахъ къ пирогамъ (стр. 180), замѣсить поутру ржаную мукою, положить соли и, когда тѣсто выйдется хорошо, скатать его, положить въ чашки, дать подняться, помазать квасомъ, посыпать анисомъ и посадить въ печь.

№ 6. Кислосладный хлѣбъ.

Нужно три дня, чтобы поспѣлъ этотъ хлѣбъ. На $5\frac{1}{2}$ фунтовъ просѣянной сквозь частое сито ржаной муки взять 4 стакана кипятку. Въ первый день утромъ съ вышеска-

заннымъ количествомъ воды смѣшать столько муки, чтобы стояла ложка въ тѣстѣ, бить веселкою, пока тѣсто не станетъ болѣе приставать къ веселкѣ, закрыть и поставить въ теплое мѣсто, пока остынетъ. Въ тотъ же день, всыпать остальную муку и вымѣшать хорошенько тѣсто; на другой день опять вымѣсить, положить кусокъ закваски и кусокъ дубовой коры; около обѣденнаго времени еще вымѣсить, а также и вечеромъ. Закваска и кора остаются въ тѣстѣ до утра третьяго дня, когда ихъ нужно вынуть; вымѣсить тѣсто утромъ и предъ обѣдомъ, прибавить 2 горсти сухой мелкоизрубленной померанцевой корки, $\frac{1}{4}$ стакана тмину, 2—3 стакана меду или патоки, чтобы хлѣбъ не скоро черствѣлъ, положить соли, 2 ложки дрожжей. Дать подняться, свалить хлѣбы, вымазать яйцомъ или квасомъ, посыпать тминомъ, посадить въ печь, дать сидѣть 2 часа. По прошествіи этого времени задніе хлѣбы пересадить ближе къ устью печки, а передніе отодвинуть назадъ.

№ 7. Ржаной хлѣбъ.

Въ квашнѣ всегда надобно оставлять небольшой кусокъ тѣста. Просѣявъ 10 фунтовъ муки съ вечера, взять теплою водою, развести ею тѣсто, которое оставалось въ квашнѣ, прибавить муки, чтобы растворъ не былъ очень густъ и стекалъ съ весла; покрыть квашню холстомъ, поставить къ печи, а если холодно, то на печь, подложивши только доску, чтобы не было очень горячо; въ 3 часа утра прибавить еще муки, размѣшать хорошенько весломъ, т. е. превратить, а въ 8 часовъ замѣсить и вымѣшать весломъ или

рукою. Если тѣсто хорошо вымѣшано, то оно отстаетъ отъ весла.

Пока тѣсто поднимается, затопить печь; перекатать тѣсто въ хлѣбы, положить въ чашки, для этого приспособленныя, дать имъ подняться и посадить въ печь. Нельзя опредѣлить времени, сколько нужно сидѣть хлѣбамъ въ печи, смотря по тому, велики хлѣбы или малы, круты или жидки; лучше мѣсить круто и дѣлать небольшіе хлѣбы. Узнавать, готовы ли хлѣбы, можно по ихъ легкости.

Напитки.

№ 1. Квасъ.

Взять 5 фунтовъ муки ржаной и $3\frac{1}{2}$ фунта солоду; положить солодъ въ кадку, налить 2 ковша воды, оставить на 1 часъ, всыпать половину муки, размѣшать съ солодомъ, прибавляя кипятку; вымѣшать хорошенько, всыпать остальную муку, прибавить еще кипятку, размѣшать, накрыть и оставить до тѣхъ поръ, пока будетъ готова печь; выложить въ корчаги и поставить въ печь, которую надобно вытопить пожарче. На другой день вынуть, оставить до вечера; взять кадку достаточной величины, выложить изъ корчагъ, влить воды 1 ведро, мѣшать, пока не будетъ комковъ, влить еще воды, опять мѣшать, наконецъ налить полную кадку, оставить въ покоѣ на сутки, въ продолженіе которыхъ вымѣшивать нѣсколько разъ. Потомъ взять 1 бутылку кваснаго сусла, $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной, $\frac{1}{4}$ фунта гречневой муки и разбить мутовкою, положить чашку дрожжей, поставить въ теплое мѣсто; когда начнетъ бродить, влить еще бутылку квасу, вымѣшать и дать подняться раза три, мѣшая каждый разъ; разлить квасъ въ боченки; процѣдить

опару сквозь сито, влить въ каждый боченокъ, положивъ мяты, поставить и, когда квасъ перебродитъ, вынести на ледъ. Лѣтомъ квасъ разводить и сливать въ боченки на погребъ и тамъ же распускать; зимою, когда квасъ готовъ, ставить его въ такое мѣсто, гдѣ бы онъ не замерзъ.

№ 2. Кислая щи.

Взять 10 ф. ржаной муки, $2\frac{1}{2}$ ф. пшеничной, $2\frac{1}{2}$ ф. ржаного, столько же пшеничного и столько же ячменного солоду и 1 ф. гречневой муки; солодъ смѣшать, обдать кипяткомъ, развести чрезъ часъ кипяткомъ же, положить муку, разбить весломъ, дать стоять съ часъ, выложить въ корчаги, которыя поставить потомъ въ печь на три часа, чтобы прокипѣло. Вынувъ изъ печи, выложить въ кадку, вынести на погребъ, развести кипяткомъ и хорошенько размѣшать; давши постоять часъ, положить въ кадку кусокъ льду, а самую кадку обложить также льдомъ. Когда устоится, процѣдить сквозь сито, слить въ боченки, сдѣлать опару, запустить, и когда забродитъ, поставить на ледъ; дня черезъ два разлить въ бутылки, положить въ каждую бутылку по 2 изюменки, закупорить и поставить въ песокъ.

№ 3. Морсы изъ плодовъ и ягодъ безъ сахару.

Общее правило. Истолочь въ деревянной чашкѣ вымытыя и очищенныя ягоды, какъ то, барбарисъ, смородину и проч., выложить въ полотняный мѣшокъ, повѣсить его въ

холодномъ мѣстѣ, подставить посуду. Когда вытечетъ весь сокъ, разлить въ бутылки, и закупоривъ, держать на холодѣ. Приготавливаютъ морсъ съ сахаромъ, а именно: на 1 бутылку морса положить 2 стол. лож. сахару, 2 раза вскипятить; сохранять въ бутылкахъ, въ холодномъ мѣстѣ. Чтобы морсъ не портился, можно влить по 2 чайныхъ ложки прованскаго масла въ кажд. бутылку. Морсъ изъ всѣхъ ягодъ преготовляется одинаковымъ способомъ.

№ 4. Лимонный сокъ.

Очистить съ лимоновъ кожу, вынуть зерна, размять, выложить въ полотняный мѣшокъ, выжать, процѣдить и налить въ бутылки.

№ 5. Сокъ изъ крыжовника.

Истолочь очищенный, незрѣлый крыжовникъ, выжать сокъ въ большую банку или бутылъ. Нарѣзать ломтиками 3 очищенныхъ лимона, вынуть зерна, положить въ сокъ, завязать бутылъ тряпкою и поставить на солнце недѣли на двѣ. Слить чистый сокъ; процѣдивъ, разлить въ бутылки, класть по 1 ломтику лимона или цедры, засмолить, засыпать горлышки пескомъ. Изъ этого сока хорошо готовить желе, прибавивъ лимоннаго сока или воды.

№ 6. Пуншъ.

1. Стереть на сахарѣ цедру съ одного лимона, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ; распустить $\frac{1}{2}$ фунта сахару въ 8 стаканахъ кипятку, влить туда три четверти бут. рому, столько же французской водки, лимонный сокъ, положить цедру, разогрѣть на плитѣ и подавать горячій.

2. Стереть на 1 фунтъ сахару цедры съ 1 лимона и съ 1 померанца, расколоть сахаръ, положить въ миску, выжать туда сокъ изъ 3 лимоновъ и 2 апельсиновъ, влить 2 бутылки рейнвейна и $\frac{1}{2}$ бут. арака; размѣшивать, пока не разойдется сахаръ, а потомъ разлить въ стаканы и подавать холодный.

Вмѣсто рейнвейна можно брать шампанское.

3. Обыкновенный пуншъ. Распустить въ 8 стак. кипятку $\frac{1}{2}$ ф. сахару, выжать сокъ изъ 1 лимона, прибавить $\frac{1}{2}$ бут. рома или коньяку, разлить въ стаканы, положить въ каждый ломтикъ лимона.

№ 4. Глинтвейнъ.

Вскипятить вмѣстѣ 2 бутылки красного вина, цедру съ 1 померанца и съ 1 лимона, четверть лота гвоздики, полъ лота корицы, три четверти фунта сахару, половину мускатнаго натертаго орѣха и 1 стаканъ рому, процѣдить, если угодно, чрезъ холстъ и подавать горячій. Если глинтвейнъ не довольно сладокъ, то прибавить сахару.

№ 5. Шоколадъ.

Растереть 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта тертаго шоколада, развести шестью стаканами вскипяченаго теплаго молока или сливокъ, въ молоко положить желтки съ сахаромъ и шоколадомъ, поставить на плиту и бить метелкою, не давая однако же кипѣть, пока не погустѣетъ и не поднимется густая пѣна; тогда разлить въ чашки и подавать.

№ 6. Наливки.

Наливки дѣлаются изъ разныхъ плодовъ и ягодъ, которые настаиваютъ хлѣбнымъ виномъ или французскою водкою, пополамъ съ винограднымъ виномъ. Хлѣбное вино должно сначала очистить отъ противнаго запаха, который заглушаетъ ароматъ плодовъ и ягодъ. Для очищенія взять березовыхъ углей, пережечь, сложить въ корчагу, закрыть плотно, потомъ истолочь не очень мелко. Всыпавъ немного менѣе половины боченка угольевъ, налить до полна виномъ, поставить въ теплое мѣстѣ, дать стоять недѣлю, каждый день взбалтывая; потомъ, сливъ вино, процѣдить сквозь сукно или взять щавелю, когда листья и стволы его затвердѣли, крупно изрѣзать, насыпать половину бутылки или боченка, налить виномъ, поставить въ теплое мѣсто, или на солнце, дать стоять недѣли двѣ.

№ 10. Наливка изъ черной смородины.

Очистить черную смородину отъ вѣточекъ, вымыть, откинуть на сито; когда стечетъ вода, всыпать въ бутылъ, чтобъ ягодъ было полубутыли, налить полную бутылъ хлѣбнымъ очищеннымъ виномъ, поставить въ сухой погребъ или кладовую. Дать стоять два или три мѣсяца, потомъ слить сквозь чистую холстину съ ягодъ, разсиропить по вкусу сахаромъ, разлить въ бутылки. Такъ приготавлиются всѣ наливки.

№ 11. Шиповки.

Шиповки приготавливаются слѣдующимъ образомъ: налить въ большія бутылки 7 бутылокъ холодной воды, въ которой распущено $3\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, всыпать $3\frac{1}{2}$ фунта свѣжихъ, зрѣлыхъ, очищенныхъ ягодъ или фруктовъ, прибавить бутылку французской водки, взболтать нѣсколько разъ бутылки, завязать ихъ горлышко тонкими холщевыми тряпочками и поставить на 12 сутокъ въ теплое мѣсто, а еще лучше на окно на солнце. Каждое утро нужно по нѣскольку разъ взбалтывать бутылъ или осторожно перемѣшивать палочкою ягоды въ бутыляхъ. Когда ягоды начнутъ подниматься и опускаться въ бутыляхъ, что доказываетъ готовность шиповки, нужно процѣдить жидкость чрезъ сложенную вчетверо салфетку въ другую бутылъ и поставить на трое сутокъ на ледъ. По истеченіи этого времени, когда шиповка устоится, слить ее, разлить въ бутылки изъ подѣ

шампанскаго, не наливая до полна, закупорить и перевязать тонкою проволокою или веревкою, какъ шампанское, засмо- лить и поставить бутылки въ холодное мѣсто, только не на ледъ, воткнувъ ихъ горлышками въ песокъ. Оставить такъ $1\frac{1}{2}$ —2 мѣсяца. Самыя лучшія шиповки приготавлиются изъ черной и красной смородины, малины, зрѣлаго крыжов- ника и проч.

Запасы впрокъ.

№ 1. Солонина.

Взять сколько угодно говяжьихъ огузковъ и филеевъ, нарѣзать ихъ большими кусками, вымыть въ холодной водѣ. Посыпать въ чистую кадку соли, положить лавроваго листу, англійскаго перцу и гвоздики; вынувъ кусокъ говядины изъ воды, отжать ее, натереть солью и положить въ кадку, потомъ сдѣлать точно такъ же съ другимъ кускомъ и поступать такъ, пока не наложится цѣлый рядъ, укладывая куски какъ можно плотнѣе; посыпать этотъ рядъ солью, перцемъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ; положить второй рядъ говядины, поступая, какъ выше сказано, и нажимая куски какъ можно сильнѣе. Накладывать ряды говядины, пересыпая ихъ солью съ пряностями, пока не наполнится кадка; засыпать послѣдній рядъ солью и пряностями, положить кружокъ и тяжелый камень. На пудъ говядины нужно почти 3 фунта соли, а на пудъ соли прибавляется 1 фунтъ селитры, чтобы солонина была красная, а не синяя. Надобно еще замѣтить, что, соля говядину въ теплое время, нужно увеличить количество соли.

Солонина, приготовленная съ перцемъ, лавровымъ листомъ и гвоздикою, называется духовою солониною. Для простой же солонины употребляютъ только соль съ селитрою.

№ 2. Провѣсная говядина.

Взять сколько угодно говядины, снять съ костей, нарѣзать длинными кусочками и облить горячимъ разсолемъ, взявши на ведро воды полфунта соли; вынести въ прохладное мѣсто; дать постоять сутки, а потомъ вынуть говядину изъ разсола, нанизать на веревочки и повѣсить на открытомъ мѣстѣ; когда кусочки высохнутъ, отнести ихъ въ сухое и холодное мѣсто.

№ 3. Соленые судаки и щуки.

Распластать рыбу, снять кровь, положить въ чистую кадку рядами, пересыпая каждый рядъ солью, заложить кружкомъ и навалить камень; потомъ поставить въ погребъ, а дѣломъ на ледь.

Точно такъ же солить и другую крупную рыбу; только осетрину, бѣлужину и севрюгу нужно сперва вымыть и потомъ уже солить.

№ 4. Маринованная рыба.

Вымыть, очистивъ и выпотрошивъ рыбу, изрѣзать кусками (мелкую не рѣзать), перемыть и положить минутъ на 10 въ кипятокъ. Вынуть позвонки, а мясо положить въ прежнюю воду, въ которой она лежала, посолить, уварить рыбу до готовности и разложить на столѣ. Взять уксусу, меду, лаврового листу, англійскаго перцу и душистыхъ сухихъ травъ, вскипятить съ равнымъ уксусу количествомъ воды, уварить; сложить рыбу въ кадку, налить сказаннымъ отваромъ, пока онъ горячъ и, не вынимая изъ него приправъ, накрыть кружкомъ. Маринуютъ рыбу и слѣдующимъ образомъ (преимущественно мелкую): очистить, выпотрошить, вымыть и посолить рыбу, обвалить въ мукѣ или яйцѣ и сухаряхъ, изжарить и залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ медомъ ($\frac{1}{3}$ стак. на бутылку), англійск. перцемъ (5 зеренъ), лавровымъ листомъ (2 штуки) и гвоздикой (2 штуки).

№ 5. Квашенные бураки.

Оскрести бураки ножомъ, разрѣзать каждый буракъ надвое, уложить въ чистую кадку, съ двумя ломтями чернаго хлѣба, облить тепловатою водою, поставить въ сухомъ погребѣ; бураки сами собою закиснутъ. Надобно наложить на бураки кружокъ и придавить ихъ камнемъ.

№ 6. Кислая капуста.

Снять верхніе листья, вырѣзать кочарыжки, а остальное изрубить, посолить (на 20 кочней отъ $\frac{1}{2}$ до 1 ф. соли, смотря по величинѣ ихъ), положить анису, укропнаго сѣмени и тмину; набить этою капустою чистую кадку, заложить капустными листьями и кружкомъ и навалить камень. Если погода тепла, то кадку поставить на погребѣ, пока не закиснетъ капуста; если же погода холодная, то оставить кадку въ теплѣ, чтобы закисла. Пересыпать солью и проч. нужно послойно.

Точно такъ же готовится шинкованная кислая капуста, съ тою только разницею, что ее не рубятъ, а шинкуютъ машинкою; для шинкованія выбираютъ тугіе кочаны.

№ 7. Огурцы соленые.

Перебравъ огурцы, чтобы не было порченныхъ, перемыть и сложить въ кадки или боченки, перекладывая душистыми травами: укропомъ, чаборомъ, эстрагономъ, дубовымъ и смородиннымъ листомъ, и прибавляя, если угодно, чесноку. Потомъ приготовить рассоль, рассчитывая по 1 фунту соли на ведро воды, вскипятить, простудить и налить огурцы. Впрочемъ, рассоль можно и не кипятить, а наливать сырой (только для малосольныхъ). Если огурцы посолены въ боченкахъ, то ихъ закупориваютъ, а если въ кадкахъ, то кладутъ сверху кружки, а на нихъ камни.

№ 8. Яблоки моченая.

Перебрать и вымыть яблоки; сложить ихъ въ кадку или боченокъ, пересыпая эстрагономъ. Сварить разсолъ, рассчитывая по четверть фунта соли на ведро воды; прибавить во время варки немного эстрагону и базилики; остудить разсолъ, вылить на яблоки, закупорить ихъ и поставить въ холодное мѣсто. Приготовляютъ еще такой разсолъ: на 1 ведро воды кладутъ 2 фунта меду или патоки, четверть фунта соли, эстрагону и кипятятъ втеченіи полчаса, а потомъ, остудивши, наливаютъ на яблоки.

№ 9. Брусника моченая.

Перебрать ягоды, вымыть ихъ, сложить въ кадку и налить слѣдующимъ разсоломъ: на ведро воды взять 2 фунта меду или патоки, 2 ложки соли, гвоздики и корицы (по $\frac{1}{8}$ ф.), вскипятить, остудить и вылить на ягоды.

№ 10. Рыжики.

Перебрать рыжики на 2 — 3 сорта, большіе и средніе, вымыть, дать стечь водѣ; положить на дно кадки укропу, посыпать солью, наложить два ряда рыжиковъ и опять посыпать солью; когда кадка наполнится до половины, положить укропу, а потомъ накладывать рыжики, какъ выше

сказано, пока не наполнится кадка; сверху положить укропу, кружокъ и навалить камней; поставить на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, а потомъ отнести на погребъ. — Мелкіе рыжики перемыть, положить въ легкой разсолъ, варить втеченіи получаса, откинуть на сито; смѣшать равныя части уксуса и воды, прибавить соли, лаврового листу, гвоздики, какъ для маринованной рыбы № 4, эстрагону, укропу, кипятить втеченіи получаса, остудить и надить на рыжики, уложенные въ банки; сверху залить прованскимъ масломъ, если рыжики не скоро понадобятся, закупорить и поставить въ погребъ.

№ 11. Г р у з д и.

Перебрать грузди на сорта, перемыть, налить холодною водою, оставить на сутки, вынуть изъ воды, разложить на рѣшета, чтобы вода стекла; положить на дно кадки укропу, два ряда груздей, посыпать солью, и т. д., какъ сказано въ предыдущемъ №, пока не наполнится кадка; сверху положить укропу, накрыть кружкомъ, наложить камень; поставить на нѣсколько сутокъ въ теплое мѣсто, а потомъ отнести на погребъ.

№ 12. П и к у л и.

Ихъ готовятъ изъ разной капусты, огурцовъ, турецкихъ бобовъ, дынь, тыквы, арбузовъ, грибовъ, свеклы, луку, шарлоту, помъ д'амуровъ, зеленого стручковаго перцу,

кукурузы, моркови, ягодъ; ихъ солить въ маленькихъ боченкахъ, выбирая лучшія овощи. Очистить и разрѣзать цвѣтную капусту, недозрѣлую кукурузу, шарлотъ, недозрѣлыя дыни и арбузы, положить ихъ въ глиняную посудину, налить горячимъ рассоломъ, накрыть и оставить на сутки. Турецкіе бобы нарѣзать и вскипятить одинъ разъ, а также вскипятить морковь, нарѣзанную звѣздочками; шарлотъ налить самымъ легкимъ рассоломъ и поставить въ вольный духъ на три часа. Когда все будетъ готово, взять поровну уксусу и воды, или, если уккусъ слабъ, то 2 части уксусу и 1 часть воды, полф. соли на ведро, полф. сахару, 4 стручка перцу, 2 ложки горчицы, укропу; кипятить втеченіи получаса, дать отстояться. Огурчики перемыть, лимоны нарѣзать кружечками, разложить въ банки, прибавить зеленыхъ стручковъ, гороху, перцу, сѣмянъ настурціи, эстрагону. Рассоль процѣдить чрезъ сито, налить на пикули, закупорить банки, завязать пузыремъ и поставить въ погребъ.

№ 13. Сушеніе плодовъ.

Вишни сушатъ слѣдующимъ образомъ: берутъ самыхъ спѣлыхъ вишень, которыя бы не были помяты, раскладываютъ ихъ на рѣшетѣ такъ, чтобъ одна съ другою не сплпалась, и ставятъ въ печь въ вольный духъ сушиться до того, пока не выйдетъ вся теплота; тогда, вынувъ ихъ изъ печки, обернуть другою стороною и снова поставить въ печной вольный духъ. Затѣмъ, вынувъ изъ печи, остудить, и связать пучками, беречь въ сухомъ мѣстѣ.

Иные сушатъ вишни сначала на солнцѣ, а потомъ уже досушиваютъ въ вольномъ печномъ духу. Надобно смотрѣть, чтобъ вишни не пересушить чрезъ мѣру.

Груши сушить должно такъ: очистивъ съ нихъ кожу, или и не очищая ее, положить ихъ въ наполненный водою горшокъ и варить до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. Потомъ вынуть и засушить, какъ выше сказано.

Крупныя груши, не очищая и не варя въ водѣ, заваливаютъ сперва на солнцѣ, а потомъ досушиваютъ въ печномъ вольномъ духу.

Сливы сушатъ такъ же, какъ вишни. Надобно набирать самыхъ спѣлыхъ сливъ; тѣ, которыя сами падаютъ, наилучшія для сушенія, потому что уже совершенно созрѣли и бываютъ очень вкусны.

Персики сушатся точно такъ, какъ сливы, съ тою только разницею, что тѣ изъ нихъ, которые сорваны съ дерева, лучше тѣхъ, которые сами падаютъ. Сверхъ того, ихъ должно разрѣзать пополамъ и вынуть изъ нихъ косточки. Когда они до половины высушатся, то положи ихъ на столъ, подавить, чтобъ всюду равно высохлись. Потомъ положить опять въ печь, въ которой держать до тѣхъ поръ, пока высохнуть совершенно.

Абрикосы сушатся точно такимъ же образомъ, только косточки вынимать должно, не разрѣзывая плода.

Для сушенія яблокъ, должно сперва разрѣзать ихъ пополамъ, нанизать на нитки и потомъ сушить на солнцѣ, или въ печномъ вольномъ духу.

Подобнымъ же образомъ поступаютъ при сушеніи и разныхъ другихъ плодовъ.

№ 14. Чухонское, сливочное и русское масло.

Когда дѣлаютъ масло изъ сметаны и въ большомъ количествѣ, то тогда нужно сбивать его въ маслобойкѣ; если же приготавливаютъ немного и изъ сливокъ, то ихъ наливаютъ въ бутылку и трясуть до тѣхъ поръ, пока сливки не обратятся въ масло. Изъ трехъ бутылокъ хорошей сметаны можетъ выйти приблизительно 2 фунта чухонскаго масла. Сбивъ масло, его нужно промыть въ нѣсколькихъ водахъ (вода должна быть лѣтнею) и посолить масло бѣлою высушеною солью, въ количествѣ $4\frac{1}{2}$ фунтовъ соли на пудъ масла. Если масло заготавливается на зимнее время, то нужно взять 5 фунтовъ соли на пудъ масла. Масло надо сохранять или въ каменныхъ муравленныхъ горшкахъ, или въ дубовыхъ или кленовыхъ кадучкахъ (причемъ предпочитать старыя кадки новымъ). Посыпавъ на дно кадки соли, уложить масло рядами и угнетать его, затѣмъ сверху, пальца на два, залить соленою водою и закрыть тряпчочкою, концы которой не должны свѣшиваться. Если вода въ кадкѣ будетъ убывать, то нужно доливать свѣжей.

Сливочное масло нужно предварительно перемыть въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ уже въ водѣ.

Русское масло дѣлается такъ: положивъ въ хорошо выдуженную кастрюлю или горшокъ 10 фунтовъ чухонскаго масла, налить 20 стакановъ воды и кипятить на легкомъ огнѣ, пока масло совсѣмъ распустится; тогда отставить съ огня, дать застыть и, проткнувъ въ маслѣ отверстіе до самаго дна, слить воду; потомъ налить свѣжей и опять поставить на огонь. Повторять это три или четыре раза,

до того времени пока вода не сдѣлается совершенно чистою; тогда нужно посолить масло, какъ сказано выше, мелкою и сухою солью положить, въ горшокъ или кадуюшку, залить пальца на два соленой водой, покрыть тряпкой и сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ. Такъ масло можетъ продержаться года три или четыре.

№ 15. Творогъ и домашній сыръ.

Приготовить простоквашу; когда начнетъ отъ нея отдѣляться сыворотка, то поставить въ жарко натопленную печь (лучше всего послѣ хлѣбовъ) и оставить тамъ, пока она не обратится въ творогъ. Дать ему остыть въ тѣхъ же горшкахъ, затѣмъ переложить все въ одинъ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ и положить его на покато положенную доску на столъ, закрыть сверху тоже доской и положить на нее не очень тяжелый гнетъ, а черезъ нѣсколько времени немного потяжелѣе, а подъ столъ поставить какуюнибудь посуду, въ которую бы стекала сыворотка. Черезъ нѣсколько часовъ, когда стечетъ вся сыворотка, сложить творогъ въ горшки или кадуюшки. Изъ 10 бутылокъ молока получается около 3 фунтовъ творогу.

Домашній сыръ дѣлается со сметаною и безъ нея. Если онъ готовится со сметаною, то нужно, ставя простоквашу въ печь, смѣшать ее со сметаною. Вынувъ творогъ изъ мѣшка, его надо смѣшать съ солью и тминомъ, но не очень растирать его; затѣмъ сложить въ трехъугольные мѣшечки, завязать и положить подъ гнетъ на нѣсколько часовъ. Когда сыры будутъ готовы, то сложить ихъ въ кор-

зинки, чрезъ которыя могъ бы свободно проходить воздухъ, или, покрывъ сѣткою, сушить ихъ лѣтомъ на открытомъ воздухѣ въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, подальше отъ печки. Когда сыры высохнутъ, то оскоблить ихъ ножомъ и положить въ горшки, пересыпая овсяной соломой, и засыпать ею же сверху горшокъ. Держать въ не слишкомъ сухомъ и не сыромъ мѣстѣ. Если на сырѣ покажется плесень, то соскоблить ножомъ, обмыть соленою водою и высушить.

Если желаютъ имѣть сыръ послоистѣе, то для того чтобы не растирать творогъ, онъ только солиться сверху, или же сыръ просто завертывается въ тряпочки, намоченныя въ соленой водѣ, и оставляется такъ сутки.

№ 16. Фритюръ или говяжій жиръ.

Покупая говядину, нужно срѣзать съ нея жиръ, изрѣзать на мелкіе кусочки, растопить вмѣстѣ съ жиромъ, снятымъ съ бульона въ кастрюлѣ, процѣдить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ его нужно вскипятить. Еще лучше, поступать слѣдующимъ образомъ: мелко разрѣзавъ 3—4 антоновскихъ яблока, вскипятить съ фритюромъ, процѣдить чрезъ салфетку въ горшокъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Такой жиръ пріятнѣе на вкусъ и не имѣетъ непріятнаго запаха.

№ 17. Маленькіе огурчики или корнишоны.

Взявши маленькихъ огурчиковъ, которые еще не совсѣмъ выросли, срѣзать съ нихъ цвѣтъ и стебель, перемыть, положить въ колодезную холодную воду на 6 часовъ, затѣмъ откинуть на сито и дать обсохнуть. Положить огурчики въ какуюнибудь посуду, пересыпать солью и оставить ихъ до тѣхъ поръ, пока огурчики дадутъ сокъ и соль распустится; тогда положить огурчики въ банки, пересыпать эстрагономъ, базиликою и налить слѣдующимъ рассоломъ: взять 1 бутылку хорошаго ренскаго уксуса, $\frac{1}{2}$ буг. воды, $1\frac{1}{2}$ ложки соли, $\frac{1}{2}$ стручка перца и 3 золотника сахару, вскипятить все вмѣстѣ, остудить. Заливъ огурцы, завязать банки и вынести въ погребъ.

№ 18. Сушеные зеленые бобы.

Взять молодыхъ стручьевъ фасоли, содрать съ боковъ жилки, мелко нашинковать вкось, какъ шинкуютъ для соуса. Потомъ взять 2 бутылки воды, 1 чайн. ложку соли и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки селитры, поставить на огонь. Когда вода закипитъ, положить нашинкованную фасоль, дать раза два вскипѣть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и высушить въ печи, положивъ на рѣшета.

№ 19. Зеленый горохъ.

Взять молодыхъ стручьевъ, вылущить горохъ. Вскипятить воду въ кострюлѣ, положить горохъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито и высушить въ печи въ легкомъ духу.

№ 20. Щавель и шпинатъ.

Сушоный щавель. Перебрать молодой шпинатъ или щавель, разложить на скатерти, высушить на открытомъ воздухѣ и сохранять его въ ящикахъ, переложивъ бумагой, или въ банкахъ.

Соленый щавель. Очистивъ и перемывъ молодой шпинатъ или щавель, высушить его на открытомъ воздухѣ, положить въ ведро изъ несмоленого дерева, пересыпать солью, на верхъ положить кружокъ и на него камень. На $\frac{1}{2}$ ведра щавеля взять 1 фунтъ соли. Если щавель будетъ опадать, то подбавлять свѣжаго. Этотъ щавель нужно сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но гдѣ онъ не могъ бы замерзнуть. Передъ тѣмъ какъ употреблять, перемыть въ холодной водѣ.

Щавель маринованный. Очистивъ и перемывъ шпинатъ или щавель, отжать его, изрубить, положить въ кастрюлю, посолить, поставить кастрюлю на огонь и кипятить, пока не погустѣетъ; тогда слить воду, положить въ ведерки или банки и залить жиромъ.

№ 21. Сушоныя грибы.

Сушатся грибы обыкновенно бѣлые и красные, иногда же также подберезовики, но они не такъ хороши въ сушкѣ. Можно также сушить сморчки и шампиньоны. Грибы, назначенные для сушки, мыть не надо, а только оскрести ножомъ, и срубавъ коренья, надѣть на нитки, разложить на противни или на солому и поставить въ печь на ночь. Если они не совсѣмъ высохнутъ за ночь въ печкѣ, то ихъ можно досушить на солнцѣ.

Для сушки нужно брать крѣпкіе и молодые грибы.

№ 22. Сушоныя коренья и зелень.

Взявъ кореньевъ: петрушки, селлера, пастернака, моркови и пр., очистить, нашинковать каждыя отдѣльно, обдать кипяткомъ, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Затѣмъ разложить ихъ на рѣшето и поставить въ печь. Если они не высохнутъ въ одинъ разъ, то поставить опять. Затѣмъ сложить въ банки, каждыя отдѣльно, и употреблять вмѣсто свѣжихъ. Зеленую петрушку, чабръ, майоранъ, кервель заготавливаютъ постоянно въ августѣ, когда они еще не побиты морозами. Петрушку и кервель нужно перебрать, свѣжія хорошія вѣточки разложить на рѣшета и поставить въ печь на ночь. Если не высохнутъ за ночь, то досушить на солнцѣ. Затѣмъ, сложивъ въ банки, сохранять, какъ понадобится.

Чабръ, майоранъ, перечную и простую кудрявую мяту, эстрагонъ, нужно связать въ пучки и повѣсить въ кладовой или на чердакѣ, гдѣ проходитъ сквозной вѣтеръ, такъ, чтобы пучки не касались одинъ другаго.

П Р И Б А В Л Е Н И Е.

П а с х а.

Взять фунтовъ пять свѣжаго творогу, положить его на 24 часа подъ гнетъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ —2 стаканами самой лучшей сметаны, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла, двумя чайными ложками безъ верху соли, $\frac{1}{2}$ —1 стаканомъ мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ —1 стаканомъ кишмиша и $\frac{3}{4}$ стакана коринки, положить натертой цедры съ одного лимона, все это какъ можно лучше перемѣшать, чтобъ не было комковъ, сложить въ деревянную пасхальницу, обложенную салфеткою, положить сверху досщечку и гнетъ, оставить на 24 или 48 часовъ и затѣмъ, выложивъ на блюдо, убрать изюмомъ.

Провизія:

5 ф. творогу.

$1\frac{1}{2}$ —2 стакана сметаны.

Цедру съ одного лимона,

или

$\frac{1}{2}$ чайн. ложки ванили.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла.

2 чайныя ложки соли.

$\frac{1}{2}$ —1 стакана мелкаго сахару.

$\frac{1}{2}$ —1 стакана кишмиша.

$\frac{3}{4}$ стакана коринки.

На уборку:

Горсть изюму.

Горсть миндаля.

Оглавленіе.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

1. Общія наставленія.....	1
---------------------------	---

ОТДѢЛЪ I.

Общія правила приготовленія горячихъ мясныхъ суповъ.....	10
№ 1. Бульонъ чистый бѣлый.....	13
„ 2. „ чистый красный.....	14
„ 3. „ съ кореньями.....	16
„ 4. Весенній супъ.....	—
„ 5. Супъ жульень.....	17
„ 6. Красный супъ изъ курицы и телятины.....	18
„ 7. Бульонъ съ яйцами въ мѣшечекъ и гренками.....	19
„ 8. Супъ на скорую руку.....	20
„ 9. „ изъ курицы.....	21
„ 10. „ изъ курицы съ цвѣтной капустой.....	—
„ 11. „ съ рисомъ.....	22
„ 12. „ „ перловой крупой.....	23
„ 13. „ „ манной крупой.....	24
„ 14. „ „ макаронами.....	25
„ 15. „ „ вермишелью.....	—
„ 16. „ „ клецками.....	26
„ 17. Лапша.....	27
„ 18. Супъ-ушки.....	28
„ 19. „ изъ телятины съ картофелемъ.....	29
„ 20. „ „ телятины.....	30

№ 21.	Супъ изъ баранины.....	31
„ 22.	„ „ поросенка.....	32
„ 23.	Лѣнныя щи.....	—
„ 24.	Супъ изъ молодого свекольника.....	33
„ 25.	Щи зеленыя съ крапивой.....	34
„ 26.	Зеленыя щи изъ шпината.....	35
„ 27.	Зеленыя щи изъ шавели.....	36
„ 28.	Кислыя щи, къ нимъ кружки изъ каши.....	37
„ 29.	Скоромная селянка.....	38
„ 30.	Борщъ.....	39
„ 31.	Бураки.....	40
„ 32.	Сборный борщъ.....	41
„ 33.	Петроха.....	42
„ 34.	Разсольникъ изъ почекъ.....	43
„ 35.	Супъ съ фрикадельками или фаршемъ.....	44
„ 36.	Консоме.....	45
„ 37.	Супъ-шюре (протертый) изъ тетерева.....	46
„ 38.	Раковый супъ.....	47
„ 39.	Супъ на манеръ чернахового.....	49

ОТДѢЛЪ II.

ГОРЯЧІЕ СУПЫ БЕЗЪ МЯСА.

№ 1.	Уха изъ стярлядей и разной рыбы.....	51
„ 2.	„ „ мелкой рыбы.....	52
„ 3.	Гороховый супъ.....	53
„ 4.	Шюре изъ сухаго гороха.....	54
„ 5.	„ „ риса.....	55
„ 6.	Картофельное шюре на грибномъ бульонѣ.....	56
„ 7.	Зеленыя щи съ грибами.....	57
„ 8.	Зеленыя щи съ рыбой.....	58
„ 9.	Супъ изъ свѣжей капусты.....	—
„ 10.	Щи изъ свѣжей капусты.....	59
„ 11.	Селянка рыбная.....	60
„ 12.	Бураки на рыбномъ бульонѣ.....	61
„ 13.	Борщъ съ жареными карасями.....	—
„ 14.	Кислыя щи съ головизною.....	62
„ 15.	Грибныя щи.....	63
„ 16.	Грибной супъ.....	64
„ 17.	Супъ изъ грибовъ съ перловой крупою.....	—
„ 18.	„ „ свѣжихъ грибовъ.....	65
№ 19.	„ шюре съ шампиньонами.....	66

№ 20. Супъ съ фрикадельками или фаршемъ.....	66
„ 21. Раковый супъ.....	67
„ 22. Супъ изъ вишень.....	68
„ 23. Супъ изъ яблокъ съ клецками.....	69

ОТДѢЛЪ III.

МЯСНЫЯ ЖАРКІЯ ИЛИ ЖАРЕНЫЯ МЯСА.

Общія правила.....	70
№ 1. Жареная телятина.....	71
„ 2. „ говядина.....	72
„ 3. Бифштекъ.....	73
„ 4. Французскій бифштекъ.....	74
„ 5. Ростбифъ.....	75
„ 6. Жареная въ горикѣ говядина.....	—
„ 7. „ баранина, шпикованная чеснокомъ.....	76
„ 8. Фаршированный поросенокъ на вертелѣ.....	77
„ 9. Жареные тетерева со сливками.....	78
„ 10. Фаршированные цыплята.....	—
„ 11. Куропатки со сливками.....	79
„ 12. Жареный заяцъ.....	80
„ 13. Буженина.....	81
„ 14. Грудина жареная подъ краснымъ соусомъ.....	82
„ 15. Баранина съ перченымъ соусомъ.....	83
„ 16. Рубленныя котлеты.....	84
„ 17. Отбивныя свиныя котлеты съ острымъ соусомъ.....	85
„ 18. Отбивныя телячьи котлеты.....	—
„ 19. Гусь, начиненный гречневою кашей или капустой.....	86
„ 20. Жареная пулярда.....	87
„ 21. Жареный гусь, начиненный яблоками.....	88
„ 22. Жареные цыплята.....	—
„ 23. Жареная утка.....	—
„ 24. Котлеты изъ мозговъ.....	89
„ 25. Сосиски съ кислой капустой.....	90
„ 26. Телячья печенка, жареная ломотками.....	91
„ 27. Душеная телячья печенка.....	—
„ 28. Зразы съ гречневою кашей по польски.....	92
	93

ОТДѢЛЪ IV.

ЖАРКІЯ РЫБНЫЯ.

Общія правила приготовленія рыбныхъ жареныхъ.....	95
№ 1. Мелкая жареная рыба.....	95
„ 2. Жареная навага.....	96

№ 3.	Жареный лещъ.....	97
" 4.	Лещъ, фаршированный кислою капустою.....	—
" 5.	Караси въ сметанѣ.....	98
" 6.	" жареные.....	—
" 7.	" начиненные.....	99
" 8.	Душные пискари съ шампиньонами.....	—
" 9.	Фаршированная печеная щука.....	100
" 10.	Жареная щука.....	101
" 11.	Душоная щука.....	—
" 12.	Карпъ фаршированная.....	102
" 13.	Душоная треска.....	103
" 14.	Жареная селедка.....	—
" 15.	Селедка съ картофелемъ.....	104
" 16.	Жареный линь.....	—
" 17.	Свѣжая осетрина, жареная и залитая яйцами.....	105
" 18.	Осетрина подь соусомъ.....	—
" 19.	" по-провансальски.....	106
" 20.	Жареная лососина.....	107
" 21.	Форель по-венецянски.....	—
" 22.	Семга подь соусомъ.....	108
" 23.	Лососина въ панильоткахъ.....	—
" 24.	Угорь жареный, подь соусомъ.....	109
" 25.	Стерлядь съ шампиньонами.....	—
" 26.	Фаршированный угорь.....	110
" 27.	Котлеты изъ рыбы.....	111
" 28.	" " судака.....	—
" 29.	Осетровыя котлеты въ панильоткахъ.....	112

ОТДѢЛЪ V.

САЛАТЫ.

№ 1.	Латукъ-салатъ.....	113
" 2.	Огурцы свѣжіе.....	—
" 3.	Кочанный салатъ.....	114
" 4.	Капуста.....	—
" 5.	Салатъ изъ кислой капусты.....	115
" 6.	Маринованная свекла.....	—
" 7.	Цикорій.....	—
" 8.	Картофель въ видѣ салата.....	116
" 9.	Сборный салатъ.....	—

ОТДѢЛЪ VI.

ВАРЕНАЯ МЯСА.

№ 1. Соусъ изъ говядины.....	117
„ 2. Говядина подь соусомъ.....	118
„ 3. Соусъ изъ говядины.....	—
„ 4. Говяжій соусъ съ рисомъ и сыромъ.....	119
„ 5. Соусъ изъ рубцовъ.....	120
„ 6. Гаше изъ говядины.....	121
„ 7. Соусъ изъ почекъ.....	122
„ 8. Телячья лопатка по мѣщански.....	—
„ 9. Фрикасе изъ телятины.....	123
„ 10. Телячьи ножки.....	124
„ 11. Баранина подь соусомъ съ виномъ.....	125
„ 12. Рагу изъ баранины.....	—
„ 13. Фрикасе изъ баранины.....	126
„ 14. Соусъ изъ мозговъ.....	127
„ 15. Телячье легкое подь соусомъ.....	128
„ 16. Рагу изъ ветчины и телятины съ жаренымъ картофелемъ .	129
„ 17. Курица съ рисомъ.....	—
„ 18. Фрикасе изъ курицы.....	130
„ 19. Цыпляты подь бѣлымъ соусомъ.....	131
„ 20. Соусъ изъ цыплятъ.....	132
„ 21. Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ.....	—
„ 22. „ „ бешамелью.....	133
„ 23. Сладкое мясо подь соусомъ.....	134
„ 24. Куропатки съ кислымъ соусомъ.....	135
„ 25. Соусъ изъ тетеревей.....	—
„ 26. Куропатки подь соусомъ.....	136
„ 27. Утка подь соусомъ.....	137
„ 28. Соусъ изъ потроховъ.....	—
„ 29. Утка съ рѣпой.....	138

ОТДѢЛЪ VII.

ГОРЯЧАЯ БЛЮДА ИЗЪ ВАРЕННОЙ РЫБЫ.

№ 1. Разварная рыба.....	139
„ 2. Судакъ разварной.....	140
„ 3. Окуни варенные, съ масломъ.....	—
„ 4. Ливъ подь соусомъ.....	141

№ 5.	Щука подь соусомъ.....	142
" 6.	" съ картофелемъ по-нѣмценъ.....	—
" 7.	Ленци и карпы подь соусомъ.....	143
" 8.	Фаршированная щука.....	144
" 9.	Треска съ картофелемъ.....	145
" 10.	Лососина подь соусомъ.....	—
" 11.	Угри подь соусомъ.....	146
" 12.	Угорь подь соусомъ, иначе приготовленный.....	—
" 13.	Осетрина подь соусомъ.....	147
" 14.	" съ кисло-сладкимъ соусомъ.....	148
" 15.	Форель.....	—
" 16.	" съ трюфелями.....	149
" 17.	Соусъ изъ стерляди.....	150

ОТДѢЛЪ VIII.

ХОЛОДНЫЯ ПОХЛЕВКИ, СКОРОМНЫЯ И ПОСТНЫЯ.

№ 1.	Окрошка мясная.....	151
" 2.	" скоромная, иначе приготовленная.....	152
" 3.	Ботвинья.....	—
" 4.	" иначе приготовленная.....	153
" 5.	Окрошка сборная, постная.....	154
№ 6.	Хлодникъ изъ ягодъ.....	155
" 7.	" " риса.....	—

ОТДѢЛЪ IX.

ХОЛОДНЫЯ МЯСА, ЗАЛИВНЫЯ И ГАЛАНТИРЫ.

№ 1.	Студень.....	157
" 2.	Разварная говядина.....	158
" 3.	Холодная говядина.....	—
" 4.	Винигретъ.....	159
" 5.	Сборный винигретъ.....	160
" 6.	Ветчина.....	—
" 7.	Окорокъ ветчины печеный.....	—
" 8.	Холодный языкъ въ гратинѣ.....	161
" 9.	Ветчина обливная.....	162
" 10.	Солонина съ хрѣномъ и сметаною.....	—
" 11.	Разварной поросенокъ.....	163
" 12.	Заливное.....	—

№ 13. Буженина	164
„ 14. Заливной каплуны или курица	165
„ 15. Заливные рябчики	166
„ 16. Телятина подъ галантиромъ	167

ОТДѢЛЪ X.

ХОЛОДНАЯ РЫБА.

№ 1. Заливной судакъ	169
„ 2. Винегретъ	170
„ 3. „ изъ тѣльнаго	—
„ 4. Головизна холодная	171
„ 5. Судакъ подъ галантиромъ	172
„ 6. Тѣльное	—
„ 7. Осетрина подъ галантиромъ	—
„ 8. Сборный винегретъ	173
„ 9. Бѣлорыбца разварная	174
„ 10. Разварная осетрина	—
„ 11. „ бѣлужина	175
„ 12. „ стерлядь	—
„ 13. Маіонезъ изъ рыбы	176
„ 14. „ „ цѣльной вареной фаршированной рыбы ..	178
<i>Прибавленіе.</i> Пастетъ на манеръ стразбургскаго	179

ОТДѢЛЪ XI.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, РАСТЕГАН, КУЛЕБЯКИ И ПАСТЕТЫ.

1. Общія правила	180
2. Приготовленіе разныхъ родовъ тѣста	—
а) Тѣсто на дрожжахъ	—
б) Тѣсто крутое или лашанное	181
в) Слоеное тѣсто	182
г) Заварное тѣсто	—
3. Правила приготовленія пироговъ, пирожковъ, кулебякъ и пр.	183
4. Фарши или начинки для пироговъ и пирожковъ	186
№ 1. Фаршъ или начинка изъ говядины	—
„ 2. Телячья начинка	187
„ 3. Начинка изъ гречневой каши	—
„ 4. „ „ телячьяго или бараньяго ливера	188
„ 5. „ „ домашней птицы для пирожковъ	—

№ 6.	Начинка изъ рыбы.....	189
" 7.	" " визиги.....	—
" 8.	" " свѣжей капусты съ яйцами.....	190
" 9.	" " кислой капусты.....	—
" 10.	" " моркови съ яйцами.....	191
" 11.	" " рису съ курицей для курника.....	—
" 12.	" " сушонныхъ и свѣжихъ грибовъ.....	192
" 13.	" " шампиньоновъ для пирожковъ.....	—
" 14.	Пастеть изъ дичи и печени.....	193
" 15.	" съ курицей.....	194
" 16.	" изъ лососины.....	195
" 17.	" раковъ съ зелен. горошкомъ.....	196
" 18.	" съ рыбой.....	197

ОТДѢЛЪ XII.

БЛИНЫ, ОЛАДЫ И ПРОЧІЯ МУЧНЫЯ КУШАНЫЯ.

№ 1.	Гречневые блины.....	199
" 2.	" " пополамъ съ пшеничною мукою на молокѣ.....	—
" 3.	Пшеничные блины.....	200
" 4.	Молочные тонкіе блины.....	201
" 5.	Блины съ говядиною.....	—
" 6.	Блины съ творогомъ.....	202
" 7.	Каравай изъ блиновъ съ яблоками.....	203
" 8.	Блины въ видѣ каравая.....	—
" 9.	Скороспѣлые блины.....	204
" 10.	Олады на опарѣ.....	—
" 11.	" изъ манныхъ крупъ.....	205
" 12.	Миндальные олады.....	—
" 13.	Олады съ яблоками.....	206
" 14.	" заварныя.....	—
" 15.	" постныя.....	207
" 16.	" изъ рису.....	—
" 17.	Гренки изъ бѣлаго хлѣба.....	208
" 18.	Ватрушки.....	—
" 19.	Вареники съ творогомъ.....	209
" 20.	Кодуны.....	—
" 21.	Макароны.....	210
" 22.	Ланшеникъ.....	211
" 23.	Ланша съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.....	—
" 24.	Лазанки съ масломъ и лукомъ.....	212

№ 25. Сырники жареные.....	212
„ 26. „ вареные.....	213
„ 27. Клецки гречневые.....	—
„ 28. Вареники съ капустою (постные).....	214
„ 29. Пельмени съ грибами и ветчиною.....	215
„ 30. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селетки.....	—
„ 31. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ съ печенкою.....	216
„ 32. Драчена.....	—
„ 33. Каравай.....	217
„ 34. Хворостъ.....	—
„ 35. Обыкновенныя вафли.....	218
„ 36. Рисовыя вафли.....	—
„ 37. Вафли на дрожжахъ, иначе приготовленныя.....	219
„ 38. Пышки обыкновенныя.....	—
„ 39. „ съ запечеными яблоками.....	220

ОТДѢЛЪ XIII.

КУШАНЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

№ 1. Яичница съ ветчиною.....	222
„ 2. Яичница съ почками.....	223
„ 3. Яйца подъ соусомъ.....	—
„ 4. Яичница съ сахаромъ.....	224
„ 5. Португальская яичница.....	—
„ 6. Выпускная яичница или глазница.....	225

ОТДѢЛЪ XIV.

Б А Ш И.

№ 1. Бѣлая каша.....	226
„ 2. Крутая гречневая каша.....	—
„ 3. Молочная рисовая каша.....	227
„ 4. Каша гречневая съ жаренымъ лукомъ.....	228
„ 5. Каша-размазня.....	—
„ 6. Крутая яшная каша.....	229
„ 7. Паджаренная каша съ яйцами.....	—
„ 8. Рисовая каша съ изюмомъ.....	230
„ 9. Пшеничная каша.....	—
„ 10. Рисъ съ миндальнымъ молокомъ.....	231

№ 11.	Каша изъ тыквы.....	231
" 12.	Каша манная на миндальномъ молокѣ.....	232
" 13.	" разсыпчатая на грибомъ бульонѣ.....	—

ОТДѢЛЪ XV.

КУШАНЬЯ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВЪ.

№ 1.	Картофель съ бѣлымъ соусомъ.....	234
" 2.	Соусъ изъ кореньевъ.....	—
" 3.	Душная капуста.....	235
" 4.	Спаржа въ видѣ горошка.....	236
" 5.	Зеленый горошекъ.....	—
" 6.	Артишоки.....	237
" 7.	Зеленые турецкіе бобы за-просто.....	238
" 8.	Фаршированный кочанъ капусты.....	—
" 9.	Жареный картофель.....	239
" 10.	Цвѣтная капуста съ сабаіономъ.....	240
" 11.	Разварные корни и зелень.....	—
" 12.	Молодой картофель.....	241
" 13.	Капуста на простой манеръ.....	—
" 14.	Рѣпникъ.....	242
" 15.	Соусъ изъ шампиньоновъ.....	—
" 16.	Рѣпа фаршированная.....	243
" 17.	Картофельный соусъ.....	244
" 18.	Соусъ изъ моркови.....	—
" 19.	" " шпината.....	245
" 20.	Жареные грибы.....	—
" 21.	Душные грибы.....	246
" 22.	Картофельное пюре.....	247
" 23.	Сафой или итальянская капуста.....	—
" 24.	Цвѣтная капуста подъ соусомъ.....	248
" 25.	Фаршированная брюква.....	—
" 26.	Земляныя груши.....	249
" 27.	Пастернакъ.....	—
" 28.	Пуддингъ картофельный съ ветчиною.....	250

ОТДѢЛЪ XVI.

КИСЕЛИ.

№ 1.	Клюквенный кисель.....	251
" 2.	Овсяный кисель.....	252
" 3.	Кисель изъ малины.....	—
" 5.	Кисель яблочный.....	253

ОТДѢЛЪ XIX.

ВАРЕНЬЯ И СИРОПЫ.

Общія правила	273
№ 1. Брусника вареная въ патоку или на сахарѣ	274
„ 2. Вишни въ сахарѣ съ косточками	—
„ 3. Малина	—
„ 4. Смородина	—
„ 5. Сиропъ вишневый	275
„ 6. „ малиновый	276

ОТДѢЛЪ XX.

КУЛИЧИ, БАБЫ И ХЛѢБА.

Общія правила	277
№ 1. Куличъ	278
„ 2. Еще куличъ	279
„ 3. Польская баба	280
„ 4. Ситный хлѣбъ	281
„ 5. Кислосладкій хлѣбъ	—
„ 6. Ржаной хлѣбъ	282

ОТДѢЛЪ XXI.

НАПИТКИ.

№ 1. Квасъ	284
„ 2. Кислая щи	285
„ 3. Морсы изъ плодовъ и ягодъ безъ сахару	—
„ 4. Лимонный сокъ	286
„ 5. Сокъ изъ крыжовника	—
„ 6. Пуншъ	287
„ 7. Глинтвейнъ	—
„ 8. Шоколадъ	288
„ 9. Наливки	—
„ 10. Наливка изъ черной смородины	289
„ 11. Шиповки	—

ОТДѢЛЪ XXII.

ЗАПАСЫ ВЪ ПРОКЪ.

№ 1.	Солохине	291
" 2.	Провѣская говядина	292
" 3.	Соленые судаки и щуки	—
" 4.	Маришванная рыба	293
" 5.	Квашенные бураки	—
" 6.	Кислая капуста	294
" 7.	Огурцы соленые	—
" 8.	Яблоки моченныя	295
" 9.	Брусника моченая	—
" 10.	Рыжики.	—
" 11.	Грузди.	296
" 12.	Пякули	—
" 13.	Сушеніе плодовъ	297
" 14.	Чухонское, сливочное и русское масло	299
" 15.	Творогъ и домашній сверъ	300
" 16.	Фритюръ или говяжій жиръ	301
* 17.	Маленькіе огурчики или корнишоны	302
" 18.	Сушоныя зеленые бобы	—
" 19.	Зеленый горохъ	303
" 20.	Щавель и шпинатъ	—
" 21.	Сушоныя грибы	304
" 22.	Сушоныя коренья и зелень	—
<i>Прибавленіе. Пасха.</i>		305

ОПЕЧАТКИ.

<i>Напечатано:</i>		<i>Должно быть:</i>	
стр.	строка.		
88	1 св.	нбчисный	начисный
142	1 св.	щуа	щуга
287	7 св.	№ 4. Глилтвейнъ	№ 7. Глилтвейнъ
288	1 св.	№ 5. Шоколадь	№ 8. Шоколадъ
—	9 св.	№ 6. Наливки	№ 9. Наливки